

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та природокористування

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

галузі знань J «Транспорт та послуги»

Кваліфікація: «Бакалавр з готельно-ресторанної справи»



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

В.С. Мошинський

(Протокол № 7 від «24» 07 2025р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2025 р.

*** Ректор В. С. Мошинський**

(Наказ № 969 від «22» 08 2025р.)

Рівне 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

1. РОЗГЛЯНУТО

На засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 17 від 24.06.2025 р.

2. СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою з якості навчально-наукового інституту агроєкології та землеустрою
Протокол № 21 від 24.06.2025 р.

3. СХВАЛЕНО

Вченою радою навчально-наукового інституту агроєкології та землеустрою
Протокол № 14 від 24.06.2025 р.

3. ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

Завідувач навчально-методичного
відділу



В.С. Сорока



Н.С. Ковальчук

ПЕРЕДМОВА

Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Галузь знань 24 Сфера обслуговування. Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки від 04.03.2020 р. № 348.

Розроблено робочою групою у складі:

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

Конарівська Оксана Богданівна – к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП – гарант ОП;

Скорина Тарас Миколайович – к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП, директор ТОВ "ІМПРЕССА" (готель «Number 21», м. Київ);

Корчик Наталія Михайлівна – к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП;

Чернянова Юлія Юріївна – керуюча готелем «Оптіма Колекція Бергшлосс Рівне».

Моцеглов Юрій Олександрович – здобувач вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Опанащук Юрій Якович** – Голова Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України, к.е.н., доцент, доцент кафедри регіоналістики і туризму Київського економічного національного університету ім. Вадима Гетьмана.
2. **Сістук Андрій Олександрович** – директор ТОВ «Міура» (готель «Україна»), м. Рівне.
3. **Сеняньська Юлія Сергіївна** – менеджер-управитель пивного ресторану «Броварня на Грушевського», м. Рівне.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет водного господарства та природокористування Навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» (ID 31088)
Галузь знань, спеціальність (спеціальності для міждисциплінарних ОП), спеціалізація або предметна спеціальність (за наявності)	Галузь знань J Транспорт та послуги. Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (за Міжнародною стандартною класифікацією освіти ISCED-F 2013: 1013 Hotel, restaurants and catering)
Назва кваліфікації, професійної кваліфікації	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний, 240 кредитів ЄКТС, розрахунковий строк виконання ОП: 3 роки 10 місяців – денна, дуальна форми навчання, 4 роки 10 місяців – заочна форма навчання.
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	Бакалаврська програма НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	На базі повної загальної середньої освіти, на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» з можливістю визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки «фаховий молодший бакалавр», молодшого бакалавра («молодший спеціаліст»); прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Рік вступу 2025 та наступні до нової редакції ОП
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт Національного університету водного господарства та природокористування: https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-tur/osvitni-proghrami
2. Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, економічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	

3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна (бакалавра)
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямована на формування знань і навичок у сфері управління готельним і ресторанным бізнесом, технологічного процесу виробництва продукції і послуг на підприємствах готельно-ресторанного і рекреаційного господарства, проектування сервісних процесів, економіки і маркетингу в індустрії гостинності, розробки та реалізації нових готельних, ресторанных і кейтерингових послуг, забезпечення їх якості, безпеки та відповідності сучасним стандартам. Акцент зроблено на розвитку практичних компетентностей у сфері планування, організації та контролю виробничих і сервісних процесів, управління підприємствами готельно-ресторанного господарства, комунікації зі споживачами, раціонального використання ресурсів і технологічного устаткування, застосування сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, а також дотримання вимог охорони праці, протипожежної безпеки і сталого розвитку. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, технологічний процес, обслуговування, споживач, менеджмент, маркетинг, інновації, якість послуг, безпека, технологічне устаткування, інформаційні технології, сталий розвиток.

