

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
імені Т.Г. ШЕВЧЕНКА**

ПРОЄКТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою університету
протокол № від 2026 р.,

Уведено в дію наказом ректора
№ від 2026 р.

Ректор

Олег ШЕРЕМЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

Рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)

Галузь знань – J Транспорт та послуги

Спеціальність – J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

**Освітня кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та
кейтерингу**

Освітню програму введено в дію з
01.09.2026 р.

Чернігів, 2026 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Предметна спеціальність	Бакалавр готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Спеціалізація	-
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Освітній ступінь	бакалавр
Освітня кваліфікація	бакалавр готельно-ресторанної справи та кейтерингу

РОЗГЛЯНУТО

кафедра хімії, технологій та фармації

Протокол № _____ від « ____ » _____ 2026 р.

Завідувач кафедри _____ Ірина КУРМАКОВА

ПОГОДЖЕНО

вчена рада природничо-математичного факультету

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2026 р.

Голова вченої ради _____ Олександр ТРЕТЯК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОП) «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена на підставі Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій, Стандарту вищої освіти України (наказ МОН України №563 від 24.04.2019 р.).

При оновленні освітньо-професійної програми використані інформаційні джерела:

1. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» [Режим доступу: https://urst.com.ua/act/pro_osvitu/].
2. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://sqe.gov.ua/law/zakon-ukraini-N-1556-vii-pro-vishhu-osvitu/>].
3. Постанова № 1341 Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій».
4. Постанова № 519 Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р.
5. Наказ Міністерства економіки України №810 від 25.10.2021 «Про затвердження Зміни № 10 до національного класифікатора ДК 003:2010».
6. Постанова Кабінету Міністрів України №266 від 29.04.2015 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» в редакції від 25.02.2025 року.
7. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. №384.
8. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: <https://erasmusplus.org.ua/news/rozroblennya-osvitnih-program-metodychni-rekome-ndacziyi-materialy-dlya-komand-proektiv-tempus/>].
9. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v_119290-10#Text].

Склад робочої групи (редакція ОП 2025)

1. Лапицька Надія Василівна – гарант освітньої програми, PhD (кандидат технічних наук), доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.

2. Савченко Олеся Миколаївна – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.

3. Мех Лариса Михайлівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки і управління Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.

4. Шкляєв Олексій Миколайович – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.

5. Філон Андрій Михайлович – викладач кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.

6. Мартинович Андрій Миколайович – засновник ТОВ «Інвестджес».

7. Олеся Пінчук – менеджерка з персоналу ТОВ «АНОУ»

8. Чобітько Андрій Андрійович – здобувач вищої освіти за програмою бакалаврського рівня Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

9. Єсипенко Ксенія Валеріївна – здобувач вищої освіти за програмою бакалаврського рівня Готельно-ресторанна справа.

**1. Профіль освітньої програми Готельно-ресторанна справа
зі спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, м. Чернігів, вул. Гетьмана Полуботка, 53, 14013, кафедра хімії, технологій та фармації
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність – J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми становить 240 кредитів ЄКТС. Форма навчання – денна. Термін навчання становить: - 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти; - 2 роки 10 місяців на основі освітнього ступеня молодший бакалавр (ОКР «молодший спеціаліст»)/ освітнього ступеня бакалавр (магістр) з іншої спеціальності. При вступі на основі ступеня фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»), бакалавр (магістр) може бути перезараховано до 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми 21363, дійсний до 12.05.2027
Цикл/рівень програми	НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодший бакалавр (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)

Форма здобуття освіти	Денна
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньої програми або її закриття.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/104-natural-mathematical/468-osvitni-programi-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu

2 – Мета освітньої програми

Формування та розвиток у здобувачів вищої освіти 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; розвиток творчого підходу до розробки інноваційних технологій та науково-дослідницької діяльності для забезпечення конкурентоспроможності закладів гостинності на місцевому, регіональному та національному рівнях; підготовка фахівців здатних контролювати якість і безпечність харчових продуктів, надавати різні види послуг в закладах ресторанного господарства.

