

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Освітній ступень	бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Тип диплома та обсяг програми	Диплом бакалавра, 240 кредитів
Вищий навчальний заклад	Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
Рівень програми	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання	Наявність повної загальної середньої освіти

ПОГОДЖЕНО:

Перший проректор

_____ В. М. Мойсієнко
_____ 2024 р.

В.о. директора ННІ економіки і права

_____ М. В. Руденко
_____ 2024 р.

Начальник навчально-методичного відділу

_____ Л. Н. Смалиус
_____ 2024 р.

Завідувач кафедри туризму і ГРС

_____ С. Р. Пасєка
_____ 2024 р.

Гарант освітньої програми

_____ В.А. Красномовець
_____ 2024 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розроблена згідно з вимогами Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», Національного класифікатора України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010, Національної рамки кваліфікацій, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», Стандартів і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG), Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, Стандарту вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа (затверджено МОН України № 384 від 04.03.2020р.)

Програма відповідає першому (бакалаврському) рівню вищої освіти та шостому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікацій. Програма регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до процесу підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розроблено проектною групою у складі:

Красномовець Вікторія Анатоліївна, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент - керівник проектної групи.

Члени проектної групи:

1. Яценко Володимир Микитович, професор кафедри туризму і готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, професор;
2. Дроботова Марина Володимирівна, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;
3. Бутко Наталія Валеріївна, доцент кафедри економіки підприємства, обліку і аудиту, кандидат економічних наук, доцент.
4. Ситник Аліна Юріївна, керуюча кафе «Чашка»;
5. Сухорукова Анжеліка, здобувач за освітньо-професійною програмою, студентка 3 курсу освітнього ступеня бакалавр спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

Рецензенти програми – зовнішні стейкхолдери:

1. Профіль освітньої програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, Навчально-науковий інститут економіки і права, кафедра туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти	Освітній ступінь «бакалавр»
Назва кваліфікації	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому	Диплом бакалавра, одиничний
Обсяг освітньої програми	240 кредитів ЄКТС
Термін навчання	3 роки 10 місяців
Організація, яка надала акредитацію цій програмі	Акредитаційна комісія Міністерства освіти і науки України
Період акредитації	2019 рік
Цикл/рівень	6 рівень Національної рамки кваліфікацій (НРК) України, 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL), перший цикл Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA)
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти (умови прийому регламентуються Правилами прийому до ЧНУ)
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2024 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.cdu.edu.ua/
2. Мета освітньої програми	
Формування та розвиток загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Предметна область містить знання з основ технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та

	технологій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства.
Орієнтація освітньої програми	Структура програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загальнонаукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанного бізнесу і підготовку сучасних фахівців з новим способом мислення, ініціативних та спроможних до прийняття рішень в бізнес-середовищі, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності.
Особливості програми	Програма є багатoproфільною з урахуванням комплексного підходу до підготовки фахівців з організації готельно-ресторанної справи; орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанного бізнесу. Реалізується це через навчання та практичну підготовку, зокрема проходження стажування, інтерактивних виїзних практичних занять, залучення вітчизняних і закордонних науковців та провідних фахівців готельного й ресторанного бізнесу до освітнього процесу.

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр з готельно-ресторанної справи має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати такі посади організаційно-управлінської, господарської, комерційної та науково-дослідної діяльності у сфері готельного господарства та ресторанного сервісу.</p> <p>Відповідно до Національного класифікатора України ДК 003:2010 «Класифікація професій» (КП) випускники можуть виконувати такі професійні роботи:</p>																				
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Код КП</th> <th style="text-align: center;">Професійна назва роботи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1210.1.8 7</td> <td>Керуючий готельним господарством</td> </tr> <tr> <td>1225.87</td> <td>Завідувач філіалу (філії) готелю</td> </tr> <tr> <td>1239</td> <td>Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)</td> </tr> <tr> <td>1315</td> <td>Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) Ресторатор</td> </tr> <tr> <td>1455.1</td> <td>Менеджер (управитель) у готельному господарстві</td> </tr> <tr> <td>1456</td> <td>Менеджер (управитель) ресторану</td> </tr> <tr> <td>2482.2</td> <td>Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) Фахівець із готельної справи Фахівець із ресторанної справи</td> </tr> <tr> <td>3414</td> <td>Організатор туристичної і готельної діяльності Фахівець з готельного обслуговування</td> </tr> <tr> <td>5129</td> <td>Майстер ресторанного обслуговування</td> </tr> </tbody> </table>	Код КП	Професійна назва роботи	1210.1.8 7	Керуючий готельним господарством	1225.87	Завідувач філіалу (філії) готелю	1239	Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)	1315	Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) Ресторатор	1455.1	Менеджер (управитель) у готельному господарстві	1456	Менеджер (управитель) ресторану	2482.2	Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) Фахівець із готельної справи Фахівець із ресторанної справи	3414	Організатор туристичної і готельної діяльності Фахівець з готельного обслуговування	5129	Майстер ресторанного обслуговування
Код КП	Професійна назва роботи																				
1210.1.8 7	Керуючий готельним господарством																				
1225.87	Завідувач філіалу (філії) готелю																				
1239	Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)																				
1315	Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) Ресторатор																				
1455.1	Менеджер (управитель) у готельному господарстві																				
1456	Менеджер (управитель) ресторану																				
2482.2	Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) Фахівець із готельної справи Фахівець із ресторанної справи																				
3414	Організатор туристичної і готельної діяльності Фахівець з готельного обслуговування																				
5129	Майстер ресторанного обслуговування																				
Подальше навчання	<p>Можливість:</p> <ul style="list-style-type: none"> – продовження навчання для отримання освітнього ступеня «магістр»: 7 рівень Національної рамки кваліфікацій (НРК) України, 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL), другий цикл Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA); – отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; – підвищення кваліфікації; – академічної мобільності; – набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих. 																				

