*ПРОЄКТ*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення Вченої ради КНУТД

від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р. протокол № \_\_\_

Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іван ГРИЩЕНКО

Введено в дію наказом ректора

від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р. № \_\_\_\_\_

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**Готельно-ресторанна справа**

|  |  |
| --- | --- |
| Рівень вищої освіти | перший (бакалаврський) |
| Ступінь вищої освіти | бакалавр |
| Галузь знань | J Транспорт та послуги |
| Спеціальність  | J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг |
| Освітні кваліфікація | бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу |

Київ

2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми
**Готельно-ресторанна справа**

|  |  |
| --- | --- |
| Рівень вищої освіти | перший (бакалаврський) |
| Ступінь вищої освіти | бакалавр |
| Галузь знань | J Транспорт та послуги |
| Спеціальність  | J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг |

Проректор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Людмила ГАНУЩАК -ЄФІМЕНКО

 (дата) (підпис)

Директор НМЦУПФ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олена ГРИГОРЕВСЬКА

(дата) (підпис)

Схвалено Вченою радою інституту культури і креативних індустрій

від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол № \_\_\_

Директор інституту культури і креативних індустрій

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лідія макаренко

 (дата) (підпис)

Схвалено науково-методичною радою інституту культури і креативних індустрій

від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року, протокол № \_\_\_\_

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року, протокол № \_\_\_\_

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олена сущенко

 (дата) (підпис)

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

розробники:

|  |  |
| --- | --- |
| Робоча група | ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада |
| Група забезпечення освітньої програми | Гарант освітньої програми – Ахмедова О.О., д.н. держ. упр., доцент |
| Погуда Н.В., д.е.н, доцент |
| Семенюк Лариса Леонтіївна, к.г.н., доцент |
| Стейкхолдери | Чайковський Сергій Дмитрович, директор ДП «ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС „ТУРИСТ“» |
| Яремко Ольга, здобувач вищої освіти, група БГР-1-23 |

**РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:**

**1. Профіль освітньо-професійної програми** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

|  |
| --- |
| **1.1 – Загальна інформація** |
| **Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу** | Київський національний університет технологій та дизайнуКафедра економіки та сфери обслуговування |
| **Рівень вищої освіти** | Перший (бакалаврський) |
| **Освітня кваліфікація** | Бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| **Кваліфікація в дипломі** | Ступінь вищої освіти – бакалаврСпеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтерингОсвітня програма – Готельно-ресторанна справа  |
| **Форма здобуття освіти** | Денна, заочна, дистанційна |
| **Тип диплому та обсяг освітньої програми** | Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС |
| **Розрахунковий строк виконання освітньої програми** | 4 роки  |
| **Наявність акредитації** | Сертифікат про акредитацію освітньої програми від 22.06.2021 № 1841  |
| **Цикл/рівень**  | Національна рамка кваліфікацій України – 6 рівень |
| **Передумови** | Повна загальна середня освіта, фахова передвища освіта, або ступінь молодшого бакалавра |
| **Мова(и) викладання** | Українська |
| **Термін дії освітньої програми** | До 01.07.2026 |
| **Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми** | <http://knutd.edu.ua/ekts/> |
| **1.2 – Мета освітньої програми** |
| Забезпечити підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють базовими знаннями, загальними та спеціальними компетентностями у сфері функціонування та розвитку виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, мають сформоване економічне, управлінське та підприємницьке мислення, ефективні комунікаційні та соціальні навички, активну громадянську позицію. |
| **1.3 – Характеристика освітньої програми** |
| **Предметна область** | **Об'єкти вивчення**: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Цілі навчання**: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв’язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.**Теоретичний зміст предметної області**: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системі та технологій 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. **Методи, методики та технології:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). **Інструменти та обладнання**: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програмиПрограма орієнтована на формування у здобувачів компетентностей щодо набуття глибоких знань, умінь та навичок зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кетйтеринг».Обов’язкові навчальні модулі – 75%, з них: практична підготовка – 13%, вивчення іноземної мови – 13%, написання кваліфікаційної роботи – 13%. Дисципліни вільного вибору студента 25% обираються із загальноуніверситетського каталогу відповідно до затвердженої процедури в Університеті. |
| **Орієнтація освітньої програми** | Освітньо-професійна програма для підготовки бакалавра*.* |
| **Основний фокус програми**  | Акцент у програмі зроблено на здобутті підприємницьких навичок та знань у готельно-ресторанному бізнесі, який передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар’єрного зростання. Освітня програма дозволяє ґрунтовно вивчити специфіку організації готельно-ресторанного бізнесу та технологічні особливості сфери обслуговування. Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. У програмі застосовано комплексний підхід до формування підприємницьких навичок та знань з управління сучасними підприємствами сфери обслуговування, що реалізується через навчання та практичну підготовку. Компоненти, які включено в освітню програму, засновані на теорії та практичному досвіді функціонування підприємств готельно-ресторанної справи. Освітня програма дозволяє студентам набути навичок та досвіду щодо організації та управління діяльністю підприємств сфери обслуговування, яка включає: підприємництво, економіку, маркетинг, фінанси, облік та звітність, організацію праці, проєктування та налагодження виробництва продукції та послуг підприємств готельно-ресторанних бізнесу.Ключові слова: готель, ресторан, кейтеринг, послуга, сфера обслуговування, готельна справа, ресторанна справа, готельне і ресторанне обслуговування, інформаційні системи і технології, проектування, безпека, устаткування.  |
| **Особливості освітньої програми** | Програма розвиває перспективи з професійної підготовки фахівців у сфері обслуговування з урахуванням специфічних особливостей функціонування та реалізації підприємницької діяльності у готельно-ресторанному бізнесі. |
| **1.4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання** |
| **Придатність до працевлаштування** | Випускники матимуть достатньо професійних знань та фаховий компетентностей, а також підприємницьких навичок, що дозволяють їм як започаткувати власний бізнес, так і бути працевлаштованим на підприємствах, в організаціях та установах, що функціонують в готельно-ресторанному бізнесі будь-яких організаційно-правових форм відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими посадами та кодами професійних груп:1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій (директор готельного (ресторанного) підприємства);1225 Завідувач підприємства громадського харчування, готелю;1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.);1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства;248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи;3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;4222 Адміністратор (господар) залу. |
| **Подальше навчання** | Можливість навчання за освітньо-науковою або освітньо-професійною програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Можливість отримання освіти на другому (магістерському) рівні на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність. |
| **1.5 – Викладання та оцінювання** |
| **Викладання та навчання** | Викладання та навчання за програмою відбуваються на засадах студентоцентрованого навчання, з використанням проблемно-та професійно-орієнтований, комунікативного, міждисциплінарного підходів до навчання.Форми організації освітнього процесу: лекція, семінарське, практичне, лабораторне заняття, практична підготовка, самостійна робота, індивідуальні заняття, консультації, розроблення фахових проєктів (робіт), самонавчання через електронне Модульне середовище освітнього процесу КНУТД. Використовуються інтерактивні лекції та семінари, виїзні практичні та лабораторні заняття та тренінги, а також заняття «Open air». |
| **Оцінювання**  | Оцінювання здійснюється згідно з системою ECTS, 100-бальною шкалою та національною шкалою оцінювання. Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, есе, презентації, звіти, контрольні роботи, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль: екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захисти курсових робіт та практик. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| **1.6 – Програмні компетентності**  |
| **Інтегральна компетентність** **(ІК)**  | Здатність розв’язувати складні професійні задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу як під час навчання, так і здійснення професійної діяльності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| **Загальні компетентності**(**ЗК)** | ЗК1ЗК1 | Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. |
| ЗК2 | Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. |
| ЗК3 | Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. |
| ЗК4 | Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. |
| ЗК5 | Здатність працювати в команді. |
| ЗК6 | Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. |
| ЗК7 | Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. |
| ЗК8 | Навики здійснення безпечної діяльності. |
| ЗК9 | Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. |
| ЗК10 | Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. |
| ЗК11 | Здатність спілкуватися іноземною мовою. |
| *ЗК12* | *Здатність виявляти ініціативу, підприємливість та винахідливість.* |
| ЗК13 | Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності |
| ЗК14 | Здатність захищати Батьківщину |
| **Фахові компетентності (ФК)** | ФК1 | Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. |
| ФК2 | Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. |
| ФК3 | Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. |
| ФК4 | Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. |
| ФК5 | Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
| ФК6 | Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. |
| ФК7 | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. |
| ФК8 | Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. |
| ФК9 | Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. |
| ФК10 | Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
| ФК11 | Здатність виявляти, визначати та оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. |
| ФК12 | Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
| ФК13 | Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
| **1.7 – 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 наявних 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 в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. |
| ПРН 17 | Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та ресторанного бізнесу.  |
| ПРН 18 | Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. |
| ПРН 19 | Діяти у відповідності з 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 у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. |
| *ПРН 23* | *Застосовувати підприємницькі навички та знання в процесі створення та управління сучасними підприємствами готельного та ресторанного бізнесу.* |
| ПРН 24 | Ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності |
| ПРН 25 | Здатність застосовувати знання, вміння і навички для засвоєння основ захисту України, військової справи, цивільного захисту населення, домедичної допомоги, здійснення психологічної підготовки громадян  |

