

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет водного господарства та природокористування

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

Першого (бакалаврського) 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 № 8 від "25" 06 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2021 р.

Ректор В.С. Мошинський

(наказ № 428 від "26" 07 2021 р.)

Рівне 2021 р.

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

**1. РОЗГЛЯНУТО**

На засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 6 від 19.04.2021р.

**2. СХВАЛЕНО**

Науково-методичною радою з якості навчально-наукового інституту  
агроекології та землеустрою

Протокол № 8 від 18.052021 р.

**3. СХВАЛЕНО**

Вченою радою навчально-наукового інституту агроекології та землеустрою  
Протокол № 11 від 25.052021 р.

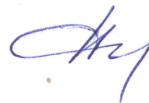
**4. ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної  
та навчальної роботи



В.С. Сорока

Завідувач навчально-методичного  
відділу



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, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП

**Громаченко Катерина Юріївна** – к.с-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП

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

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Сеняньська Юлія Сергіївна – менеджер-управитель ресторану-пивоварні «Броварня на Грушевського».

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"

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет водного господарства та природокористування, навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою
<b>Ступінь вищої освіти та назви кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр. Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа (ID 35024)
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Одиничний. ОС "бакалавр"- 240 кредитів (3 роки 10 місяців).
<b>Наявність акредитації</b>	–
<b>Цикл/рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти; НРК України – 7 рівень, FQЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта, молодший спеціаліст, молодший бакалавр. На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») з можливістю визнання та перезарахування кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-tur/osvitni-proghrami">https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-tur/osvitni-proghrami</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
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.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань,</b>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа

спеціальність, спеціалізація (за наявності))	
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>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 готельного та ресторанного бізнесу та особливості обслуговування.</p> <p>Програма професійно-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>
<b>Особливості програми</b>	Програма спрямована на підвищення рівня знань та навичок з організації готельно-ресторанної справи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців сфери гостинності, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим прогресивним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної справи, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b> *Класифікатор професій ДК 003:2010 <a href="http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm">http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm</a>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>3414 Фахівець із організації дозвілля</li> <li>3414 Фахівець із конференц-сервісу</li> <li>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</li> <li>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</li> </ul>

	<p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець з організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3439 Фахівець з організації побутового обслуговування</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Можливість продовження навчання на другому (магістерському) освітньому рівні; отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; підвищення кваліфікації; академічна мобільність.</p>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, із застосуванням кейс-методу, ситуаційних завдань, ділових ігор, підготовки презентацій з використанням сучасних програмних та мультимедійних 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, роботі в групах, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до самоосвіти впродовж життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Письмові та усні екзамени, заліки, звіти з лабораторних та практичних робіт, усні та мультимедійні презентації, поточний контроль, захист кваліфікаційної бакалаврської роботи.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>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.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<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>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>

	<p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.</p> <p>СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.</p> <p>СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.</p> <p>СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.</p> <p>СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування</p>



споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 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.

PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в

	<p>різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>РН 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.</p> <p>РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.</p> <p>РН 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.</p> <p>РН 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти, здатні проводити навчання та виховання студентів на рівні сучасних вимог і відповідають ліцензійним вимогам затверджених постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015р. №</p>

	<p>1187 "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти".</p> <p>Професійно-орієнтована підготовка студентів виконується на випусковій кафедрі – кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації або стажування, в т.ч. закордонні.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедри туризму та готельно-ресторанної справи та інших кафедр. Забезпеченість навчальними приміщеннями, спеціалізованими лабораторіями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі.</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, використання 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>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені у внутрішній електронній мережі. Передбачено використання авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Офіційний веб-сайт <a href="http://nuwm.edu.ua/">http://nuwm.edu.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в НУВГП користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені у цифровому репозиторію НУВГП <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/">http://ep3.nuwm.edu.ua/</a>. Фонд наукової бібліотеки НУВГП містить майже 570 тисяч примірників навчальної, понад 200 тисяч примірників наукової літератури, майже 92 тисячі найменувань періодичних наукових видань. Електронний архів НУВГП містить понад 5 тисяч найменувань наукових праць. Читальний зал забезпечений бездротовим</p>