5. Викладання й оцінювання

<p>Підходи до викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Інтерактивне спілкування з викладачами, прогресивні форми викладання, навчальні екскурсії до закладів готельно-ресторанного господарства, оволодіння професійними методиками на основі різноманітних інтерактивних курсів, самопідготовка із використанням дистанційних курсів, самостійна робота на основі підручників та конспектів, використання мережі Інтернет, підготовка есе та доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<p>Система оцінювання</p>	<p>Оцінювання знань в Університеті здійснюється відповідно до «Порядку оцінювання знань та визначення рейтингу студентів». Результати складання екзаменів, заліків, захисту курсових робіт (проектів), проходження практик, атестації здобувачів вищої освіти оцінюються за 100-бальною шкалою Університету, чотирибальною шкалою (5 «відмінно», 4 «добре», 3 «задовільно», 2 «незадовільно»), і шкалою оцінок ЄКТС. Заліки оцінюються за 100-бальною шкалою університету, («зараховано» або «не зараховано») і шкалою оцінок ЄКТС (табл. 1).</p> <p>З дисциплін, для яких навчальним планом передбачено проведення підсумкового контролю у формі екзамену, на поточний контроль відводиться 60 балів, на підсумковий контроль (екзамен) – 40 балів. Результати складання екзаменів і заліків, проходження практик вносяться до екзаменаційної відомості, індивідуального навчального плану та навчальної картки студента.</p> <p style="text-align: right;">Таблиця 1-Шкала оцінювання знань студентів</p>

100-бальна	Оцінка за національною шкалою		ЄКТС
	Залік	Екзамен	
90 – 100	Зараховано	5 (відмінно)	A (відмінно)
82 – 89		4 (добре)	B (добре)
75 – 81			C (добре)
68 – 74		3 (задовільно)	D (задовільно)
60 – 67			E (задовільно)
35 – 59	Не зараховано	2 (незадовільно)	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання
1 – 34			F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням

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. Навики 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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 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

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

7. Програмні 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 необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

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.

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.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти-практики. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов. Наявна випускова кафедра зі спеціальної підготовки, яку очолює д.е.н., проф. Пасека С. Р. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації у відповідності до вимог Положення . Наявні трудові договори, укладені з усіма науково-педагогічними працівниками та накази про їх прийняття на роботу тощо.
Матеріально-технічне забезпечення	Кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення реалізації освітньо-професійної програми повністю відповідають потребам і вимогам щодо здійснення відповідної освітньої діяльності: заклад має необхідну площу навчальних приміщень, комп'ютерні класи, лінгафонний кабінет, бібліотеку із читальною залом, пункти харчування, спортивні зали і майданчик, навчально-тренувальну базу «Сокирне», актову залу; точки бездротового доступу до мережі Інтернет, мультимедійне обладнання, Наявна вся необхідна соціальна інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт ЧНУ https://www.cdu.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - силабуси навчальних дисциплін; - безкоштовний доступ до Web of Science (наказ МОН «Про надання доступу ВПЗ і науковим установам до електронних наукових баз даних» № 1286 від 19.09.2017), репозитаріїв, цифрових літературних архівів, електронного фонду

	Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського; - графіки навчального процесу; - хмарні сервіси Microsoft; - програми практик; - навчальні і робочі плани; - додаткові матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів
--	--

