

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація освітня : бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
УНІВЕРСИТЕТУ

Голова вченої ради

 / А. М. Гром /  
(протокол № 11 від « 30 » квітня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з « 01 » \_\_\_\_\_ 2020 р.

В.о. ректора  П. І. Курмасв

наказ № 61 від « 10 » \_\_\_\_\_ 2020 р.



Умань, 2020 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «Сфера обслуговування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший рівень вищої освіти
СТУПІНЬ	бакалавр
КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО

Голова навчально-методичної ради УДПУ імені Павла Тичини  
Розгон В. В.

РОЗРОБЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО

проектною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Керівник проектної групи  
(гарант освітньої програми)

Поворознюк І. М.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена проєктною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми):

**Поворознюк Інна Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Члени проєктної групи:

1. **Штангєєва Надія Іванівна**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

2. **Кравченко Леся Василівна**, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань – Дворова Н. В.
2. Директор ГТзДВ «Іскра», м. Умань – Поліщук М. П.
3. Директор Банно-готельного комплексу «Олімп», м. Умань – Поляченко І. І.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

# I. Профіль освітньо-професійної програми бакалавра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший рівень вищої освіти, бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців.
<b>Наявність акредитації</b>	Серія НД № 2489145 Акредитовано 16.06.2016 р. за рівнем бакалавр. Протокол №121 (Наказ МОН України від 21.06.2016 р. №79-а).
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA- перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «Бакалавр»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова.
<b>Термін освітньої програми</b>	01.07. 2021 р.
<b>Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://udpu.edu.ua">https://udpu.edu.ua</a> ; <a href="https://econom.udpu.edu.ua">https://econom.udpu.edu.ua</a> ;
<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства. Реалізуються на основі системи набутих загальних та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання складних, спеціалізованих задач та практичних проблем у певній	

галузі професійної діяльності або у процесі навчання, характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність.

### 3. Характеристика освітньо-професійної програми

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>	<p>24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p><b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування та сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних й ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> 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.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного і ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельно-ресторанного господарства, правове регулювання й забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації в сучасному бізнес середовищі.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Вирішувати професійні завдання у сервісній та виробничо-технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Особливість освітньої програми полягає у організації освітнього процесу, що поєднує теоретичне навчання та практичну підготовку; розкриває перспективи ступеневої та неперервної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Підготовка фахівців для індустрії гостинності зумовлена особливостями регіонального розвитку готельно-ресторанного господарства та реалізується із залученням професіоналів практиків. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх.</p>

### 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

<p><b>Придатність до</b></p>	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у</p>
------------------------------	--

<p><b>працевлаштування</b></p>	<p>відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування  3414 Фахівець із організації дозвілля  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності  3414 Фахівець з готельного обслуговування  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування  3436 Помічники керівників</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи:  2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);  2482.2 Фахівець із готельної справи;  2482.2 Фахівець із ресторанної справи.  1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;  123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.</p>
<p><b>5. Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться з використанням поширених методів: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних інформаційних технологій. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.</p>
<p><b>Оцінювання</b></p>	<p>За результатами поточного та підсумкового контролю (поточний, тестовий контроль, усне та письмове опитування, залік, екзамен.). Модульний контроль здійснюється після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, презентації, есе тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача. Підсумковий контроль передбачає щосеместровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, після того як він виконає усі види робіт, завдання, передбачених робочою програмою на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення</p>

	про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 01.</b> 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><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні компетентності)</b>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з</p>

	<p>використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією, здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> 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><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	---

#### **7. Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований в термінах результатів 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.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

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

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

## 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Усі розробники є штатними працівниками, мають наукові ступені, вчені звання, проходять стажування раз на п'ять років, в т.ч. закордонні. Також долучаються стейкхолдери. Для викладання фахових дисциплін залучаються фахівці, що мають відповідний досвід практичної роботи.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів практичної підготовки та науково-дослідницької роботи для здобувачів вищої освіти: 5 навчальних корпусів, актовна зала, спортивний зал та спортивні майданчики. Обладнано комп'ютерні класи та лабораторії.
<b>Інформаційне навчально методичне забезпечення</b>	та — Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету <a href="https://udpu.edu.ua">https://udpu.edu.ua</a> у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» <a href="https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy">https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy</a> . На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього процесу в Університеті. Підтримку навчальної діяльності та управління освітнім процесом в інформаційному середовищі Університету забезпечують сайти: —інформаційно-освітнє середовище <a href="https://dls.udpu.edu.ua">https://dls.udpu.edu.ua</a> яке містить електронні навчальні курси для здобувачів вищої освіти. Кожна навчальна дисципліна має електронну підтримку у