Особливості програми	Особливістю освітньої програми є наявність варіативної складової освітніх компонентів і курсів практичної підготовки, орієнтованих на організацію діяльності закладів готельно-ресторанної сфери та кейтерингу з урахуванням ресурсоефективних і екологічно дружніх технологій, вимог безпеки харчових продуктів, дотримання принципів сталого розвитку та формування соціально відповідального бізнесу, що узгоджується зі спеціальними компетентностями, програмними результатами навчання та структурою навчального плану.
4. Можливе працевлаштування випускників	
Придатність до працевлаштування	Назви професій згідно Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010): 1456 – Менеджер (управитель) ресторану; 2482.2 – Фахівець з гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси); 2482.2 – Фахівець з готельної/ресторанної справи/гостинності; 3414 – Консультанти з подорожей та організатори подорожей: Фахівець із конференц-сервісу; Фахівець з організації дозвілля; Фахівець з готельного обслуговування; Фахівець з туристичного обслуговування; Фахівець із туристичної безпеки; Організатор туристичної і готельної діяльності; Фахівець з розвитку сільського туризму.
Подальше навчання	Можливість навчатися за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студенто-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, навчання з використанням системи Moodle, Google Meet, лекції, практичні і лабораторні заняття, консультації з науково-педагогічними працівниками і роботодавцями.
Оцінювання	Модульний контроль, заліки, екзамени, курсові роботи, тести, поточне опитування, комплексні практичні індивідуальні завдання, тренінги, звіти з практики. Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
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 (ЗК)	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. 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.

	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати 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 проєктувати 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 організовувати 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. СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку сільського туризму на Поліссі. СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури. СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам. СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності. СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.
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 реалізовувати 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. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку сільського туризму на Поліссі. РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури. РН 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів. РН 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.
	8. Ресурсне забезпечення реалізації програми
Кадрове забезпечення	Реалізація програми забезпечується кадрами високої кваліфікації з науковими ступенями та вченими званнями, які мають достатній досвід навчально-методичної, науково-дослідної і практичної роботи і відповідають кваліфікації відповідно до спеціальності згідно ліцензійних умов.

Матеріально-технічне забезпечення	1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять. 2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях. 3. Наявність соціально-побутової інфраструктури. 4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком. 5. Забезпеченість лабораторіями, навчально-лабораторним обладнанням, необхідними для здійснення навчального процесу на сучасному науково-методичному рівні. 6. Забезпеченість комп'ютерною технікою, спеціалізованими прикладними ліцензованими програмами.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності. Навчальні ресурси: цифровий репозиторій НУВГП; доступ до електронних журналів; доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; доступ до електронного навчального середовища Moodle; доступ до бібліотечних ресурсів НУВГП; технологічне і матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним університетом водного господарства та природокористування і закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між НУВГП та навчальними закладами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ЗП 1.2	Філософія	3,0	екзамен
ЗП 1.3	Українська державність і культура	4,0	залік
ЗП 1.4	Іноземна мова	12,0	екзамен
ЗП 1.5	Друга іноземна мова	6,0	залік
ЗП 1.6	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	екзамен
ЗП 1.7	Екологія	3,0	залік
ЗП 1.8	Основи цифрових технологій	3,0	екзамен
ЗП 1.9	Вища та прикладна математика	6,0	екзамен
ЗП 1.10	Підприємницька діяльність	3,0	залік
ЗП 1.11	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3,0	залік
ЗП 1.12	Основи наукових досліджень	3,0	залік
ЗП 1.13	Культурологія та релігієзнавство	3,0	залік
ПП 2.1	Вступ до фаху	3,0	залік
ПП 2.2	Економіка підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства	5,0	екзамен
ПП 2.3	Аналіз господарської діяльності підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства	3,0	залік
ПП 2.4	Інформаційні системи і технології у сфері туризму та готельно-ресторанному бізнесі	4,0	екзамен
ПП 2.5	Туристичне країнознавство	4,5	екзамен
ПП 2.6	Ресторанна справа	5,0	екзамен
ПП 2.7	Готельна справа	5,0	екзамен, КР
ПП 2.8	Сільський туризм	3,0	залік
ПП 2.9	Менеджмент підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства	6,0	екзамен
ПП 2.10	Маркетинг підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства	6,0	екзамен
ПП 2.11	Харчова хімія	5,0	екзамен
ПП 2.12	Регіональна економіка України	5,0	екзамен
ПП 2.13	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг	5,0	залік
ПП 2.14	Громадське будівництво	4,0	залік
ПП 2.15	Технологія обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства і кейтеринг	5,0	екзамен
ПП 2.16	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	екзамен
ПП 2.17	Устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства	4,0	екзамен
ПП 2.18	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4,0	екзамен, КР
ПП 2.19	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4,0	екзамен, КР
ПП 2.20	Управління цифровим бізнесом у сфері туризму та гостинності	4,0	екзамен

ПП 1	Навчальна практика «Вступ до фаху»	4,5	залік
ПП 2	Виробнича (технологічна) практика	6,0	залік
ПП 3	Виробнича (організаційна) практика	6,0	залік
ПД	Переддипломна практика	4,5	залік
АЕ	Атестаційний екзамен	1,5	атестація
КБР	Кваліфікаційна бакалаврська робота	9,0	екзамен
	Разом обов'язкових освітніх компонентів ОП	180,0	
Вибіркові компоненти ОП			
	Мейджор	36	3
	Базова загальновійськова підготовка (теоретична частина)	3	3
	Спецкурс за вибором		
	Спецкурс за вибором	3	3
	Майнор	18	3
	Всього освітніх компонент вільного вибору	60	
	Загальний обсяг освітніх компонент ОП	240,0	

11. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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 та кейтерингу.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

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

Кваліфікаційна робота перевіряється на ознаки академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації, що контролюється, перед поданням роботи на рецензування, згідно «Порядку перевірки навчальних, випускних кваліфікаційних, навчально-методичних та наукових робіт на наявність ознак академічного плагіату в Національному університеті водного господарства та природокористування». наказ №529 від 10.11.2022 р.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Кваліфікаційна робота розміщується у електронному репозиторії кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП.

12. Структурно-логічна схема ОП

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» є складовою освітньої програми, що визначає логічну послідовність вивчення навчальних дисциплін, а також узгодження їх змісту за темами та в часі. Розроблена для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти згідно з кваліфікаційними вимогами до видів професійної діяльності. Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» сформована з урахуванням взаємозв'язку між дисциплінами, практиками і підсумковою атестацією першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

13. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Назва навчальної дисципліни		Загальні компетенції												Спеціальні (фахові, предметні) компетенції																	
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	•	•			•	•							•			•				•										
ЗП 1.2	Філософія		•	•		•	•			•				•										•							
ЗП 1.3	Українська державність і культура		•	•			•	•					•	•																	
ЗП 1.4	Іноземна мова			•				•				•		•			•				•										
ЗП 1.5	Друга іноземна мова			•				•				•		•			•				•										
ЗП 1.6	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)			•				•				•		•			•				•			•							
ЗП 1.7	Екологія	•	•				•		•					•					•									•	•	•	•
ЗП 1.8	Основи цифрових технологій			•	•					•	•						•			•	•										
ЗП 1.9	Вища та прикладна математика			•	•		•			•				•					•												
ЗП 1.10	Підприємницька діяльність	•	•				•	•		•				•		•							•		•	•			•		
ЗП 1.11	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	•			•		•		•					•							•	•									
ЗП 1.12	Основи наукових досліджень	•		•	•		•			•			•	•								•		•							
ЗП 1.13	Культурологія та релігієзнавство	•	•	•			•			•			•	•												•					
ПП 2.1	Вступ до фаху	•	•			•	•						•	•																	
ПП 2.2	Економіка підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства			•	•					•	•			•				•				•									
ПП 2.3	Аналіз діяльності підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства			•	•					•	•			•				•				•									
ПП 2.4	Інформаційні системи і технології у сфері туризму та готельно-ресторанному бізнесі			•	•						•			•			•			•		•									
ПП 2.5	Туристичне країнознавство	•		•	•		•	•	•					•														•			
ПП 2.6	Ресторанна справа	•	•	•	•	•	•				•	•		•	•			•	•	•		•		•	•	•					
ПП 2.7	Готельна справа / Курсова робота	•	•	•	•	•	•				•	•		•	•			•	•	•		•		•	•	•					
ПП 2.8	Сільський туризм			•		•					•			•						•						•					
ПП 2.9	Менеджмент підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства			•		•				•	•			•			•	•						•							
ПП 2.10	Маркетинг підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства			•	•					•	•			•			•			•				•			•				
ПП 2.11	Харчова хімія	•		•	•		•		•		•			•					•				•								
ПП 2.12	Регіональна економіка України	•			•		•			•				•			•													•	•
ПП 2.13	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг	•	•				•		•				•	•	•	•							•								
ПП 2.14	Громадське будівництво	•	•		•		•	•			•			•	•				•			•									
ПП 2.15	Технологія обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства і кейтеринг			•	•	•					•				•				•		•			•							
ПП 2.16	Технологія продукції ресторанного господарства			•	•				•	•	•			•	•				•	•	•		•					•			