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код компоненти	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК)			
ОК 01	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
ОК 02	Основи наукових досліджень	3	екзамен
ОК 03	Самоменеджмент	3	екзамен
ОК 04	Економічна теорія	6	екзамен
ОК 05	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	Залік, екзамен
ОК 06	Категорія історії	3	залік
ОК 07	Підготовка до тестів з іноземної мови	3	залік
Разом		39	
Цикл професійної підготовки			
ОК 08	Навчальна практика «Вступ до фаху»	6	залік
ОК 09	Виробнича фахова практика (1)	6	залік
ОК 10	Виробнича фахова практика (2)	6	залік
ОК 11	Інформаційні технології в туризмі та ГРГ	3	екзамен
ОК 12	Міжкультурні комунікації	3	залік
ОК 13	Маркетинг в сфері гостинності	6	екзамен
ОК 14	Менеджмент в сфері гостинності	9	Залік, екзамен
ОК 15	Економіка підприємств сфери гостинності	6	залік
ОК 16	Актуальні проблеми сфери гостинності (іноземною мовою)	6	Залік, екзамен
ОК 17	Організація ГРГ курсова робота	3	залік
ОК 18	Організація готельного господарства	18	залік, екзамен
ОК 19	Організація ресторанного господарства	15	Залік, екзамен
ОК 20	Підприємництво в сфері гостинності	3	залік
ОК 21	Міжнародний туризм та сфери послуг	3	залік
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг в сфері гостинності	5	залік
ОК 23	Устаткування та інженерне обладнання закладів готельно-ресторанної господарства	6	екзамен
ОК24	Основи охорони праці, санітарії і гігієни	3	екзамен
ОК 25	Технологія продукції ресторанного господарства	15	Залік, екзамен
ОК 26	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	Залік, екзамен
ОК 27	Науково-дослідницька практика	6	залік
ОК 28	Підготовка до атестаційного екзамену	1	
ОК 29	Кваліфікаційна робота	6	
Разом		141	

ВИБІРКОВІ КОМПЕНЕТИ (ВК)			
Цикл загальної підготовки			
ВК 01	Категорія культури	3	залік
ВК 02	Категорія інформаційно-комунікаційних технологій	3	залік
ВК 03	Категорія фізичної підготовки	6	залік
ВК 04	Категорія безпеки життєдіяльності	3	залік
ВК 05	Категорія права	3	залік
ВК 06	Категорія філософії	3	залік
ВК 07	Міжгалузева 1	3	залік
ВК 08	Міжгалузева 2	3	залік
Разом		27	
Цикл професійної підготовки			
ВК 09	Внутрішньогалузева 01	6	залік
ВК 10	Внутрішньогалузева 02	6	залік
ВК 11	Внутрішньогалузева 03	6	залік
ВК 12	Внутрішньогалузева 04	6	залік
ВК 13	Внутрішньогалузева 05	6	залік
ВК 14	Внутрішньогалузева 06	3	залік
Разом		33	
РАЗОМ		240	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітнього ступеня «бакалавр» із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної».

Загальні вимоги до атестаційного екзамену

Атестаційний екзамен є підсумковою формою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти і має на меті визначення рівня компетентностей (інтегральної, загальних, фахових) студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа .

Атестаційний екзамен проводиться в письмовій формі і містить тестові завдання і ситуаційну вправу з ОК обов'язкового блоку («Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»), які охоплюють знання, вміння та навички, набуті здобувачами вищої освіти в процесі фахової підготовки і спрямовані на перевірку рівня сформованості загальних і спеціальних компетентностей.

Атестаційний іспит з фаху складається з трьох завдань:

1. Відповідь на тестові завдання з дисциплін професійної і практичної підготовки.

Метою першого завдання є перевірка набутих здобувачем базових загальних знань у галузі готельно-ресторанної справи і мовної підготовки та контроль рівня сформованих компетентностей.

2. Практичне ситуаційне комплексне завдання.

Ситуаційне завдання з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Метою другого завдання є перевірка набутих здобувачем навичок застосовувати теоретичні знання в практичних ситуаціях і обґрунтовувати прийняти рішення.

Загальні вимоги до кваліфікаційної роботи бакалавра

Кваліфікаційна робота бакалавра є результатом особистої самостійної роботи здобувача вищої освіти і виступає свідченням здобутого ним рівня інтегральної, загальних і фахових компетентностей. Її написання передбачає поглиблене вивчення теоретичного матеріалу з певної проблеми, застосування сучасних методів дослідження для розв'язання конкретного наукового завдання, формулювання висновків та пропозицій стосовно виявлених проблем.