	<p>вигляді електронного курсу з теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання лабораторних та практичних робіт, самостійної роботи, поточного, модульного і підсумкового контролів;</p> <p>– електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів <a href="https://library.udpu.edu.ua">https://library.udpu.edu.ua</a>, до яких увійшли підручники, посібники, навчально-методичні матеріали, матеріали конференцій, які проводилися в університеті, автореферати дисертацій, захищених в Університеті, методичні матеріали на підтримку навчального процесу, патенти.</p> <p>Відкрито доступ до наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.</p> <p>Бібліотечний фонд університету багатогалузевий. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів.</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Університету та партнерських закладів освіти, проходження навчальної або виробничих практик, проведення наукових досліджень із можливістю перезарахування в установленому порядку опанованих навчальних дисциплін, практик тощо.</p> <p>Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності й оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентує «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>За програмами подвійного диплома за ОП Університет співпрацює із закладами вищої освіти Польщі: Інститут Європейської культури у м. Гнезно, Гуманістично-природничий університет імені Яна Длугоша в Ченстохові, Поморська Академія у Слупську.</p> <p>У рамках програми кредитної академічної мобільності «Mevlana» діють угоди із закладами Туреччини: Університет Аланья Аладдін Кейкубат, Університет Біледжик Шейх Едебелі. Партнерами по академічній мобільності, науковому і навчально-методичному співробітництву є: Ризький міжнародний університет «ISMA» (Латвія), Гуманітарно-економічна академія в Лодзі, Інститут Європейської Культури в Гнезно (Польща), Ургенчський державний університет (Узбекистан).</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Передбачена можливість навчання іноземних студентів. (див. ліцензію)</p>

## 2. Перелік освітніх компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>1.1. Гуманітарна підготовка</b>			
ГП.01	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ГП.02	Історія та культура України	4	екзамен
ГП.03	Іноземна мова	9	залік
ГП.04	Фізичне виховання	4	залік
<b>1.2. Фундаментальна підготовка</b>			
ФП.01	Економічна соціологія	3	залік
ФП.02	Основи наукових досліджень	3	залік
ФП.03	Харчова хімія	4	екзамен
ФП.04	Основи туризмознавства	4	залік
ФП.05	Економіко-математичні методи та моделі (оптимізаційні методи та моделі, економетрика)	4	екзамен
ФП.06	Основи економічної теорії	3	екзамен
ФП.07	Основи автоматизації в галузі:		
ФП.07.01	Автоматизація в галузі (I рівень)	3	екзамен
ФП.07.02	Діловодство з використанням комп'ютерних технологій	3	екзамен
ФП.07.03	Автоматизація економічних процесів II рівень	3	екзамен
ФП.08	Мікробіологія	4	екзамен
ФП.09	Ціноутворення	3	екзамен
ФП.10	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ФП.11	Господарське законодавство	3	екзамен
ФП.12	Економічна етика та діловий етикет	3	екзамен
Всього		68	
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ПП.01	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ПП.02	Менеджмент	4	екзамен
ПП.03	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3	залік
ПП.04	Рекреаційні комплекси світу	3	залік
ПП.05	Бухгалтерський облік	3	екзамен
ПП.06	Маркетинг	4	екзамен
ПП.07	Економіка праці і соціально-трудові відносини	4	екзамен
ПП.08	Економікс	6	залік, екзамен
ПП.09	Планування і організація готельного і ресторанного господарства, курсова робота	3	екзамен
ПП.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ПП.11	Організація ресторанного господарства, курсова робота	10	екзамен
ПП.12	Організація готельного господарства	10	залік, екзамен
ПП.13	Інженерне обладнання будівель	4	екзамен
ПП.14	Гігієна і санітарія в галузі	3	залік
ПП.15	Громадське будівництво	4	екзамен