Назва навчальної дисципліни		Загальні компетенції												Спеціальні (фахові, предметні) компетенції																	
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПП 2.17	Устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства				•	•			•	•	•			•	•				•	•		•	•				•				
ПП 2.18	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві/ Курсова робота	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•					
ПП 2.19	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві / Курсова робота	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•					
ПП 2.20	Управління цифровим бізнесом у сфері туризму та гостинності				•					•	•		•				•	•		•	•			•	•						
ПП 1	Навчальна практика «Вступ до фаху»	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•			•						•				•	•	•	•	•
ПП 2	Виробнича (технологічна) практика	•	•	•	•	•					•			•		•		•				•	•								
ПП 3	Виробнича (організаційна) практика	•	•	•	•	•			•	•	•			•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПД	Переддипломна практика	•	•	•	•	•			•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
АЕ	Атестаційний екзамен	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
КБР	Кваліфікаційна бакалаврська робота	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

Назва навчальної дисципліни		РН 01	РН 02	РН 03	РН 04	РН 05	РН 06	РН 07	РН 08	РН 09	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	РН 23	РН 24	РН 25	РН 26
ЗП 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)			•					•									•	•								
ЗП 1.2	Філософія																•	•		•		•	•				
ЗП 1.3	Українська державність і культура								•										•	•		•					
ЗП 1.4	Іноземна мова			•					•									•				•					
ЗП 1.5	Друга іноземна мова			•					•									•				•					
ЗП 1.6	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)			•					•									•				•					
ЗП 1.7	Екологія	•											•							•			•				•
ЗП 1.8	Основи цифрових технологій							•	•		•	•							•							•	
ЗП 1.9	Вища та прикладна математика				•		•										•		•								
ЗП 1.10	Підприємницька діяльність	•																		•	•	•	•				

Назва навчальної дисципліни		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
ЗП 1.11	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	•						•		•			•		•										•		
ЗП 1.12	Основи наукових досліджень				•		•										•	•	•								
ЗП 1.13	Культурологія та релігієзнавство																•	•		•		•	•				
ПП 2.1	Вступ до фаху	•	•			•															•		•				
ПП 2.2	Економіка підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства															•	•	•									
ПП 2.3	Аналіз діяльності підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства						•									•	•										
ПП 2.4	Інформаційні системи і технології у сфері туризму та готельно-ресторанному бізнесі				•			•				•															
ПП 2.5	Туристичне країнознавство				•												•				•		•	•			
ПП 2.6	Ресторанна справа	•					•				•		•		•	•								•	•		•
ПП 2.7	Готельна справа / Курсова робота	•	•		•			•					•		•	•								•		•	•
ПП 2.8	Сільський туризм		•			•			•												•			•	•		•
ПП 2.9	Менеджмент підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства		•			•								•		•											
ПП 2.10	Маркетинг підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства		•			•	•		•								•										
ПП 2.11	Харчова хімія	•								•	•		•														•
ПП 2.12	Регіональна економіка України	•			•		•											•				•					
ПП 2.13	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг	•	•					•									•		•		•						
ПП 2.14	Громадське будівництво	•	•		•												•		•								

[illegible]