|  |
| --- |
| **1.8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми** |
| **Кадрове забезпечення** | Всі науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються; мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. В процесі організації навчання залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної, творчої та фахової роботи, іноземні лектори. |
| **Матеріально-технічне забезпечення** | Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес за освітньою програмою протягом всього циклу підготовки. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам. |
| **Інформаційне та навчально-методичне забезпечення** | Бібліотека Київського національного університету технологій та дизайну забезпечена необхідними підручниками та навчальними посібниками, науковими та монографічними виданнями, а також фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в тому числі в електронному вигляді. На офіційному веб-сайті – https://knutd.edu.ua/ розміщено основну інформацію про освітню, наукову, начально-методичну та видавничу діяльність університету, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактну інформацію тощо. В університеті функціонує модульне середовище освітнього процесу – електронний ресурс, який містить всі необхідні навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, у тому числі для забезпечення дистанційного навчання, що відповідає встановленим вимогам. Освітню програму повністю забезпечено навчально-методичним комплексом з усіх необхідних компонентів, що в повній мірі представлено у модульному середовищі освітнього процесу Університету. |
| **9 – Академічна мобільність** |
| **Національна кредитна мобільність** | Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Київським національним університетом технологій та дизайну та організаціями-партнерами. |
| **Міжнародна кредитна мобільність** | Міжнародну кредитну мобільність організовано на підставі двосторонніх угод про співробітництво між Університетом та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, а також в рамках програми ERASMUS +, що надає можливість отримувати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією; одержати диплом зарубіжного університету. |
| **Навчання іноземних здобувачів вищої освіти** | Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється за акредитованими освітніми програмами. |

**2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність**

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проєкти), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Обов’язкові компоненти ОП** |
| ОК 1 | Українська та зарубіжна культура | 2 | залік |
| ОК 2 | Іноземна мова  | 9 | залік, екзамен |
| ОК 3 | Ділова українська мова | 2 | залік |
| ОК 4 | Філософія, політологія та соціологія | 4 | залік, екзамен |
| ОК 5 | Іноземна мова фахового спрямування | 8 | залік, екзамен |
| ОК 6 | Фізичне виховання | 2 | залік |
| ОК 7 | Рекреаційні комплекси світу та України | 6 | екзамен |
| ОК 8 | Міжнародна готельна індустрія | 6 | залік |
| ОК 9 | Туристичне краєзнавство та країнознавство | 3 | залік |
| ОК 10 | Туризмознавство | 4 | залік |
| ОК 11 | Санітарія і гігієна в галузі | 6 | залік |
| ОК 12 | Статистика туризму та готельно-ресторанного бізнесу | 6 | екзамен |
| ОК 13 | Міжнародні системи управління безпекою в галузі | 2 | екзамен |
| ОК 14 | Правове регулювання сфери обслуговування |  5 | залік |
| ОК 15 | Сучасні ресторанні технології | 3 | екзамен |
| ОК 16 | Технології продукції ресторанного господарства | 3 | екзамен |
| ОК 17 | Стандартизація та сертифікація послуг | 3 | екзамен |
| ОК 18 | Контроль якості харчових продуктів та послуг | 3 | екзамен |
| ОК 19 | Інформаційні та комунікаційні технології в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі | 3 | залік |
| ОК 20 | Готельна справа | 8 | екзамен |
| Курсова робота | 1 | захист |
| ОК 21 | Психологія професійної діяльності | 3 | екзамен |
| ОК 22 | Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу | 3 | залік |
| ОК 23 | Ресторанна справа | 8 | екзамен |
| Курсова робота | 1 | захист |
| ОК 24 | Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу | 3 | залік |
| ОК 25 | CRM-системи в сфері обслуговування  | 4 | залік |
| ОК 26 | Менеджмент сфери обслуговування | 4 | екзамен |
| ОК 27 | Організація готельно-ресторанного бізнесу | 3 | екзамен |
| ОК 28 | [Проєктування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства](https://docs.google.com/document/d/18QAMvsyK-tE37jehyLq590Z3J_w8sook/edit?usp=drive_link&ouid=101650752940824925352&rtpof=true&sd=true) | 6 | залік |
| ОК 29 | Економіка і аналіз діяльності готельно-ресторанних комплексів | 4 | екзамен |
| ОК 30 | Основи наукових досліджень та академічна доброчесність | 3 | залік |
| ОК 31 | Бізнес-планування у готельно-ресторанному бізнесі | 4 | залік |
| ОК 32 | Автоматизація діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу | 6 | залік |
| ОК 33 | Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки | 3 | екзамен |
| Практична підготовка |
| ОК 33 | Навчальна практика 1 | 6 | залік |
| ОК 34 | Навчальна практика 2 | 6 | залік |
| ОК 35 | Виробнича практика | 6 | залік |
| ОК 36 | Переддипломна практика | 6 | залік |
| Атестація |
| ОК 37 | Атестаційний екзаменПідготовка та захист кваліфікаційної роботи | -12 | екзамензахист |
| **Загальний обсяг обов’язкових компонентів** | **180** |
| **Вибіркові компоненти ОП** |
| ДВВ  | Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти | **60** | залік |
| **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ** | **240** |