ПП.16	Інженерна графіка	4	екзамен
ПП.17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ПП.18	Екологія	3	залік
ПП.19	Технологія продукції ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ПП.20	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства	4	екзамен
	Всього	92	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>160</b>	
<b>III. Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>60</b>	
<b>IV. Практична підготовка</b>		<b>18</b>	
П.01	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства	6	залік
П.02	Виробнича практика	6	залік
П.03	Виробнича практика	6	залік
V	Атестація і підготовка кваліфікаційної роботи	2	екзамен
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

### III. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа та їх логічна послідовність

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)
	<b>1 семестр</b>
ГП.01	Українська мова за професійним спрямуванням
ГП.02	Історія та культура України
ФП.02	Основи наукових досліджень
ФП.03	Харчова хімія
ФП.04	Основи туризмознавства
ФП.07.02	Діловодство з використанням комп'ютерних технологій
ФП.11	Господарське законодавство
	<b>2 семестр</b>
ГП.03	Іноземна мова
ГП.04	Фізичне виховання
ФП.01	Економічна соціологія
ФП.06	Основи економічної теорії
ФП.07.01	Автоматизація в галузі (I рівень)
ФП.08	Мікробіологія
ФП.12	Економічна етика та діловий етикет
ПП.08	Економікс
	<b>3 семестр</b>
ПП.02	Менеджмент
ПП.04	Рекреаційні комплекси світу
ПП.08	Економікс
ПП.16	Інженерна графіка
ПП.18	Екологія
	<b>4 семестр</b>

ПП.05	Бухгалтерський облік
ПП.06	Маркетинг
ПП.14	Гігієна і санітарія в галузі
ПП.15	Громадське будівництво
П.01	Навчальна практика з організації готельного та ресторанного обслуговування
<b>5 семестр</b>	
ФП.05	Економіко-математичні методи та моделі (оптимізаційні методи та моделі, економетрика)
ФП.07.03	Автоматизація економічних процесів II рівень
ФП.09	Ціноутворення
ПП.03	Маркетинг готельного і ресторанного господарства
ПП.07	Економіка праці і соціально-трудова відносини
ПП.11	Організація ресторанного господарства
ПП.12	Організація готельного господарства
<b>6 семестр</b>	
ПП.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
ПП.11	Організація ресторанного господарства, курсова робота
ПП.12	Організація готельного господарства
ПП.13	Інженерне обладнання будівель
ПП.19	Технологія продукції ресторанного господарства
П.02	Виробнича практика
<b>7 семестр</b>	
ФП.10	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
ПП.01	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
ПП.09	Планування і організація готельного і ресторанного господарства, курсова робота
ПП.19	Технологія продукції ресторанного господарства
П.03	Виробнича практика
<b>8 семестр</b>	
ПП.17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
ПП.19	Технологія продукції ресторанного господарства
ПП.20	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства
	Атестація

#### IV. ОПИС ПРОГРАМИ

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	Українська мова за професійним спрямуванням
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та	
СК 01. Розуміння предметної	ресторанних послуг	

<p>області і специфіки професійної діяльності.</p>		
<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 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</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>Історія та культура України</p>
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p>	<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p>	<p>Іноземна мова</p>
<p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</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>Фізичне виховання</p>
<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</p>	<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<p>Економічна соціологія</p>

<p>цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>		
<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. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>	<p>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 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	<p>Основи наукових досліджень</p>
<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 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>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>Харчова хімія</p>
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>	<p>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.</p>	<p>Основи туризмознавства</p>
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес</p>	<p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних</p>	<p>Економіко-математичні методи та моделі (оптимізаційні методи та моделі, економетрика)</p>

<p>виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p>	<p>професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	
<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 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p>	<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<p>Основи економічної теорії</p>
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</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 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>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.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Автоматизація в галузі (І рівень)</p>
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в</p>	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та</p>	<p>Діловодство з використанням комп'ютерних технологій</p>



<p>сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p>	<p>ресторанного бізнесу; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p>	<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 РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Автоматизація економічних процесів II рівень</p>
<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. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. 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>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	<p>Мікробіологія</p>
<p>СК 07. Здатність розробляти</p>	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти</p>	<p>Ціноутворення</p>

<p>нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування 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>використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</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>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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>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.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>	<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</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</p>	<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 17. Аргументовано відстоювати</p>	<p>Господарське законодавство</p>

