

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»

Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № 02 від 28 03 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2022 р.



[Signature]
Директор ВТЕІ ДТЕУ
/Наталія ЗАМКОВА/

(наказ № 61 від 31 03 2022 р.)

Вінниця - 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено

Заступник директора
з навчально-методичної роботи
(посада)


18.03 20 22


(підпис)

Лілія МАРТИНОВА
(ініціали, прізвище)

Погоджено

Начальник навчального відділу
ВТЕІ ДТЕУ


(підпис)
18.03

Оксана СЛОБОДИСЬКА
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ


(підпис)
18.03

Тетяна ШЕВЧУК
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Декан факультету торгівлі,
маркетингу та сфери
обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

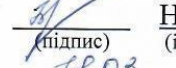

(підпис)
18.03

Сергій ГИРИЧ
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

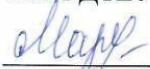

(підпис)
18.03

Наталія ЧОРНА
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Гарант освітньої програми
ВТЕІ ДТЕУ

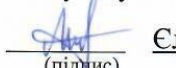

(підпис)
18.03

Ірина МАЗУРКЕВИЧ
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Голова РСС факультету
торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування

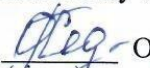

(підпис)
18.03

Єлизавета ЧИЧІРКО
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Директор готельно-ресторанного
комплексу «Drive Club»


(підпис)
18.03

Ольга ПЕДОРЧЕНКО
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Директор мережі кав'ярень «Bigman
Coffee»


(підпис)
18.03

Назар ЛУГАЧ
(ініціали, прізвище)

20 22



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Мазуркевич Ірина, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).
2. Рябенка Марина, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Власенко Іван, д.е.н., професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Чорна Наталія, д.і.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Онищук Наталя, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Постова Валентина, к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
7. Іваніщева Ольга, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
8. Коваленко Вікторія, здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
9. Цимбалюк Катерина, здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
10. Колісник Діана, випускник, ОС «магістр».
11. Федоришена Яна, випускник, ОС «магістр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Педорченко Ольга – директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club», м. Вінниця.
2. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee», м. Вінниця.

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
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	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна До 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ for ENEA – перший цикл EQF for LLL – 6 рівень
Передумови	<p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи.</p> <p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються на другий курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) особи, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра / освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста / освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти (зміни внесено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021 № 593):</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки «фаховий молодший бакалавр», молодшого бакалавра («молодший спеціаліст»); - прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082
2 - Мета освітньої програми	
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	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область(галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 61,25%, Вибірковий компонент ОП – 25%, практична підготовка – 10%, атестація – 3,75%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм. Ключові слова: сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, діяльність готелів і ресторанів, виробнича діяльність, сервісна діяльність.
Особливість програми	Підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Проходження практики в Україні і за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема: 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.
Подальше навчання	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень

5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства України та зарубіжних країн; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, презентації індивідуальної роботи, поточний і підсумковий контроль, підготовка та захист кваліфікаційної роботи, складання атестаційного екзамену.
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. 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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства .</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням</p>

	<p>інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. 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</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН 01. 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>РН 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.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

	<p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 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>РН 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.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за програмою, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign Language for Specific Purposes	18
ОК 2	Офісні комп'ютерні технології / Office Computer Technologies	6
ОК 3	Безпека життя / Life Safety	6
ОК 4	Філософія / Philosophy	6
ОК 5	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6
ОК 6	Економічна теорія / Economic Theory	6
ОК 7	Правознавство / Law	6
ОК 8	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language for Professional Purposes	3
ОК 9	Логіка / Logic	3
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing	
	Фізичне виховання* / Physical Education	
	Всього:	60
Цикл професійної підготовки		
ОК 10	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Hospitality and Restaurant Business Equipment	6
ОК 12	Готельна справа / Hospitality Industry	11
ОК 12.1	КР з готельної справи / Course paper in Hospitality Industry	1
ОК 13	Ресторанна справа / Restaurant Business	11
ОК 13.1	КР з ресторанної справи / Course paper in Restaurant Business	1
ОК 14	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	6
ОК 15	Кейтеринг / Catering	6
ОК 16	Барна справа / Bar Management	6
ОК 17	Інжиніринг будівель / Building Engineering	6
ОК 18	Маркетинг готелів і ресторанів / Marketing of Hotel and Restaurant Business	6
ОК 19	Організація туризму / Tourism Management	6
ОК 20	Менеджмент готелів і ресторанів / Management of Hotels and Restaurants	6
ОК 21	Економіка готелів і ресторанів / Hotel and Restaurant Economics	9
	Всього:	87
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	147
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 3	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 4	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 5	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 6	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 7	Вибірковий компонент / Optional Subject	6