	<p>доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: <a href="http://nuwm.edu.ua/">http://nuwm.edu.ua/</a>. Вільний доступ через сайт НУВГП до баз даних періодичних фахових наукових видань (в тому числі, англійською мовою) забезпечується: - участю бібліотеки університету у консорціуму ElibUkr. «Електронна бібліотека України: створення Центрів знань в університетах України», що об'єднує бібліотеки вищих навчальних закладів, національні бібліотеки та інші організації України. Учасникам консорціуму ElibUkr надається доступ до БД електронних журналів, електронних книг – найважливішого ядра світових інформаційних ресурсів, що містять усі галузі знань (наука, техніка, медицина, соціальні та гуманітарні науки).</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітнянських 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>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між ЗВО НУВГП та навчальними закладами країн-партнерів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ЦЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ЦЗП 1.2	Філософія	3,0	екзамен
ЦЗП 1.3	Українська державність і культура	4,0	залік
ЦЗП 1.4	Іноземна мова	12,0	екзамен
ЦЗП 1.5	Друга іноземна мова	6,0	залік
ЦЗП 1.6	Екологія	3,0	залік
ЦЗП 1.7	Харчова хімія	4,0	залік
ЦЗП 1.8	Основи цифрових технологій	3,0	екзамен
ЦЗП 1.9	Регіональна економіка України	4,5	екзамен
ЦЗП 1.10	Вища та прикладна математика	5,0	екзамен
ЦЗП 1.11	Підприємницька діяльність	3,0	залік
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	4,5	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
ЦЗП 1.24	Культурологія та релігієзнавство	3,0	залік
ЦПП 2.1	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,5	екзамен
ЦПП 2.2	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	екзамен
ЦПП 2.3	Ресторанна справа / Курсова робота	5,0	екзамен
ЦПП 2.4	Готельна справа / Курсова робота	5,0	екзамен
ЦПП 2.5	Менеджмент сфери туризму та гостинності	6,0	екзамен
ЦПП 2.6	Маркетинг сфери туризму та гостинності	6,0	екзамен
ЦПП 2.7	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві / Курсова робота	4,0	екзамен
ЦПП 2.8	Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі	3,0	залік
ЦПП 2.9	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві / Курсова робота	4,5	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
	<b>Всього</b>	<b>180,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВЦЗП 1.1	ГІС і бази даних	3,0	залік
	Технологія публікації геопросторових даних		
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	5,0	екзамен
	Комунікативний менеджмент		
ВЦЗП 1.4	Засади сталого розвитку суспільства	3,0	залік
	Діловодство в галузях сфери обслуговування		
ВЦПП 1.2	Аналіз діяльності підприємств туристичної галузі	4,5	екзамен
	Логістика в туризмі		
	<b>Всього</b>	<b>25,0</b>	
<b>Блок 1</b>			
СВ 1.1-1.6	Спецкурс за вибором	18,0	залік
ВЦПП 1.3	Організація виставкової діяльності	5,0	залік
ВЦПП 1.4	Статистика	4,0	залік
ВЦПП 1.5	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0	залік
ВЦПП 1.6	Страховання у туристичній та готельно-ресторанній сферах	4,0	залік
	<b>Всього</b>	<b>35,0</b>	
<b>Блок 2</b>			
СВ 2.1	Спецкурс за вибором	6,0	залік
СС 2.1	Військова підготовка	29,0	екзамен
	<b>Всього</b>	<b>35,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>240,0</b>	

## 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 узгодження 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.