<p>права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>	<p>свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</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>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 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички</p>	<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p>	<p>Економічна етика та діловий етикет</p>

взаємодії.		
<p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в 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>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>
<p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в 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>Менеджмент</p>
<p>ЗК 04. Навички використання</p>	<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції</p>	<p>Маркетинг</p>

<p>інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>	<p>розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. 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 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>готельного і ресторанного господарства</p>
<p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>	<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>	<p>Рекреаційні комплекси світу</p>
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p>	<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 РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Бухгалтерський облік</p>
<p>ЗК 04. Навички використання</p>	<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції</p>	<p>Маркетинг</p>

<p>інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>	<p>розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в 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 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>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 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<p>Економіка праці і соціально-трудові відносини</p>
<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і</p>	<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської</p>	<p>Економікс</p>

<p>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 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p>	<p>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>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</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 організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати</p>	<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	<p>Планування і організація готельного і ресторанного господарства, курсова робота</p>

<p>розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>
<p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</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>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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в</p>	<p>Організація ресторанного господарства, курсова робота</p>



	<p>зкладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</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>PH 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>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Організація готельного господарства</p>
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного</p>	<p>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних</p>	<p>Інженерне обладнання будівель</p>

<p>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>стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</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>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</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>Гігієна і санітарія в галузі</p>
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</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>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>	<p>Громадське будівництво</p>
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</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</p>	<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>Інженерна графіка</p>

<p>технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p>		
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.  ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності  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</p>	<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.  РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  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</p>	<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</p>
<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.  ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства</p>	<p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.  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>Екологія</p>

<p>права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.  ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.  ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.  СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>		
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.  СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.  СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>	<p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.  РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>
<p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.  СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною,</p>	<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.  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 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного</p>	<p>Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства</p>

<p>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 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>господарства.</p> <p>РН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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>	
<b>Практична підготовка ОП</b>		
<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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>	<p>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.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</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 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>Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства</p>
<p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права</p>	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та</p>	<p>Виробнича практика</p>

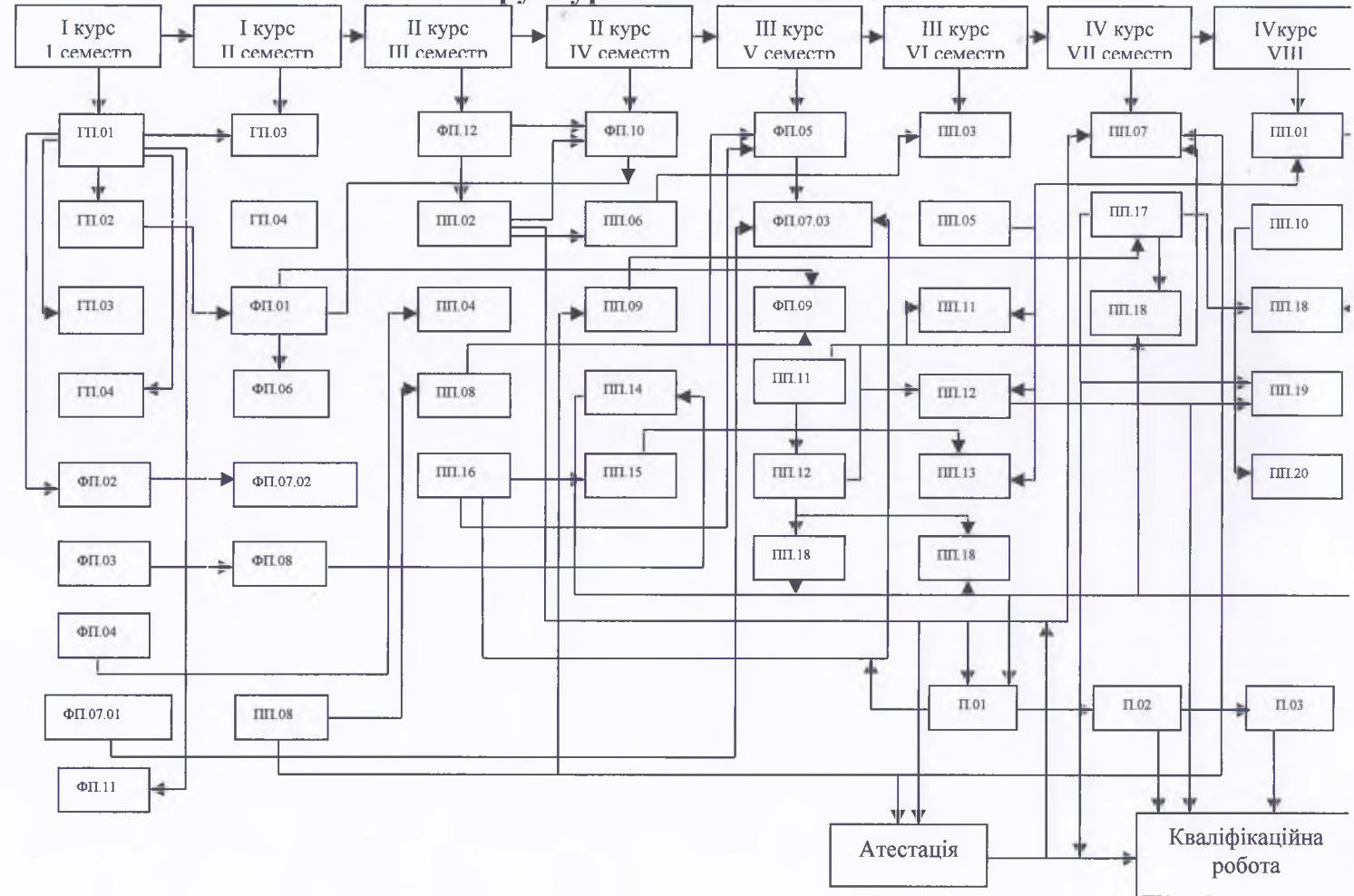
<p>і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>	<p>ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</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>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.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного</p>	<p>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.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати</p>	<p>Виробнича практика</p>