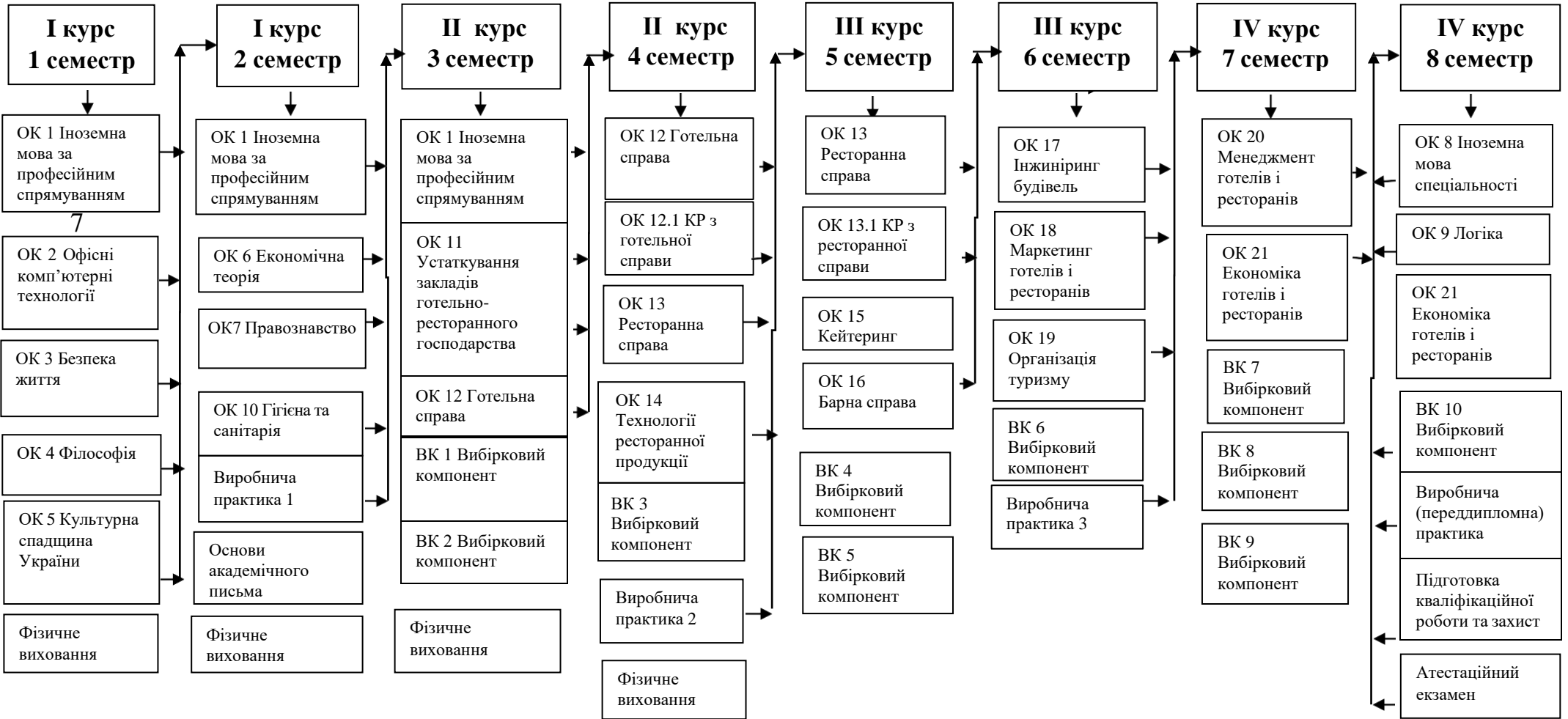
ВК 8	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 9	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 10	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		60
Практична підготовка		
Виробнича практика 1 / Practical Training 1		6
Виробнича практика 2 / Practical Training 2		6
Виробнича практика 3 / Practical Training 3		6
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		6
Всього:		24
Атестація		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of Graduation Paper		6
Атестаційний екзамен / Certification Exam		3
Всього:		9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Примітка:

Для усіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен. Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30.

*Позакредитний компонент.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційна робота передбачає 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.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється на офіційному сайті інституту.

Атестаційний екзамен спрямовується на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12/ ОК 12.1	ОК 13/ ОК 13.1	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ВП 1	ВП 2	ВП 3	В(Д)П	АЕ	КР		
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 01			+	+	+				+																		+	+	
ЗК 02					+		+																					+	+
ЗК 03		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 04		+			+																				+	+	+	+	+
ЗК 05	+	+					+	+	+					+									+	+	+	+	+	+	+
ЗК 06	+				+			+	+														+	+	+	+	+	+	+
ЗК 07	+				+			+				+	+							+								+	+
ЗК 08			+							+													+	+	+	+	+	+	+
ЗК 09				+	+		+		+																	+	+	+	+
ЗК 10	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11	+							+																				+	+
ЗК12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 01									+			+	+		+				+	+	+	+	+				+	+	+
СК 02												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
СК 03							+					+	+		+						+	+					+	+	+
СК 04	+	+						+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
СК 05							+								+						+	+					+	+	+
СК 06										+	+	+	+	+	+	+	+		+			+				+	+	+	+
СК 07											+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+					+	+	+
СК 08											+	+	+		+	+		+	+			+				+	+	+	+
СК 09			+								+	+	+	+	+	+	+	+				+				+	+	+	+
СК 10											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+
СК 11										+				+	+	+		+	+			+				+	+	+	+
СК 12						+						+	+		+				+		+	+			+	+	+	+	+
СК 13		+				+						+	+		+					+	+	+				+	+		+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12/ OK12.1	OK13/ OK13.1	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	ВП1	ВП2	ВП3	В(П)П	АЕ	КР
РН 01			+				+			+		+	+		+		+		+		+	+	+	+	+	+	+
РН 02												+	+		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+
РН 03	+				+			+														+	+	+	+	+	+
РН 04	+					+		+	+			+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 05											+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+
РН 06				+							+	+	+	+	+	+									+	+	+
РН 07			+									+	+	+	+	+		+							+	+	+
РН 08	+							+							+			+	+				+	+		+	+
РН 09											+			+	+	+	+				+				+	+	+
РН 10												+	+	+	+	+									+	+	+
РН 11		+										+	+											+		+	+
РН 12										+		+	+	+	+	+									+	+	+
РН 13															+					+	+				+	+	+
РН 14			+							+															+	+	+
РН 15		+				+													+	+					+	+	+
РН 16		+				+	+		+			+	+		+	+					+				+	+	+
РН 17								+	+						+					+	+		+		+	+	+
РН 18												+	+		+		+			+	+				+	+	+
РН 19			+		+		+			+												+	+	+	+	+	+
РН 20				+	+		+					+	+									+	+	+	+	+	+
РН 21					+		+															+	+	+	+	+	+
РН 22			+	+	+																	+	+	+	+	+	+

ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу стрімко розвиваються в умовах жорсткої конкуренції, що вимагає від них пошуку та впровадження новітніх методів управління, орієнтованих на Європейські сервісні стандарти. У зв'язку з цим виникає необхідність підготовки кваліфікованих фахівців в сфері готельного та ресторанного бізнесу, належного навчально-методичного та науково-практичного забезпечення їх підготовки.

Розроблена освітня програма спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм.

Метою ОПП є 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.

Представлена на рецензування освітня програма орієнтована на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм.

Освітні компоненти, що ними, згідно програми, повинні оволодіти здобувачі, є вдало підібраними, логічно структурованими та дозволяють сформулювати у здобувачів компетентності та програмні результати навчання, визначені з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», першого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:
Директор Готельно-ресторанного
комплексу «Drive Club»



О.С. Педорченко

ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Готельно-ресторанний бізнес є важливою складовою галуззю індустрії гостинності та відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. Послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу створюються на принципах сучасної гостинності, що підвищує їх роль у розвитку вітчизняного туризму, а також зумовлює необхідність професійної підготовки фахівців в сфері готельного і ресторанного сервісу.

Метою ОПП є 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.

Особливістю розробленої освітньої програми є підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу шляхом проходження практики в Україні і за кордоном, а також залучення до начального процесу відомих фахівців-практиків і проведення виїзних занять та майстер-класів.

Інтегральною компетентністю даної освітньої програми є 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.

Зазначені загальні та спеціальні (фахові) компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі, визначені з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», першого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:
директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee»



(Signature)
Н.В. Лугач