



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(Першого/другого)

спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
номер назва

галузі знань J «Транспорт та послуги»
номер назва

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ:

Голова Вченої ради _____ / О. В. Поркуян /
(протокол № _____ від " ____ " _____ 2025 р.)

Оновлена освітня програма вводиться в дію з
_____ 2025 р.

Ректор _____ / О. В. Поркуян /
(наказ № _____ від " ____ " _____ 2025 р.)

Київ - 2025

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Заклад вищої освіти:	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг



ПОГОДЖЕНО
Директор ТОВ «Готель АЛЬКОР» (м. Трускавець)
посада організації

Дидик І. Р.

« _____ » 2025 року

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Заклад вищої освіти:	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ПОГОДЖЕНО

Керуюча готелю «Явір» (м. Полтава)
посада, організація

М.П.


підпис

Горопашна Я. С.



« » 2025 року

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Заклад вищої освіти:	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля
Освітній рівень:	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ПОГОДЖЕНО

директор Державного історико-культурного
заповідника «Межибіж» (с. Меджибіж, Хмельницька обл.)



Погорілець О. Г.

« 12 » березня 2025 року

ВНЕСЕНО: Кафедрою історії, археології та туризму
Східноукраїнського національного університету
імені Володимира Даля

РОЗГЛЯНУТО:

- на засіданні методичної ради
юридичного факультету (протокол №__ від _____р.)
- на засіданні Вченої ради юридичного
факультету (протокол №_____від _____)
- на засіданні Вченої ради
Східноукраїнського національного
університету імені Володимира Даля
(протокол № 7 від 21.03.2025 р.)

ПЕРЕДМОВА

Програма розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, затвердженому наказом МОН України (від 04.03.2020 р. № 384).

Освітня програма (ОП) є нормативним документом, який визначає обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей); форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітню програму введено в дію рішенням Вченої ради Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля (протокол № 5 від 25.11.2016 р.).

Освітня програма проходить систематичні обговорення із залученням зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів. Результати останнього обговорення зафіксовані протоколом засідання кафедри історії, археології та туризму (№ 7/1 від 28.02.2025 р.), погоджені Вченою радою СНУ ім. В. Даля (протокол № 7 від 21.03.2025 р.).

Освітня програма розроблена проєктною групою у складі:

Туленінова Дар'я Михайлівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри історії, археології та туризму, гарант освітньої програми;

Зеленко Олена Олександрівна, д.е.н., професор, професор кафедри історії, археології та туризму;

Заваріка Галина Михайлівна, д.геогр.н, професор, професор кафедри історії, археології та туризму.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ J2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

1 - Загальна характеристика	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля Міністерства освіти і науки України, Юридичний факультет, Кафедра історії, археології та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський рівень вищої освіти), бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	1 липня 2025
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, відповідає шостому кваліфікаційному рівню Національної рамки кваліфікацій України; НРК України – 6 рівень; FQ-EHEA – перший цикл; EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Свідоцтво/атестат про повну загальну середню освіту, сертифікати ЗНО
Мова(и) викладання	Державна
Термін дії освітньої програми	До повного завершення періоду навчання або наступного оновлення програми
Інтернет-адреса постійного опису освітньо-професійної програми	http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=3976
2 - Мета програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань: J «Транспорт та послуги», спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа кейтеринг»
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, Синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма має фокус на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного

	господарства, сервісна діяльність, гостинність, кейтеринг.
Особливості програми	Програма спрямована на міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу із щорічною практикою, залученням фахівців галузі та із урахуванням сучасних технологій сервісного обслуговування.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності ІЗ «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та державної атестації фахівцю присвоюється кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій ДК 003:2010 можливе працевлаштування за такими професіями: 1210.1 Керуючий готельним господарством; 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві; 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 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 з туристичного обслуговування 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентризований підхід та проблемно-орієнтоване навчання, лекційні курси, практичні заняття в малих групах, проектна робота та індивідуальні консультації, робота з електронними навчальними курсами, самостійна робота та практична підготовка здобувачів вищої освіти. Для організації освітнього процесу використовуються ресурси системи електронного навчання eCampus СНУ ім. В. Даля, які дозволяють організувати асинхронний режим ознайомлення з навчальними матеріалами та виконання навчальних завдань. Лекції проводяться викладачами вищої кваліфікації (професорами, доцентами) або фахівцями у певній області, які запрошуються для проведення занять. Заняття проходять у пристосованих до цього приміщеннях або онлайн-режимі з використанням технологій відеоконференцз'язку. Для проведення практичних занять викладачами використовуються розроблені плани практичних занять і завдання до них, що входять до методичного забезпечення дисципліни та попередньо надаються здобувачам вищої освіти для ознайомлення. Зміст самостійної роботи студента визначається відповідними методичними вказівками, які розробляються науково-педагогічними працівниками та заздалегідь надаються здобувачам вищої освіти для ознайомлення.

	Формування вільної освітньої траєкторії здійснюється шляхом щорічного вибору вибірових освітніх компонент із загальноуніверситетського каталогу, до якого включені компоненти різного спрямування (враховуючи широкий спектр спеціальностей та кафедр СНУ ім. В. Даля), що надає широкі можливості для набуття додаткових компетентностей.
Оцінювання	Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється згідно з Положенням про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у СНУ ім. В. Даля (затверджене наказом ректора № 111/1-01 від 17 червня 2020р.) за 100-бальною рейтинговою шкалою ECTS та національною шкалою оцінювання. Система оцінювання знань з окремих дисциплін освітньої програми складається з поточного і підсумкового видів контролю. Поточний контроль знань здобувачів вищої освіти проводиться у формі усного та письмового опитування, тестування, захисту індивідуальних завдань. Підсумковий контроль знань здійснюється з урахуванням балів за екзамен, залік, до яких додаються накопичені бали поточного контролю. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)	ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
Нормативний зміст підготовки, сформульований у термінах результатів навчання	ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх 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 проекти 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
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми «Готельно-ресторанна справа»: 2 доктора економічних наук та 1 кандидат економічних наук які є штатними співробітниками Східноукраїнського національного університету ім. В. Даля. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні

	працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які мають необхідний стаж науково-педагогічної діяльності, відповідну кваліфікацію, професійні досягнення та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують реалізацію ОПП відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідно до технологічних вимог щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності відповідного рівня вищої освіти (Ліцензійних умов), затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в чинній редакції
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання навчального середовища Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля (4 платформи, постійний доступ до яких в режимі 24/7 забезпечується як з локальної мережі так і через Internet: офіційний сайт СНУ ім. В. Даля (https://snu.edu.ua/), платформа сайтів кафедр (https://deps.snu.edu.ua/), eCampus СНУ ім. В. Даля (платформа електронного навчання та документообігу http://moodle2.snu.edu.ua/), сайт наукової бібліотеки СНУ ім. В. Даля (http://library.snu.edu.ua/)) і авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Припускається навчання та проведення наукових досліджень в інших закладах вищої освіти на договірних умовах. Залучення досвідчених науковців та практиків для проведення занять із здобувачами вищої освіти за цією програмою в онлайн-режимі. Для проведення кваліфікаційних іспитів запрошуються фахівці і науковці, наукова й професійна кваліфікація яких відповідає предметній галузі освітньої програми.
Міжнародна кредитна мобільність	Існує можливість укладання угод про вітчизняну та міжнародну академічну мобільність, про подвійне дипломування, участь у студентських міжнародних проектах тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма не передбачає навчання іноземних здобувачів вищої освіти.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 . Структура освітньої програми

Цикли підготовки	Кількість кредитів ECTS
Загальний обсяг освітньої програми першого ступеня вищої освіти	240
З них:	
обов'язкові освітні компоненти	180 (75 %)
вибіркові освітні компоненти	60 (25 %)

2.2. Перелік компонент освітньої програми

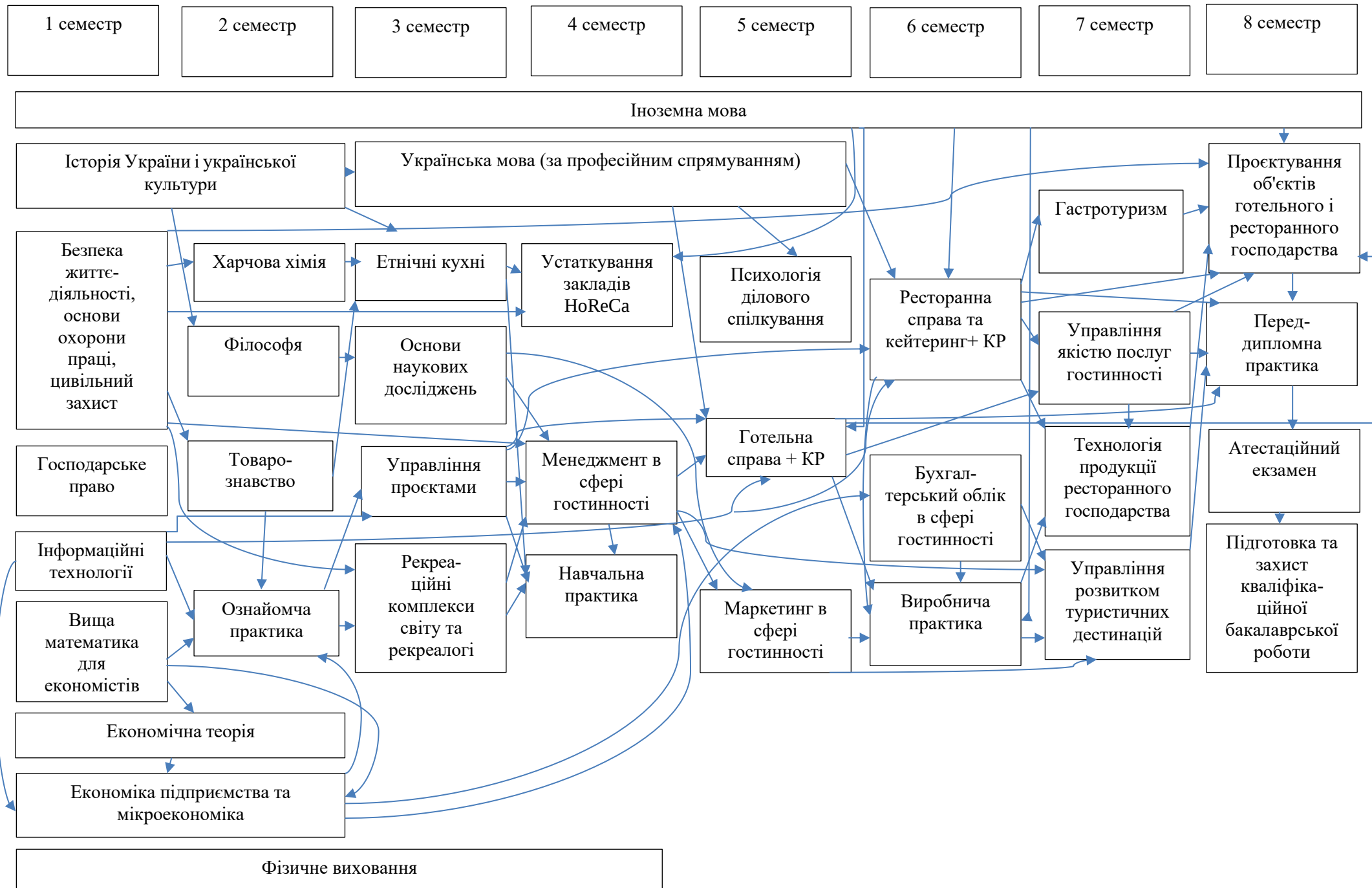
Код н/д		Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1		2	3	4
Обов'язкові компоненти (ОК)				
Код н/д	№ у НП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
OK1	1.1.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	залік/екзамен
OK2	1.1.02	Історія України і української культури	4,0	екзамен/ залік
OK3	1.1.03	Іноземна мова	16,0	залік
OK4	1.1.04	Філософія	3,0	залік
OK5	1.1.05	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці, цивільний захист	1,5	залік
OK6	1.1.06	Інформаційні технології	3,0	залік
OK7	1.1.07	Психологія ділового спілкування	3,0	залік
OK8	1.1.08	Управління проєктами	3,0	залік
OK9	1.1.09	Господарське право	4,0	залік
OK10	1.1.10	Вища математика для економістів	6,5	іспит
OK11	1.1.11	Товарознавство	3,0	іспит
OK12	1.1.12	Економічна теорія	10,0	екзамен
OK13	1.1.13	Економіка підприємства та мікроекономіка	10,0	екзамен
OK14	1.1.14	Маркетинг сфери гостинності	5,0	екзамен
OK15	1.1.15	Основи наукових досліджень в галузі	3,0	залік
OK16	1.1.16	Готельна справа	8,0	екзамен
OK17	1.1.17	Устаткування закладів HoReCa	6,0	екзамен
OK18	1.1.18	Етнічні кухні	5,0	екзамен
OK19	1.1.19	Ресторанна справа та кейтеринг	4,5	екзамен
OK20	1.1.20	Харчова хімія	3,0	екзамен
OK21	1.1.21	Рекреаційні комплекси світу та рекреалогія	4,0	екзамен
OK22	1.1.22	Менеджмент в сфері гостинності	4,0	екзамен
OK23	1.1.23	Бухгалтерський сфери гостинності та туризму	3,0	екзамен
OK24	1.1.24	Гігієна і санітарія в галузі	3,5	екзамен
OK25	1.1.25	Технологія продукції ресторанного господарства	8,0	екзамен

ОК26	1.1.26	Управління розвитком туристичних дестинацій	4,0	екзамен
ОК27	1.1.27	Гастротуризм	3,0	залік
ОК28	1.1.28	Проектування об'єктів готельного і ресторанного господарства	4,0	екзамен
ОК29	1.1.29	Фізичне виховання	4,0	залік
		Разом:	146,0	
	1.2	Курсові проекти (роботи)		
ОК30	1.2.01	Готельна справа	1,0	диференційований залік
ОК31	1.2.02	Ресторанна справа та кейтеринг	1,0	диференційований залік
		Разом:	2,0	
	1.3	Практика		
ОК32	1.3.01	Ознайомча	6,0	залік
ОК33	1.3.02	Навчальна	6,0	залік
ОК34	1.3.03	Виробнича	6,0	залік
ОК35	1.3.04	Переддипломна	6,0	залік
		Разом:	24,0	
	1.4	Підготовка та проведення атестації		
ОК36	1.4.01	Атестаційний екзамен	1,0	екзамен
ОК37	1.4.02	Виконання та захист кваліфікаційних роботи	7,0	екзамен
		Разом	8,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОBOB'ЯЗКОВИХ КОМПОНЕНТ			180,0	
Вибіркові компоненти ОП				
ВБ1	2.01	Вибіркова дисципліна 1	5,0	залік
ВБ2	2.02	Вибіркова дисципліна 2	5,0	залік
ВБ3	2.03	Вибіркова дисципліна 3	5,0	залік
ВБ4	2.04	Вибіркова дисципліна 4	5,0	залік
ВБ5	2.05	Вибіркова дисципліна 5	5,0	залік
ВБ6	2.06	Вибіркова дисципліна 6	5,0	залік
ВБ7	2.07	Вибіркова дисципліна 7	5,0	залік
ВБ8	2.08	Вибіркова дисципліна 8	5,0	залік
ВБ9	2.09	Вибіркова дисципліна 9	5,0	залік
ВБ10	2.10	Вибіркова дисципліна 10	5,0	залік
ВБ11	2.11	Вибіркова дисципліна 11	5,0	залік
ВБ12	2.12	Вибіркова дисципліна 12	5,0	залік
		Загальний обсяг вибірових компонент	60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			240	

ОК – обов'язкові компоненти

ВБ – вибіркові компоненти

2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та цією освітньою програмою. Атестація здійснюється відкрито та публічно за кваліфікаційними завданнями, що передбачають комплексну перевірку рівня знань і умінь здобувача для підтвердження відповідності набутих ним компетентностей.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	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
3К1	+	+													+			+	+		+	+				+	+				+	+	+	+	+	+	+
3К2		+			+		+							+								+					+					+	+	+	+	+	+
3К3			+	+		+									+									+	+	+						+	+	+	+	+	+
3К4	+					+																										+	+	+	+	+	+
3К5	+						+				+						+														+	+		+	+	+	+
3К6	+																															+	+	+	+	+	+
3К7		+																+	+								+	+					+	+	+	+	+
3К8					+							+					+			+				+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+
3К9		+		+						+			+		+					+				+								+	+	+	+	+	+
3К10							+				+			+							+								+	+			+	+	+	+	+
3К11																													+	+			+	+	+	+	+
ФК1																+		+		+						+		+			+	+	+	+	+	+	+
ФК2	+		+								+					+		+	+												+	+	+	+	+	+	+
ФК3									+															+									+	+	+	+	+
ФК4			+				+												+								+						+	+	+	+	+
ФК5							+					+	+										+	+			+						+	+	+	+	+
ФК6						+		+											+					+		+			+			+	+	+	+	+	+
ФК7							+							+							+					+		+					+	+	+	+	+
ФК8	+													+		+					+						+				+		+	+	+	+	+
ФК9																	+									+							+	+	+	+	+
ФК10									+				+					+					+										+	+	+	+	+
ФК11			+								+														+	+		+					+	+	+	+	+
ФК12				+											+										+	+		+					+	+	+	+	+
ФК13								+													+	+						+					+	+	+	+	+

ОК – освітня компонента

ЗК – загальна компетентність

ФК – фахова компетентність

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	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	
ПРН1			+		+				+																								+	+	+	+	+	+
ПРН2															+				+										+			+	+	+	+	+	+	+
ПРН3	+		+																												+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН4		+								+				+	+	+					+						+				+		+	+	+	+	+	+
ПРН5				+							+										+					+		+				+	+	+	+	+	+	+
ПРН6										+		+									+					+		+				+		+	+	+	+	+
ПРН7						+										+			+	+	+			+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	
ПРН8	+		+				+																		+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН9				+				+							+			+							+	+			+				+	+	+	+	+	+
ПРН10						+								+												+		+		+			+	+	+	+	+	+
ПРН11						+								+												+		+					+	+	+	+	+	+
ПРН12								+									+																+	+	+	+	+	+
ПРН13								+															+										+	+	+	+	+	+
ПРН14					+														+			+			+							+	+	+	+	+	+	
ПРН15								+				+	+										+	+		+							+	+	+	+	+	+
ПРН16								+		+	+		+										+	+	+			+					+	+	+	+	+	+
ПРН17	+		+										+		+							+		+									+	+	+	+	+	+
ПРН18	+		+				+								+																		+	+	+	+	+	+
ПРН19																		+			+												+	+	+	+	+	+
ПРН20		+																+									+						+	+	+	+	+	+
ПРН21									+									+									+						+	+	+	+	+	+
ПРН22		+		+														+									+						+	+	+	+	+	+

ОК – освітня компонента

ПРН – програмний результат навчання

6. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

Освітня програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.
2. Закон України «Про освіту» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 26.04.2015 №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 № 1021 «Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>.
8. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>
9. Наказ МОН України від 11 жовтня 2019 № 1285 «Про затвердження Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України в 2021 році». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1192-19#Text>.
10. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wpcontent/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.
11. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>.