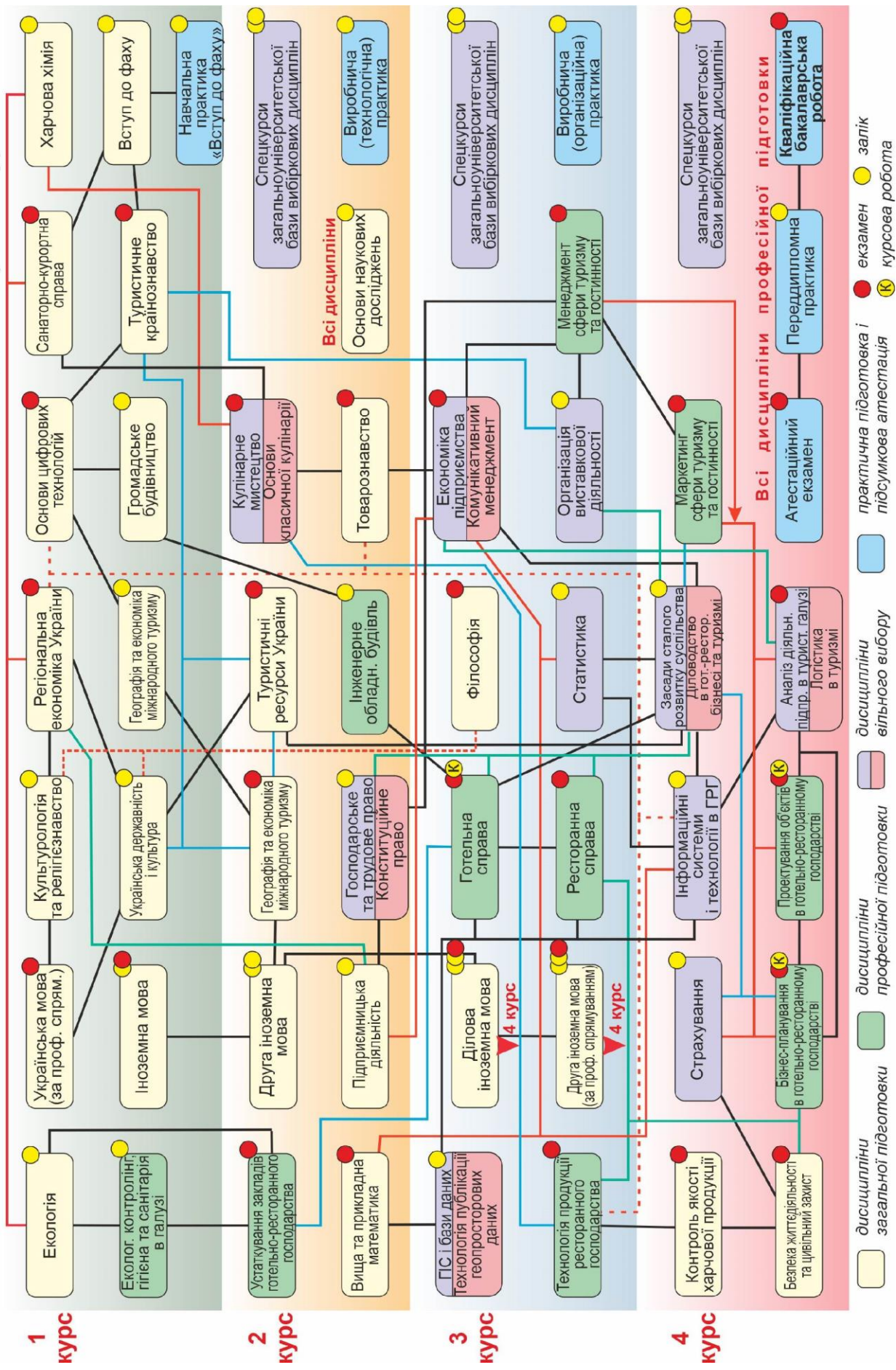
## Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Шифр	Назва освітніх компонентів	Кредити ЄКТС
<b>1 рік</b>		
<b>Обов'язкові компоненти</b>		
ЦЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0
ЦЗП 1.6	Екологія	3,0
ЦЗП 1.8	Основи цифрових технологій	3,0
ЦЗП 1.9	Регіональна економіка України	4,5
ЦЗП 1.13	Вступ до фаху	3,0
ЦПП 2.8	Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі	3,0
ЦЗП 1.4	Іноземна мова	6,0
ЦЗП 1.16	Санаторно-курортна справа	5,5
ЦЗП 1.3	Українська державність і культура	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
ЦЗП 1.24	Культурологія та релігієзнавство	3,0
ПП 1	Навчальна практика "Вступ до фаху"	4,5
<b>Всього за 1 рік</b>		<b>60,0</b>
<b>2 рік</b>		
<b>Обов'язкові компоненти</b>		
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 1.4	Іноземна мова	6,0
ЦЗП 1.5	Друга іноземна мова	6,0
ЦЗП 1.20	Товарознавство	4,5
ЦЗП 1.11	Підприємницька діяльність	3,0
ЦПП 2.1	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,5
ПП 2	Виробнича (технологічна)	6,0
<b>Вибіркові компоненти</b>		
СВ 1.1, 1.2	Спецкурс за вибором	6,0
ВЦЗП 1.2	Господарське та трудове право	4,0
	Конституційне право	
ВЦЗП 1.3	Кулінарне мистецтво	5,5
	Основи класичної кулінарії	
<b>Всього за 2 рік</b>		<b>60,0</b>
<b>3 рік</b>		
<b>Обов'язкові компоненти</b>		
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	4,0
ЦПП 2.4	Ресторанна справа	5,0

ЦЗП 1.2	Філософія	3,0
ЦПП 2.4	Готельна справа	5,0
ЦПП 2.5	Менеджмент сфери туризму та гостинності	6,0
ПП 3	Виробнича (організаційна)	6,0
<b>Вибіркові компоненти</b>		
СВ 1.3; 1.4	Спецкурс за вибором	6,0
ВЦПП 1.3	Організація виставкової діяльності	5,0
ВЦПП 1.4	Статистика	4,0
ВЦЗП 1.1	ГІС і бази даних	3,0
	Технологія публікації геопросторових даних	
ВЦПП 1.1	Економіка підприємства	5,0
	Комунікативний менеджмент	
<b>Всього за 3 рік</b>		<b>60,0</b>
<b>4 рік</b>		
<b>Обов'язкові компоненти</b>		
ЦЗП 1.21	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2,0
ЦЗП 1.22	Ділова іноземна мова	2,0
ЦПП 2.6	Маркетинг сфери туризму та гостинності	6,0
ЦПП 2.9	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4,5
ЦЗП 1.12	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3,0
ЦЗП 1.23	Контроль якості харчової продукції	3,5
ЦПП 2.7	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4,0
ПД	Переддипломна практика	3,0
АЕ	Атестаційний екзамен	1,5
КБР	Кваліфікаційна бакалаврська робота	9,0
<b>Вибіркові компоненти</b>		
СВ 1.5; 1.6	Спецкурс за вибором	6,0
ВЦПП 1.5	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0
ВЦЗП 1.6	Страховання у туристичній та готельно-ресторанній сферах	4,0
ВЦЗП 1.4	Засади сталого розвитку суспільства	3,0
	Діловодство в галузях сфери обслуговування	
ВЦПП 1.2	Аналіз діяльності підприємств туристичної галузі	4,5
	Логістика в туризмі	
<b>Всього за 4 рік</b>		<b>60,0</b>
<b>Разом за навчання</b>		<b>240,0</b>



# СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» (БАКАЛАВР)















Назва навчальної дисципліни		К-ть кред.	PH 01	PH 02	PH 03	PH 04	PH 05	PH 06	PH 07	PH 08	PH 09	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23	PH 24	PH 25	PH 26
ЦЗП 1.16	Санаторно-курортна справа	5,5	•		•	•						•			•			•		•					•	•	•	•
ЦЗП 1.17	Туристичне країнознавство	6,5			•	•												•			•	•	•	•	•			
ЦЗП 1.18	Основи наукових досліджень	3				•		•										•	•	•								
ЦЗП 1.19	Туристичні ресурси України	4	•			•																•		•		•		
ЦЗП 1.20	Товарознавство	4,5	•	•							•	•		•														
ЦЗП 1.21	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6			•					•									•				•					
ЦЗП 1.22	Ділова іноземна мова	6			•					•									•				•					
ЦЗП 1.23	Контроль якості харчової продукції	3,5	•								•	•		•				•										•
ЦЗП 1.24	Культурологія та релігієзнавство	3																•	•		•		•	•				
ЦПП 2.1	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3.5	•	•		•	•				•							•		•							•	•
ЦПП 2.2	Технологія продукції ресторанного господарства	4	•	•								•		•				•	•						•		•	
ЦПП 2.3	Ресторанна справа	5	•	•		•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•					•			•
ЦПП 2.4	Готельна справа / Курсова робота	5	•	•		•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	•
ЦПП 2.5	Менеджмент сфери туризму та гостинності	6	•	•			•			•					•		•				•	•	•		•	•		
ЦПП 2.6	Маркетинг сфери туризму та гостинності	6	•	•			•			•					•		•				•	•	•		•			





Назва навчальної дисципліни		К-ть кред.	PH 01	PH 02	PH 03	PH 04	PH 05	PH 06	PH 07	PH 08	PH 09	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23	PH 24	PH 25	PH 26	
ВЦПП 1.1	Економіка підприємства	5,0	•												•		•		•										
ВЦПП 1.1	Комунікативний менеджмент	5,0			•				•	•								•	•	•									
ВЦЗП 1.4	Засади сталого розвитку суспільства	3,0	•	•						•		•								•	•	•	•						
ВЦЗП 1.4	Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі (галузях сфери обслуговування)	3,0	•		•		•					•																	
ВЦПП 1.2	Аналіз діяльності підприємств туристичної галузі	4,5				•												•	•	•									
ВЦПП 1.2	Логістика в туризмі	4,5	•	•		•									•		•									•			
ВЦПП 1.3	Організація виставкової діяльності	5,0	•		•					•	•							•											
ВЦПП 1.4	Статистика	4,0				•		•	•				•		•														
ВЦПП 1.5	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0						•					•					•	•	•									
ВЦПП 1.6	Страховання у туристичній та готельно-ресторанній сферах	4,0	•	•						•		•								•	•	•	•			•	•	•	•

## **5. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної 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 здобувачу ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю умов.

Кваліфікаційна бакалаврська робота перевіряється на вміст академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації, 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.