2.2. Структурно-логічна схема підготовки бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 семестр 1 курс |  | 2 семестр 1 курс |  | 3 семестр 2курс |  | 4 семестр 2 курс |  | 5 семестр 3 курс |  | 6 семестр 3 курс |  | 7 семестр 4 курс |  | 8 семестр 4 курс |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Іноземна мова |  | Іноземна мова фахового спрямування  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Туристичне краєзнавство та країнознавство |  | Менеджмент сфери обслуговування  |  |  |  | Ресторанна справа  |  | Організація готельно-ресторанного бізнесу  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Філософія, політологія та соціологія |  |  |  | Організація готельно-ресторанного бізнесу |  | CRM системи в сфері обслуговування |  |  Міжнародні системи управління безпекою в галузі |  | Економіка туристичної індустрії  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Туристичне краєзнавство та країнознавство |  | Туристичне краєзнавство та країнознавство |  | Готельна справа  |  | Готельна справа  |  | Психологія професійної діяльності |  | Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу |  | Автоматизація діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Рекреаційні комплекси світу та України |  | Контроль якості харчових продуктів та послуг  |  | Маркетинг туризму та ГРБ  |  |  |  |  |  | Інформаційні та комунікаційні технології в туризмі та ГРБ |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Міжнародна готельна індустрія |  | Туризмознавство  |  | Технології продукції ресторанного господарства  |  |  |  |  |  |  |  | Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Стандартизація та сертифікація послуг |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Виробнича практика |  |  |  | Переддипломна практика |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Українська та зарубіжна культура  |  | Навчальна практика |  |  |  | Навчальна практика |  |  |  |  |  |  |  | Кваліфікаційна робота |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ДВВ |  | ДВВ |  | ДВВ |  | ДВВ |  | ДВВ |  |  |
| Фізичне виховання  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форми атестації здобувачів вищої освіти** | Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| **Вимоги до кваліфікаційної роботи** | У кваліфікаційній роботі має бути досліджено проблему у готельно-ресторанній сфері із застосуванням теорії та наукових методів організації та управління.У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на офіційному сайті в репозитарії Університету. |

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ІК** | **ЗК 1** | **ЗК 2** | **ЗК 3** | **ЗК4** | **ЗК5** | **ЗК6** | **ЗК7** | **ЗК8** | **ЗК9** | **ЗК10** | **ЗК11** | **ЗК12** | **ЗК13** | **ФК1** | **ФК2** | **ФК3** | **ФК4** | **ФК5** | **ФК6** | **ФК7** | **ФК8** | **ФК9** | **ФК10** | **ФК11** | **ФК12** | **ФК13** | **ФК14** |
| **ОК1** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК2** | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК3** | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК4** | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК5** | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК6** | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК7** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК8** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |
| **ОК9** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| **ОК10** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК11** | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| **ОК12** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |
| **ОК13** | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК14** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК15** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ОК16** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |
| **ОК17** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **ОК18** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |
| **ОК19** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК20** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК21** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК22** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |
| **ОК23** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |
| **ОК24** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |
| **ОК25** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |
| **ОК26** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК27** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |
| **ОК28** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| **ОК29** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | + |  | + |  |  |  | + | + |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| **ОК30** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК31** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |
| **ОК32** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| **ОК33** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК34** | **+** |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |
| **ОК35** | **+** |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |
| **ОК36** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| **ОК37** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ПРН 1** | **ПРН 2** | **ПРН 3** | **ПРН 4** | **ПРН 5** | **ПРН 6** | **ПРН 7** | **ПРН 8** | **ПРН 9** | **ПРН10** | **ПРН11** | **ПРН12** | **ПРН13** | **ПРН14** | **ПРН15** | **ПРН16** | **ПРН17** | **ПРН18** | **ПРН19** | **ПРН20** | **ПРН21** | **ПРН22** | **ПРН23** | **ПРН24** |
| **ОК1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК2** |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ОК3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ОК4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК5** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ОК6** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК7** |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |
| **ОК8** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |
| **ОК9** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК10** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| **ОК11** |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК12** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **ОК13** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК14** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК15** | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК16** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |
| **ОК17** |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |
| **ОК18** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **ОК19** |  | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| **ОК20** |  | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |
| **ОК21** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК22** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК23** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |
| **ОК24** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |
| **ОК25** |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК26** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК27** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| **ОК28** | **+** |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |
| **ОК29** |  | **+** |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |
| **ОК30** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| **ОК31** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК32** | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК33** | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| **ОК34** |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК35** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| **ОК36** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| **ОК37** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |