

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /  
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»**

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою ВТЕІ ДТЕУ  
(протокол № 05 від 29.04.2024)

Освітня програма  
вводиться в дію з 02.09.2024

Директор ВТЕІ ДТЕУ

Наталія ЗАМКОВА

(наказ № 68 від 29.04.2024)



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**Погоджено**

Заступник директора з навчально-методичної роботи ВТЕІ ДТЕУ

  
Лілія МАРТИНОВА  
(підпис) (власне ім'я, прізвище)  
18.04 2024

**Погоджено**

Начальник навчально-методичного відділу ВТЕІ ДТЕУ

  
Тетяна ШЕВЧУК  
(підпис) (власне ім'я, прізвище)  
18.04 2024

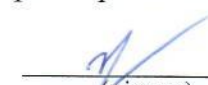
**Погоджено**

Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

  
Сергій ГИРИЧ  
(підпис) (власне ім'я, прізвище)  
15.04 2024

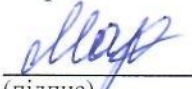
**Погоджено**

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

  
Наталія ЧОРНА  
(підпис) (власне ім'я, прізвище)  
15.04 2024

**Погоджено**

Гарант освітньої програми ВТЕІ ДТЕУ

  
Ірина МАЗУРКЕВИЧ  
(підпис) (власне ім'я, прізвище)  
15.04 2024

**Погоджено**

Голова РСС факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

  
Вікторія ЗАГРОДСЬКА  
(підпис) (власне ім'я, прізвище)  
15.04 2024

**Погоджено**

Директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»

  
Ольга ПЕДОРЧЕНКО  
(підпис) (ініціали, прізвище)  
10.04 2024

**Погоджено**

Директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee»

  
Назар ЛУГАЧ  
(підпис) (ініціали, прізвище)  
10.04 2024

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено групою забезпечення освітньої програми у складі:

1. Мазуркевич Ірина – канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, гарант освітньої програми.
2. Рябенька Марина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Онищук Наталя – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Постова Валентина – канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Педорченко Ольга – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» (м. Вінниця).
7. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee» (м. Вінниця).
8. Петруняк Інна – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
9. Демешко Єлизавета – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
10. Крупська Юлія – випускник, ОС «бакалавр»/«магістр».
11. Куліш Галина – випускник, ОС «бакалавр»/«магістр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Орочинська Жанна – директор заміського комплексу «Баттерфляй» (с. Садове, Вінницький р-н, Вінницька обл.).
2. Паска Марія – д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (м. Львів).



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

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня кваліфікація</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти: - 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.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована. Акредитаційна комісія України, Україна. Сертифікат дійсний до 01.07.2026 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ ENEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта, фахова перед вища освіта, початковий рівень вищої освіти.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtei.com.ua">http://www.vtei.com.ua</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
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

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>	<p>Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»                  Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»                  Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»                  Відсоток обов'язкових компонент ОП – 75 %, з них:                  - цикл загальної підготовки – 22,5 %;                  - цикл професійної підготовки – 38,75 %;                  - практичної підготовки – 10,0 %;                  - атестації – 3,75 %.</p> <p>Відсоток вибірових компонент – 25,0 %, з них:                  - цикл загальної підготовки – 5,0 %                  - цикл професійної підготовки – 20,0 %.</p> <p><b>Об'єкт вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи 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 ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні програми.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які відповідають потребам сучасного ринку праці та володіють знаннями, уміннями та навичками, необхідними для успішної роботи у сфері гостинності.</p> <p>Програма передбачає поєднання теоретичного навчання та практичної підготовки.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 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.</p> <p><b>Ключові слова:</b> сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, діяльність готелів і ресторанів, виробнича діяльність, сервісна діяльність.</p>

<b>Особливості програми</b>	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.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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: 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій. 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів. 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління. 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3419 Організатор з постачання 3423 Організатор з персоналу
<b>Подальше навчання</b>	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти НРК України – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, FQ ENEA – перший цикл
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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. Застосування сучасних інформаційних технологій (самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів, використання системи управління навчанням MOODLE) <a href="http://moodle.vtei.edu.ua/">http://moodle.vtei.edu.ua/</a>
<b>Оцінювання</b>	Поточний контроль – тестування, розв'язування задач, ситуаційних завдань, дискусії, публічні виступи, захист курсових робіт, проходження практичної підготовки, ділові ігри тощо. Підсумковий контроль – письмовий екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи, атестаційний екзамен.
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 01.</b> 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,

	<p>техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> 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><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>



## 7 - Результати навчання

- 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.
- 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.
- РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- 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.
- РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені

	<p>необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> 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><b>РН 22.</b> 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>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Освітній процес забезпечується науково-педагогічними працівниками відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Реалізацію освітньої програми забезпечують викладачі, які мають наукові ступені кандидата або доктора наук та вчене звання доцента або професора, працюють в інституті за основним місцем роботи, а також науково-педагогічні працівники з досвідом практичної роботи.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Навчальні приміщення, лабораторії, комп'ютерні та спеціалізовані аудиторії, доступ до системи дистанційного навчання, Microsoft Office 365, дозволяють повністю забезпечити освітній процес протягом усього навчання за освітньою програмою. Аудиторії обладнані мультимедійним обладнанням, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Навчальні корпуси обладнані пандусами (стаціонарними / мобільними), дотримані безпекові норми (наявні тимчасові укриття).</p> <p>Освітній процес забезпечено роботою Центрів інституту (Центр розвитку кар'єри, Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку, Центр грантових проєктів, Ресурсний центр зі сталого розвитку).</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Усі освітні компоненти, передбачені освітньою програмою забезпечені навчально-методичними матеріалами. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях, включає авторські розробки науково-педагогічних працівників.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення достатнє для забезпечення освітнього процесу за ОП.</p> <p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/">http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/</a></p> <p>Системи управління навчанням MOODLE <a href="http://moodle.vtei.edu.ua/">http://moodle.vtei.edu.ua/</a> (матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми)</p> <p>Всі ресурси бібліотеки доступні за посиланням <a href="http://lib.vtei.edu.ua/">http://lib.vtei.edu.ua/</a></p> <p>Читальні зали забезпечені вільним доступом до середовища Інтернет.</p>

<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод ВТЕІ ДТЕУ із закладами вищої освіти в межах України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Університет Александру Іоан Куза, факультет економіки та бізнес адміністрування, м. Яси, Румунія № 47 від 22.05.2023;</li> <li>- Університет ім. Яна Кохановського, м. Кельце, Польща № 28 від 19.10.2022;</li> <li>- Регіональна туристична організація Свентокшиського Воєводства, м. Кельце, Польща № 27 від 19.10.2022;</li> <li>- Академія туризму та готельного менеджменту, м. Гданськ, Польща № 32 від 16.11.2022;</li> <li>- Університет суспільних наук, м. Лодзь, Польща № 25 від 20.04.2017.</li> </ul>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	-

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

### 2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота, атестаційний екзамен)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>		
<b>1.1. Цикл загальної підготовки</b>		
OK 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign Language for Specific Purposes	18
OK 2	Офісні комп'ютерні технології / Office Computer Technologies	6
OK 3	Українська мова за професійним спрямуванням / The Ukrainian Language for Specific Purposes	6
OK 4	Філософія / Philosophy	6
OK 5	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6
OK 6	Економічна теорія / Economic Theory	6
OK 7	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language for Professional Purposes	3
OK 8	Логіка / Logic	3
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing*	
	Фізичне виховання* / Physical Education*	
	<b>Всього за циклом загальної підготовки 1.1.</b>	<b>54</b>
<b>1.2. Цикл професійної підготовки</b>		
OK 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі / Life Safety Systems and Labour Protection in the Industry	6
OK 10	Готельна справа / Hospitality Industry	11
OK 10.1	Курсова робота з готельної справи / Course paper in Hospitality Industry	1
OK 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Hospitality and Restaurant Business Equipment	6
OK 12	Ресторанна справа / Restaurant Business	11
OK 12.1	Курсова робота з ресторанної справи / Course paper in Restaurant Business	1
OK 13	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	6
OK 14	Психологія спілкування та конфліктологія / Communication and Conflictology Psychology	6
OK 15	Барна справа / Bar Management	6
OK 16	Організація туризму / Tourism Management	6
OK 17	Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах / Information Systems and Technologies in Hotels and Restaurants	6
OK 18	Маркетинг готелів і ресторанів / Marketing of Hotel and Restaurant Business	6
OK 19	Менеджмент готелів і ресторанів / Management of Hotels and Restaurants	6
OK 20	Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу / Legal Regulation of Hotel and Restaurant Business	6
OK 21	Економіка готелів і ресторанів / Hotel and Restaurant Economics	9

	<b>Всього за циклом професійної підготовки 1.2.</b>	<b>93</b>
<b>1.3. Практична підготовка</b>		
	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
	<b>Всього за 1.3.</b>	<b>24</b>
<b>1.4. Атестація</b>		
	Атестаційний екзамен / Certification Exam	3
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper	6
	<b>Всього за 1.4.</b>	<b>9</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>180</b>
<b>2. Вибіркові компоненти ОП</b>		
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>		
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
	<b>Всього за циклом загальної підготовки 2.1.</b>	<b>12</b>
<b>2.2. Цикл професійної підготовки</b>		
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
	<b>Всього за циклом професійної підготовки 2.2.</b>	<b>48</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>60</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Примітка:

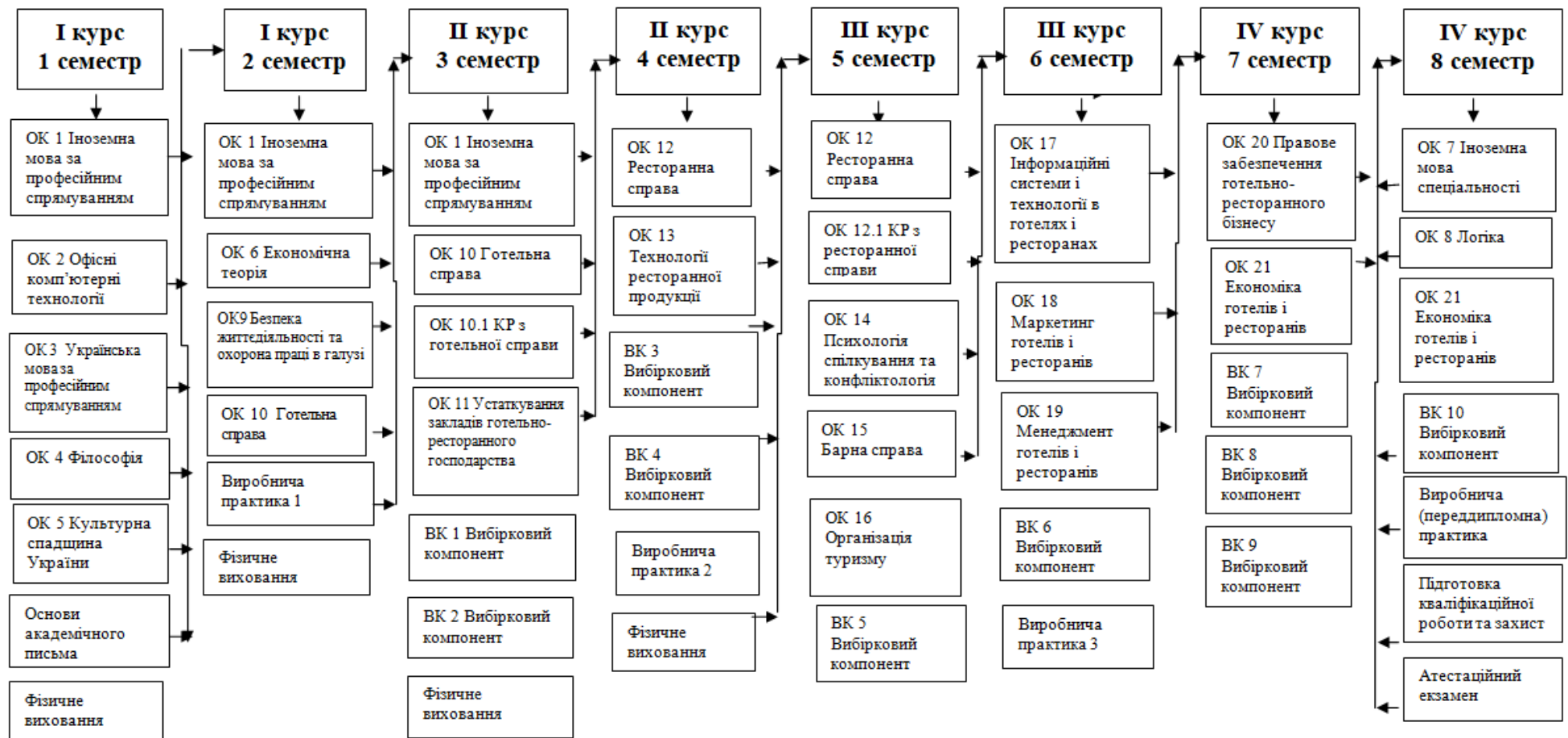
Для усіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

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 в репозиторії ВТЕІ ДТЕУ.

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

#### 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 10.1	ОК 11	ОК 12/ ОК 12.1	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ВП 1	ВП 2	ВП 3	В(П)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	+						+											+										
ЗК 12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 01			+						+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+				+	+	
СК 02										+		+			+								+	+	+	+	+	+
СК 03									+	+		+				+		+		+	+				+	+	+	+
СК 04	+		+				+			+				+	+	+	+		+					+	+	+	+	+
СК 05														+					+							+	+	+
СК 06										+	+	+	+		+	+										+	+	+
СК 07												+	+		+											+	+	+
СК 08																		+								+	+	+
СК 09										+	+	+	+		+											+	+	+
СК 10						+				+		+	+		+						+			+	+	+	+	+
СК 11								+					+		+						+				+	+	+	+
СК 12												+						+	+		+			+	+	+	+	+
СК 13																	+		+		+				+	+	+	+

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10/ ОК 10.1	ОК 11	ОК 12/ ОК 12.1	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ВП 1	ВП 2	ВП 3	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				+	+				+														+	+	+			