

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

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

Галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

В.С. Мошинський

(протокол № 2 від 15 березня 2019 р.)



Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2019 р.

Ректор В. С. Мошинський

(наказ № 00153 від "19" 03 2019 р.)

Рівне 2019 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"

1. РОЗГЛЯНУТО

На засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 6 від 12.02.2019 р.

2. СХВАЛЕНО

Вченою радою навчально-наукового інституту агроєкології та землеустрою
Протокол № 6 від 19.02.2019 р.

3. ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

Завідувач навчально-методичного
відділу



В.С. Сорока

Н.С. Ковальчук

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Коротун Сергій Ігорович – к.геогр.н., доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП

Конарівська Оксана Богданівна – к.екон.н., доцент кафедри туризму НУВГП

Громаченко Катерина Юріївна – к.с-г.н., доцент, доцент кафедри туризму НУВГП

Скорина Тарас Миколайович – к.екон.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Грещук Андрій Васильович – заступник директора Рівненського обласного центру зайнятості.

2. Павловська Оксана Осипівна – директор ресторану "Мир", Рівне.

3. Цомбар Лідія Михайлівна – директор ТОВ "Міура" (готельно-ресторанний комплекс "Україна").

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

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет водного господарства та природокористування, навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою
Ступінь вищої освіти та назви кваліфікації мовою оригіналу	Першого рівня вищої освіти Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний. ОС "бакалавр"- 240 кредитів / 3 роки 10 місяців;
Наявність акредитації	–
Цикл/рівень	Перший рівень вищої освіти
Передумови	Повна загальна середня освіта, молодший спеціаліст, молодший бакалавр
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2019-2024рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт Національного університету водного господарства та природокористування www.nuwm.edu.ua
2. Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна програма: "Готельно-ресторанна справа". Акцент робиться на здобутті навичок та знань в сфері готельно-ресторанного господарства, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітньо-професійні та освітньо-наукові програми). Програма дозволяє всебічно вивчити специфіку здійснення

	<p>готельного та ресторанного бізнесу та особливості обслуговування.</p> <p>Програма професійна прикладна; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері готельно-ресторанного сервісу та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.</p>
Особливості програми	<p>Програма спрямована на підвищення рівня знань та навичок з організації туристичної діяльності. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з туристичної справи, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної справи, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
<p>Придатність до працевлаштування *Класифікатор професій ДК 003:2010 http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm</p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми. Фахівці готуються для організаційно-управлінської, господарської, комерційної та науково-дослідної діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортної справи.</p> <p>Випускники можуть працювати на посадах:</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування Організатор туристичної і готельної діяльності 3414</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання на другому (магістерському) освітньому рівні; отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; підвищення кваліфікації; академічної мобільності.</p>

5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використанням сучасних програмних засобів. 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.
Оцінювання	Письмові та усні екзамени, заліки, звіти з лабораторних та практичних робіт, усні та мультимедійні презентації, поточний контроль, захист кваліфікаційної бакалаврської роботи.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері гостинності як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, що формують готельно-ресторанне господарство
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1 Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК2 Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> <p>ЗК3 Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища..</p> <p>ЗК4 Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК5 Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>ЗК6 Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК7 Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК8 Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК9 Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p>

	<p>ЗК10 - Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК11 Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК12 Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК13 Знання теорії та методології соціальної інформатики, інформаційно-комунікаційного простору, інформатизації соціальних комунікацій.</p> <p>ЗК14 Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах.</p> <p>ЗК15 Знання з інформаційно-комерційної діяльності документально-інформаційних систем.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1 Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.</p> <p>ФК2 Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.</p> <p>ФК3 Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.</p> <p>ФК4 Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно - курортного закладу.</p> <p>ФК5 Уміння організувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.</p> <p>ФК6 Уміння організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства та технологічний процес виробництва та реалізації продукції.</p>

ФК7 Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.

ФК8 Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.

ФК9 Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.

ФК10 Уміти організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

ФК11 Уміння розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.

ФК12 Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.

ФК13 Уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, екології, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки безпеки та з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

ФК14 Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів.

ФК15 Уміння організовувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами.

ФК16 Уміння організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (закладах) готельно-ресторанного бізнесу та у санаторно-курортних закладах.

	<p>ФК17 Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, скласти відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.</p> <p>ФК18 Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.</p> <p>ФК19 Здатність, використовуючи існуючі види ресурсів та джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування тощо.</p> <p>ФК20 Уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо).</p>
--	---

7. Програмні результати навчання

	<p>РН1 Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності</p> <p>РН2 Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію</p> <p>РН3 Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>РН4 Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН5 Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</p> <p>РН6 Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p>
--	--

	<p>PH7 Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>PH8 Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності</p> <p>PH9 Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>PH10 Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>PH11 Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності</p> <p>PH12 Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності</p> <p>PH13 Діяти у полікультурному середовищі</p> <p>PH14 Використовувати комунікативні навички і технології</p> <p>PH15 Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень</p> <p>PH16 Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування</p> <p>PH17 Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики</p> <p>PH18 Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя</p> <p>PH19 Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації</p>
--	---

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Відповідно ліцензійних вимог, затверджених постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015р. № 1187 "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти". Специфічні характеристики кадрового забезпечення наведені у Ліцензійній справі.</p> <p>Навчально-виховний процес в університеті здійснюється висококваліфікованим професорсько-викладацьким складом, здатним проводити навчання та виховання студентів на рівні сучасних вимог. Професійно-орієнтована підготовка студентів виконується на випусковій кафедрі – кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи.</p>
------------------------------------	---

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедри публічного управління і адміністрування та інших кафедр.</p> <p>Інструменти та обладнання: обладнання для практичних занять з організації виробничо-сервісної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі; комп'ютерна техніка для опрацювання отриманих на практичних заняттях даних, реалізації мультимедійних засобів навчання, пошуку та аналізу інформації в мережі Internet.</p> <p>У ЗВО НУВГП є локальна комп'ютерна мережа. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення наведені у розділі 8. Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення наведені у Ліцензійній справі.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Передбачено використання авторських розробок професорсько- викладацького складу.</p> <p>Офіційний веб-сайт http://www.nuwm.edu.ua. Містить інформацію про навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі зареєстровані в ЗВО НУВГП користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на внутрішній електронній мережі.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізований комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p> <p>Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" представлено у Ліцензійній справі.</p>
<p>9. Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітнянських</p>

	<p>відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки.</p> <p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ЗВО НУВГП та навчальними закладами країн-партнерів.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою. Для досягнення достатнього рівня володіння українською мовою здобувачам вищої освіти, що не є громадянами України включити до навчальних планів освітній компонент "Українська мова як іноземна" для першого (бакалаврського) рівня 810 годин (27 кредитів):</p> <p>І курс – 360 годин за рахунок дисциплін соціально-гуманітарного спрямування:</p> <p>Іноземна мова – 5 кредитів (150 годин);</p> <p>Історія та культура України – 4 кредити (120 годин);</p> <p>Українська мова за професійним спрямуванням – 3 кредити (90 годин).</p> <p>Починаючи з другого курсу "Українська мова як іноземна" пропонується як альтернатива вивчення Спецкурсу за вибором.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової 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	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ЦЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ЦЗП 1.2	Філософія	3,0	екзамен
ЦЗП 1.3	Історія та культура України	4,0	екзамен
ЦЗП 1.4	Іноземна мова	5,0	екзамен
ЦЗП 1.5	Друга іноземна мова	6,0	залік
ЦЗП 1.6	Основи екології	3,0	залік
ЦЗП 1.7	Харчова хімія	4,0	залік
ЦЗП 1.8	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,0	екзамен
ЦЗП 1.9	Регіональна економіка України	4,5	екзамен
ЦЗП 1.10	Вища та прикладна математика	5,0	екзамен
ЦЗП 1.11	Культурологія та релігієзнавство	3,0	екзамен
ЦЗП 1.12	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3,0	залік
ЦЗП 1.13	Вступ до фаху	3,0	залік
ЦЗП 1.14	Географія та економіка міжнародного туризму	6,5	екзамен
ЦЗП 1.15	Громадське будівництво	4,0	залік
ЦЗП 1.16	Санаторно-курортна справа	5,5	екзамен
ЦЗП 1.17	Туристичне країнознавство	6,5	екзамен
ЦЗП 1.18	Основи наукових досліджень	3,0	залік
ЦЗП 1.19	Туристичні ресурси України	4,0	екзамен
ЦЗП 1.20	Товарознавство	5,5	екзамен
ЦЗП 1.21	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	екзамен
ЦЗП 1.22	Ділова іноземна мова	6,0	екзамен
ЦЗП 1.23	Контроль якості харчової продукції	3,5	екзамен
	Всього за циклом	101,0	
ЦПП 2.1	Інженерне обладнання будівель	4,0	залік
ЦПП 2.2	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,5	екзамен
ЦПП 2.3	Технологія продукції ресторанного господарства	4,5	екзамен
ЦПП 2.4	Ресторанна справа / Курсова робота	5,5	екзамен
ЦПП 2.5	Готельна справа / Курсова робота	6,0	екзамен
ЦПП 2.6	Менеджмент підприємств туристичного обслуговування	6,0	екзамен
ЦПП 2.7	Маркетинг підприємств туристичного обслуговування	6,0	екзамен
ЦПП 2.8	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві / Курсова робота	4,0	екзамен
ЦПП 2.9	Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі	3,0	залік
ЦПП 2.10	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві / Курсова робота	4,0	екзамен
ПП 1	Навчальна практика "Вступ до фаху"	4,5	залік
ПП 2	Виробнича (технологічна)	6,0	залік

ПП 3	Виробнича (організаційна)	6,0	залік
ПД	Переддипломна практика	3,0	залік
АЕ	Атестаційний екзамен	1,5	екзамен
КБР	Кваліфікаційна бакалаврська робота	9,0	екзамен
	Всього	76,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВЦЗП 1.1	Статистика	4,0	екзамен
	Математичне моделювання		
ВЦЗП 1.2	Господарське та трудове право	4,0	залік
	Конституційне право		
ВЦЗП 1.3	Кулінарне мистецтво	5,5	екзамен
	Основи класичної кулінарії		
ВЦПП 1.1	Економіка підприємства	6,0	екзамен
	Комунікативний менеджмент		
ВЦЗП 1.4	Страховання	3,5	залік
	Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі (галузях сфери обслуговування)		
ВЦПП 1.2	Аналіз діяльності підприємств туристичної галузі	4,5	екзамен
	Логістика в туризмі		
	Всього	27,5	
Блок 1			
СВ 1.1-1.6	Спецкурс за вибором	18,0	залік
ВЦПП 1.3	Організація виставкової діяльності	5,0	залік
ВЦПП 1.4	Бухгалтерський облік	4,0	залік
ВЦПП 1.5	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0	залік
ВЦПП 1.6	Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві	4,0	залік
	Всього	35,0	
Блок 2			
СВ 2.1	Спецкурс за вибором	6,0	залік
СС 2.1	Військова підготовка	29,0	екзамен
	Всього	35,0	
Загальний обсяг освітньої програми		240,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" є складовою освітньої програми, що визначає логічну послідовність вивчення навчальних дисциплін, а також погодження їх змісту за темами в часі. Розроблена для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти згідно з кваліфікаційними вимогами до видів професійної діяльності. Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" сформована з урахуванням взаємозв'язку між дисциплінами, практиками і підсумковою атестацією першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Шифр	Назва освітніх компонентів	Кредити ЄКТС
1 рік		
Обов'язкові компоненти		
ЦЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0
ЦЗП 1.6	Основи екології	3,0
ЦЗП 1.8	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,0
ЦЗП 1.9	Регіональна економіка України	4,5
ЦЗП 1.11	Культурологія та релігієзнавство	3,0
ЦЗП 1.13	Вступ до фаху	3,0
ЦПП 2.9	Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі	3,0
ЦЗП 1.4	Іноземна мова	5,0
ЦЗП 1.16	Санаторно-курортна справа	5,5
ЦЗП 1.3	Історія та культура України	4,0
ЦЗП 1.7	Харчова хімія	4,0
ЦЗП 1.14	Географія та економіка міжнародного туризму	3,0
ЦЗП 1.15	Громадське будівництво	4,0
ЦЗП 1.17	Туристичне країнознавство	6,5
ПП 1	Навчальна практика "Вступ до фаху"	4,5
Всього за 1 рік		60,0
2 рік		
Обов'язкові компоненти		
ЦЗП 1.10	Вища та прикладна математика	5,0
ЦЗП 1.14	Географія та економіка міжнародного туризму	3,5
ЦЗП 1.18	Основи наукових досліджень	3,0
ЦЗП 1.19	Туристичні ресурси України	4,0
ЦЗП 1.5	Друга іноземна мова	6,0
ЦЗП 1.20	Товарознавство	5,5
ЦПП 2.1	Інженерне обладнання будівель	4,0
ЦПП 2.2	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,5
ПП 2	Виробнича (технологічна)	6,0
Вибіркові компоненти		
СВ 1.1, 1.2	Спецкурс за вибором	6,0
ВЦЗП 1.1	Статистика	4,0
	Математичне моделювання	
ВЦЗП 1.2	Господарське та трудове право	4,0
	Конституційне право	
ВЦЗП 1.3	Кулінарне мистецтво	5,5
	Основи класичної кулінарії	
Всього за 2 рік		60,0
3 рік		
Обов'язкові компоненти		
ЦЗП 1.21	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0
ЦЗП 1.22	Ділова іноземна мова	4,0
ЦПП 2.3	Технологія продукції ресторанного господарства	4,5

ЦПП 2.4	Ресторанна справа	5,5
ЦЗП 1.2	Філософія	3,0
ЦПП 2.5	Готельна справа	6,0
ЦПП 2.6	Менеджмент підприємств туристичного обслуговування	6,0
ПП 3	Виробнича (організаційна)	6,0
Вибіркові компоненти		
СВ 1.3; 1.4	Спецкурс за вибором	6,0
ВЦПП 1.3	Організація виставкової діяльності	5,0
ВЦПП 1.4	Бухгалтерський облік	4,0
ВЦПП 1.1	Економіка підприємства	6,0
	Комунікативний менеджмент	
Всього за 3 рік		60,0
4 рік		
Обов'язкові компоненти		
ЦЗП 1.23	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2,0
ЦЗП 1.24	Ділова іноземна мова	2,0
ЦПП 2.7	Маркетинг підприємств туристичного обслуговування	6,0
ЦПП 2.10	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4,0
ЦЗП 1.12	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3,0
ЦЗП 1.23	Контроль якості харчової продукції	3,5
ЦПП 2.8	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4,0
ПД	Переддипломна практика	3,0
АЕ	Атестаційний екзамен	1,5
КБР	Кваліфікаційна бакалаврська робота	9,0
Вибіркові компоненти		
СВ 1.5; 1.6	Спецкурс за вибором	6,0
ВЦПП 1.5	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0
ВЦЗП 1.4	Страховання	3,5
	Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі (галузях сфери обслуговування)	
ВЦПП 1.6	Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві	4,0
ВЦПП 1.2	Аналіз діяльності підприємств туристичної галузі	4,5
	Логістика в туризмі	
Всього за 4 рік		60,0
Разом за навчання		240,0

Структурно-логічна схема вивчення дисциплін

Курс	Семестр	Шифр виду освітньої діяльності
1	1	ЦЗП 1.1, ЦЗП 1.8, ЦЗП 1.9, ЦЗП 1.4, ЦЗП 1.6, ЦЗП 1.11, ЦЗП 1.13, ЦПП 2.9
	2	ЦЗП 1.3, ЦЗП 1.4, ЦЗП 1.16, ЦЗП 1.17, ЦЗП 1.7, ЦЗП 1.14, ЦЗП 1.15, ПП 1
2	3	ЦЗП 1.10, ЦЗП 1.14, ЦЗП 1.19, ЦЗП 1.5, ЦЗП 1.18, ВЦЗП 1.2, СВ 1.1
	4	ЦЗП 1.20, ЦПП 2.2, ВЦЗП 1.1, ВЦЗП 1.3, ЦЗП 1.5, ЦПП 2.1, ПП 2, СВ 1.2
3	5	ЦПП 2.3, ЦПП 2.4, ВЦПП 1.1, ЦЗП 1.21, ЦЗП 1.22, СВ 1.3, ВЦПП 1.3
	6	ЦЗП 1.2, ЦПП 2.5, ЦПП 2.6, ЦЗП 1.21, ЦЗП 1.22, ПП 3, СВ 1.4, ВЦПП 1.4
4	7	ЦЗП 1.21, ЦЗП 1.22, ЦПП 2.7, ЦПП 2.10, ВЦЗП 1.4, СВ 1.5, ВЦПП 1.5
	8	ЦЗП 1.23, ЦПП 2.8, КБР, ВЦПП 1.2, ДЕ, ЦЗП 1.12, ПД, СВ 1.6, ВЦПП 1.6

Назва навчальної дисципліни	К-ть кред.	Загальні													Спеціальні (фахові, предметні)																								
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК15	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16	ФК17	ФК18	ФК19	ФК20			
ресторанному господарстві																																							
Навчальна практика "Вступ до фаху"	4,5	●									●					●	●	●																					
Виробнича (технологічна)	6,0	●									●														●				●		●	●	●						
Виробнича (організаційна)	6,0	●									●							●	●	●	●						●	●		●	●								
Переддипломна практика	3,0	●									●							●	●	●			●	●	●	●			●	●	●	●	●	●					
Кваліфікаційна бакалаврська робота	9,0	●									●					●		●	●	●								●	●	●									
Культурологія та релігієзнавство	3,0	●			●						●					●																							
Історія туризму							●	●	●		●																												
Господарське та трудове право	4,0	●									●					●																							
Конституційне право		●									●					●																							
Кулінарне мистецтво	5,5	●			●						●					●											●				●	●	●	●					
Основи класичної кулінарії		●			●						●					●										●													
Економіка підприємства	5,0			●	●						●					●																							
Комунікативний менеджмент				●	●						●		●											●															
Страховання	3,5				●						●																												
Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі					●						●		●	●	●																								
Аналіз діяльності підприємств туристської галузі	4,0										●					●																							
Логістика в туризмі						●	●				●		●	●	●																								
Спецкурс за вибором	18,0	<i>Спецкурс за вибором береться з загальноуніверситетського блоку</i>																																					

Назва навчальної дисципліни	К-ть кред.	Загальні															Спеціальні (фахові, предметні)																						
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК15	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16	ФК17	ФК18	ФК19	ФК20			
Організація виставкової діяльності	4,0				●						●	●	●			●																							
Статистика	5,0			●		●	●	●				●					●																						
Інформаційні системи технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0					●	●				●	●	●	●	●	●		●																	●	●			
Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві	4,0					●	●				●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
Спецкурс за вибором	6,0	<i>Спецкурс за вибором береться з загальноуніверситетського блоку</i>																																					
Військова підготовка	29,0	<i>За навчальним планом кафедри військової підготовки</i>																																					

Примітка: Наведена таблиця обов'язкова за Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти (постанова КМ України від 30 грудня 2015 р. № 1187).

5. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи і завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з туризму.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа".

Кваліфікаційна робота передбачає теоретичні та аналітичні узагальнення або розв'язання практичної задачі у сфері туризму і рекреації із застосуванням теорій та методів туризмознавства.

Кваліфікаційна бакалаврська робота перевіряється на вміст академічного плагіату, фальсифікацій та фабрикацій, що контролюється, перед поданням бакалаврської роботи на рецензування, перевіркою системою Unplag згідно "Положення про запобігання плагіату випускних кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти в НУВГП" від 13.06.2017 р.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Кваліфікаційна бакалаврська робота розміщується у електронному репозиторії НУВГП.