Водночас, будучи формою контролю, кваліфікаційна робота бакалавра відображає готовність випускника до виконання завдань професійної діяльності у готельно-ресторанній сфері, ступінь оволодіння як загальними, так і спеціальними знаннями, навичками роботи з навчальною і науковою літературою, нормативно-правовими документами, здатність виявляти проблеми в готельно-ресторанній сфері та знаходити шляхи їх розв'язання.

Метою написання й захисту кваліфікаційної роботи бакалавра є систематизація та закріплення одержаних у процесі навчання теоретичних знань шляхом розв'язання актуальної проблеми в галузі готельно-ресторанного бізнесу, їхнє застосування для вирішення конкретного наукового завдання, а також розвиток практичних навичок та формування умінь проводити самостійні дослідження відповідно до конкретної теми роботи.

Завдання кваліфікаційної роботи бакалавра полягають у перевірці й оцінці сформованих у випускників компетентностей.

Перелік вибіркового компоненту

1. Гастрономічний туризм
2. Організація обслуговування напоями
3. Кухні народів світу.
4. Культурна спадщина України
5. Курортна справа
6. Рекреаційні комплекси світу
7. Організація анімаційної діяльності
8. Івент-менеджмент

9. Сучасні тренди готельно-ресторанної та туристичної сфери
10. Іміджелогія і PR технології в сфері гостинності
11. Дизайн об'єктів сфери гостинності
12. Поведінка споживачів послуг гостинності
13. Лідерство
14. Управління кар'єрою
15. Соціальна відповідальність бізнесу
16. Електронна комерція
17. Проектування баз даних
18. Статистика

Структурно-логічна схема

Семестр							
1	2	3	4	5	6	7	8
OK05							
OK02	OK01	OK15	OK09	OK11	OK10	OK07	OK22
OK03	OK21			OK12	OK17	OK13	OK27
OK04	OK18				OK14		OK28
OK06	OK23	OK19			OK16		OK29
OK08	OK25				OK24	OK20	
BK02	BK01	BK04	BK06	BK07	BK08	OK26	
BK03		BK05	BK09	BK10	BK11	BK12	BK13
							BK14

5. 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 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	
Загальні компетентності																														
ЗК 1	+	+		+		+								+						+		+	+				+			
ЗК 2			+	+		+							+							+										+
ЗК 3	+		+	+					+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4	+		+						+	+		+		+	+	+		+									+		+	+
ЗК 5	+		+						+					+						+							+			
ЗК 6		+		+					+	+												+						+	+	+
ЗК 7												+	+									+	+							
ЗК 8			+															+	+		+		+							
ЗК 9		+		+									+		+		+										+	+	+	+
ЗК 10			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+		+		+	+	+
ЗК 11					+		+								+								+						+	
Спеціальні (фахові) компетентності																														
СК 1	+	+				+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 2										+	+	+	+	+		+		+			+		+	+	+		+	+	+	+
СК 3		+		+		+				+		+	+		+		+		+	+		+			+	+	+	+	+	+
СК 4	+							+				+	+	+		+			+	+	+		+							
СК 5														+	+	+		+	+	+		+			+				+	+
СК 6												+					+			+					+	+	+		+	+
СК 7										+	+		+			+	+	+	+		+		+	+	+		+	+	+	+
СК 8											+		+			+			+		+	+			+		+		+	+
СК 9																+													+	+
СК 10					+		+		+	+					+		+	+	+					+		+		+	+	+
СК 11										+		+		+		+	+	+		+	+		+	+		+		+		
СК 12				+										+						+				+		+	+	+	+	+
СК 13													+	+	+		+			+								+	+	+

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

	О К 0 1	О К 0 2	О К 0 3	О К 0 4	О К 0 5	О К 0 6	О К 0 7	О К 0 8	О К 0 9	О К 1 0	О К 1 1	О К 1 2	О К 1 3	О К 1 4	О К 1 5	О К 1 6	О К 1 7	О К 1 8	О К 1 9	О К 2 0	О К 2 1	О К 2 2	О К 2 3	О К 2 4	О К 2 5	О К 2 6	О К 2 7	О К 2 8	О К 2 9	
РН 01	+	+		+		+		+	+	+			+		+		+	+		+		+					+	+	+	+
РН 02								+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+				+	+	+	+	+
РН 03	+	+	+		+		+								+						+								+	
РН 04		+		+				+	+		+		+	+	+	+	+	+		+	+		+				+	+	+	+
РН 05					+		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+	+			+	+	+		+
РН 06														+		+				+			+				+	+	+	+
ПР 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		+	+			+																								