3 - Характеристика освітньої програми

Опис предметної області (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань J Транспорт та послуги Спеціальність J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування закладів готельного і ресторанного господарства, організації wellness-послуг у закладах гостинності, технологією продукції ресторанного господарства, інформаційними системами та технологіями у сфері готельного та ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства, здатних ефективно організувати та управляти діяльністю закладів індустрії гостинності, проєктувати сервіс та виробничі процеси, впроваджувати інноваційні гастрономічні та кейтерингові рішення, а також застосовувати здоров'язбережувальні та wellness-підходи, принципи якості і безпечної харчування, сучасні економічні та управлінські інструменти. Ключові слова: готельно-ресторанне господарство; індустрія гостинності; сервіс; управління;

	кейтеринг; wellness; якість і безпечність; проектування; гастрономічні інновації.
Особливості програми	Освітня програма бакалавра поєднує теоретичну та практичну підготовку фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства з орієнтацією на сучасні вимоги індустрії гостинності. Особливістю програми є інтеграція управлінських, сервісних, економічних та технологічних компонентів, спрямованих на організацію діяльності закладів гостинності, розвиток кейтерингових послуг, впровадження інноваційних гастрономічних рішень, а також застосування здоров'язбережувальних (wellness) підходів і забезпечення якості та безпечності продукції і послуг.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) у сфері готельного, ресторанного бізнесу, кейтерингу та суміжних видах економічної діяльності</p> <p>Фахівець здатний виконувати професійні роботи за ДК 003:2010 (International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08)) і може займати зазначені первинні посади:</p> <p><i>Класифікаційне угруповання: законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)</i></p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій (Керуючий готельним господарством). 1225* Керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1239 Керівники інших функціональних підрозділів (Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)) 1315* Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455* Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p>

	<p>1456* Менеджери (управителі) з організації харчування</p> <p><i>Класифікаційне угруповання: професіонали</i></p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи.</p> <p>3414. Фахівець з готельного обслуговування, фахівець із спеціалізованого обслуговування, фахівець з конференц-сервісу.</p> <p>4222. Адміністратор (господар) залу, адміністратор.</p> <p><i>* З правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після двох років виробничого стажу</i></p>
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти, здобувати додаткові кваліфікації у системі освіти дорослих відповідно до законодавства. Вибір випускниками галузі знань і спеціальності для подальшого навчання не обмежується
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Навчання у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання, за індивідуальними завданнями. Теоретичні знання і практичні навички закріплюються і удосконалюються під час проходження виробничої і переддипломної практик, виконання курсових робіт та проектів, підготовки кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових проектів та робіт, захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями. При оцінюванні застосовується рейтингова система.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Набуття здатності розв'язувати типові та складні спеціалізовані задачі у сфері готельного, ресторанного бізнесу, кейтерингу, суміжних видах економічної діяльності, що передбачає застосування набутих компетентностей в умовах комплексності та часткової невизначеності

**Загальні
компетентності (ЗК)**

ЗК 01. Здатність спілкуватися українською мовою з професійних питань усно і письмово, структуровано, докладно та аргументовано висловлюватися зі складних тем, доносити власний досвід та аргументацію. Для осіб з порушеннями зору, слуху, мовлення відповідні вимоги застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб

ЗК 02. Здатність спілкуватися з професійних питань іноземною мовою, зокрема англійською, усно і письмово на рівні B2 CEFR. Для осіб з порушеннями зору, слуху, мовлення відповідні вимоги застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб

ЗК 03. Здатність застосовувати наукові, зокрема математичні, інженерні й технологічні знання та/або методи у професійній діяльності та/або участі у суспільному житті

ЗК 04. Здатність застосовувати сучасні цифрові інструменти і технології, створювати цифровий контент, захищати інформацію у професійній діяльності

ЗК 05. Здатність до саморозвитку, підтримки власного фізичного і психічного здоров'я, ефективного керування часом та інформацією, конструктивної співпраці з іншими, вирішення конфліктів, зокрема в інклюзивному та підтримуючому контексті, участі у суспільному житті, здобуття освітніх/професійних кваліфікацій 7 рівня НРК

ЗК 06. Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства на основі усвідомлення цінностей громадянського (вільного демократичного, інклюзивного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина, розуміння соціальних, економічних, політичних концепцій і структур та глобального розвитку і стійкості, брати участь у національному спротиві, захищати Батьківщину, здійснювати професійну діяльність із дотриманням принципів професійної етики та неприпустимості корупції

ЗК 07. Здатність діяти творчо, ініціативно та наполегливо при вирішенні проблем, критично мислити, діяти у співпраці, керувати проектами у сфері професійної діяльності.

	<p>ЗК 08. Здатність жити і здійснювати професійну діяльність у мультикультурному та мультилінгвальному середовищі на основі розуміння та поваги до того, як ідеї та сенси творчо виражаються та передаються в різних культурах і через низку мистецтв та інших культурних форм, розвивати і застосовувати власні ідеї у професійній діяльності з відчуттям свого місця або ролі в суспільстві у різний спосіб та в різних контекстах.</p> <p>ЗК 09. Здатність формувати та підтримувати здоров'язбережувальну поведінку, усвідомлювати вплив способу життя, харчування та умов обслуговування на фізичний і психоемоційний стан людини, а також застосовувати принципи здорового способу життя у професійній діяльності.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Здатність планувати, організовувати, контролювати та забезпечувати функціонування операційних, сервісних і виробничих процесів, координувати діяльність структурних підрозділів суб'єктів готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, приймати обґрунтовані управлінські рішення</p> <p>СК 02. Здатність впроваджувати технології надання послуг і виробництва продукції з дотриманням принципів харчової безпеки та управління якістю</p> <p>СК 03. Здатність забезпечувати сервісну культуру на основі принципів гостинності, професійної етики, міжкультурної взаємодії та стандартів обслуговування</p> <p>СК 04. Здатність організовувати діяльність персоналу суб'єктів готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, застосовувати методи й технології управління персоналом, мотивації, адаптації та розвитку персоналу</p> <p>СК 05. Здатність планувати, організовувати, контролювати матеріально-технічне забезпечення і постачання та раціонально використовувати ресурси у діяльності суб'єктів готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу.</p> <p>СК 06. Здатність забезпечувати дотримання вимог охорони праці, пожежної безпеки, екологічних норм і правил безпеки життєдіяльності</p> <p>СК 07. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати кейтеринг, забезпечувати</p>

виробництво, постачання, безпечність харчових продуктів, якість сервісу та відповідність вимогам замовника.

СК 08 Здатність аналізувати економічні процеси, інтерпретувати результати та оцінювати економічну ефективність діяльності суб'єктів готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу

СК 09. Здатність застосовувати інструменти маркетингу для розроблення, просування та реалізації послуг готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність організовувати внутрішні та зовнішні комунікації, забезпечувати інформаційну взаємодію та професійне ділове спілкування.

СК 11. Здатність брати участь у плануванні та реалізації підприємницьких ініціатив, стартап-проектів, розвитку нових форматів бізнесу у сфері гостинності та кейтерингу

СК 12. Здатність формувати та впроваджувати комплексні сервісні рішення у сфері гостинності, орієнтовані на збереження і зміцнення здоров'я споживачів включаючи організацію харчування, дозвілля та оздоровчих послуг.

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.
- РН 23.** Застосовувати принципи раціонального харчування, фізіології людини та здорового способу життя при організації послуг у готелях та ресторанах, розробляти та впроваджувати елементи оздоровчих і профілактичних сервісів у закладах індустрії гостинності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для першого

	(бакалаврського) рівня ВО, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в чинній редакції.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності першого (бакалаврського) рівня ВО, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в чинній редакції. Наявна відповідна соціально-побутова інфраструктура, що включає їдальню та буфет, медичний пункт, гуртожитки, актову залу, спортивні майданчики. Всі приміщення та споруди відповідають будівельним та санітарним нормам. В університеті встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступ до мережі Інтернет через Wi-Fi. Для проведення наукових досліджень випускова кафедра має спеціалізовані лабораторії з відповідним обладнанням.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає вимогам забезпечення освітньо-професійної діяльності першого (бакалаврського) рівня ВО, які визначаються чинними Ліцензійними умовами та Постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187 в чинній редакції. В освітньому процесі використовуються система дистанційного навчання Moodle. Інформаційні ресурси піддаються регулярному моніторингу наповнення; наявні авторські розробки професорсько-викладацького складу. Здобувачі вищої освіти мають доступ до порталу Наукової бібліотеки НУЧК, зокрема репозитарію. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://library.chnpu.edu.ua/ . Комп'ютерна мережа університету надає доступ до електронних баз Scopus та Web of Science. доступні через сайт: https://library.chnpu.edu.ua/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Наявні двосторонні договори між НУЧК та іншими закладами вищої освіти України. Навчання, стажування, проходження виробничої і переддипломної практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво.
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується на основі міжнародних договорів між Україною та іншими країнами, а також двосторонніх

	договорів між Університетом та закладами вищої освіти країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачається

2. Перелік компонент ОП та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Шифр	Назва компоненти ООП	Кількість кредитів	Форми контролю
1.1. Цикл загальної підготовки			
ОК 01	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	Залік
ОК 02	Історія України та Чернігово-Сіверщини	3	Залік
ОК 03	Вища математика	3	Екзамен
ОК 04	Інформаційні системи та технології	3	Екзамен
ОК 05	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 06	Комп'ютерна графіка та дизайн	4	Залік
ОК 07	Основи бізнес-комунікацій	3	Екзамен
ОК 08	Психологія управління	3	Екзамен
ОК 09	Психологія толерантності та конфліктологія	3	Залік
ОК 10	Основи національного спротиву	5	Залік
ОК 11	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 12	Філософія та культурологія	3	Екзамен
ВСЬОГО		45	
1.2 Цикл професійної підготовки			
ОК 13	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 14	Основи фізіології та гігієни харчування	4	Залік
ОК 15	Основи санаторно-курортної справи	3	Залік
ОК 16	Гігієна та санітарія в галузі	3	Екзамен
ОК 17	Технології приготування їжі	4	Екзамен
ОК 18	Спеціалізовані технології та гастрономічні тренди	6	Екзамен
ОК 19	Вступ до Аюрведи	3	Залік
ОК 20	Економічна теорія	4	Екзамен
ОК 21	Організація здорового харчування та дієтологія	4	Залік
ОК 22	Товарознавство, сертифікація та стандартизація	4	Екзамен
ОК 23	Ресторанна справа	8	Екзамен, курсова робота
ОК 24	Готельна справа	6	Екзамен, курсова робота

ОК 25	Організація готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен, курсовий проєкт
ОК 26	Кейтеринг	3	Залік
ОК 27	Сервісологія, професійна етика та етикет	3	Залік
ОК 28	Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 29	Основи менеджменту	3	Залік
ОК 30	Основи бізнесу	3	Залік
ОК 31	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен курсовий проєкт
ОК 32	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 33	Управління якістю та безпечністю в індустрії гостинності	3	Залік
ОК 34	Основи екологізації готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 35	Економіка в готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 36	Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 37	Стратегічний розвиток готельного та ресторанного бізнесу	4	Екзамен
ОК 38	Інвестиційне та проєктне управління в індустрії гостинності	3	Екзамен
ОК 39	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 40	Виробнича практика	14	Залік
ОК 41	Переддипломна практика	4	Залік
ОК 42	Кваліфікаційна атестація	9	Захист дипломно-го проєкту
ВСЬОГО		135	
Всього по нормативним дисциплінам		180	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
Вибіркові навчальні дисципліни обираються студентом у відповідності з Положенням про вибіркові навчальні дисципліни НУЧК імені Т.Г.Шевченка		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

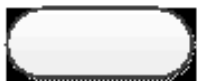
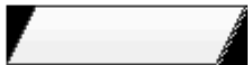
2.2. Перелік вибіркових компонентів *

1. Англійська мова;
2. Німецька мова;
3. Зелений сільський туризм;
4. Основи wellness та SPA-технологій;
5. Етнопсихологія;
6. Фізичне виховання;
7. Молекулярна кухня;
8. Автоматизовані системи управління в готельно-ресторанному бізнесі;
9. Релігієзнавство;
10. Управління доходами в готельно-ресторанному бізнесі;
11. Туризмознавство;
12. Географія туризму;
13. Технологія консервування плодів та овочів;
14. Онлайн сервіси та платформи бронювання;
15. Нутріціологія;
16. Технологія напоїв, барна справа і робота сомельє;
17. Кухні народів світу;
18. Бізнес-планування;
19. Ексурсознавство;
20. Фуд-дизайн і презентація страв;
21. Захист прав споживачів;
22. Облік і аудит;
23. Етика бізнесу;
24. Івент-технології;
25. Управління витратами;
26. Інтернет-маркетинг у сфері гостинності.

*Здобувач вищої освіти має право обрати як дисципліни з рекомендованого переліку, так і будь-які інші дисципліни, що включені до дисциплін вільного вибору НУЧК імені Т. Г. Шевченка. При цьому здобувач вищої освіти має право обрати дисципліни, що не відповідають спеціальності / освітній програмі або освітньому ступеню, на яких він навчається за умови виконання ним передумов вивчення дисципліни, вказаних у силабусі або програмі такої навчальної дисципліни.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 21 червня 2021 року № 734, громадяни України чоловічої статі (жіночої статі добровільно), які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти, обов'язково проходять базову загальновійськову підготовку.

2.3. Структурно-логічна схема ОПШ



--

--

--

--

--







--

--

--

--

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми Готельно-ресторанна справа спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної дипломної роботи (проекту) і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації: бакалавр готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