<p>мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>	<p>за результати своєї діяльності. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	
--	--	--

## V. Форми атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

### Структурно-логічна схема ОП





#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ФП.07.01	ФП.07.02	ФП.07.03	ФП.08	ФП.09	ФП.10	ФП.11	ФП.12	ПП.01	ПП.02	ПП.03	ПП.04	ПП.05	ПП.06	ПП.07	ПП.08	ПП.09	ПП.10	ПП.11	ПП.12	ПП.13	ПП.14	ПП.15	ПП.16	ПП.17	ПП.18	ПП.19	ПП.20	П.01	П.02	П.03				
ЗК 01		+			+	+				+				+				+									+																		
ЗК 02					+					+							+	+								+	+										+			+	+	+			
ЗК 03	+		+				+									+										+																			
ЗК 04								+			+	+	+							+			+	+			+								+										
ЗК 05				+														+	+	+	+			+																+	+	+			
ЗК 06	+																		+																										
ЗК 07		+			+														+	+		+					+				+	+						+							
ЗК 08				+												+																+	+	+	+	+	+	+	+						
ЗК 09					+			+	+											+		+		+			+														+	+			
ЗК 10	+	+				+								+		+	+	+		+															+					+	+	+			
ЗК 11			+													+		+																											
СК 01				+	+		+							+			+														+						+								
СК 02																					+	+		+	+		+		+	+								+	+						
СК 03												+					+																								+	+	+		
СК 04																		+				+	+		+																				
СК 05												+							+	+						+																			
СК 06								+																				+												+	+				
СК 07																+												+											+						
СК 08																						+		+				+	+																
СК 09																+												+		+						+	+				+				
СК 10	+										+	+	+		+								+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+					
СК 11						+								+		+																						+			+				
СК 12																			+	+																									
СК 13																			+	+								+													+				

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

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ФП.07.01	ФП.07.02	ФП.07.03	ФП.08	ФП.09	ФП.10	ФП.11	ФП.12	ІП.01	ІП.02	ІП.03	ІП.04	ІП.05	ІП.06	ІП.07	ІП.08	ІП.09	ІП.10	ІП.11	ІП.12	ІП.13	ІП.14	ІП.15	ІП.16	ІП.17	ІП.18	ІП.19	ІП.20	ІІ.01	ІІ.02	ІІ.03											
РН01												+	+		+	+	+						+						+	+	+				+	+		+														
РН02						+		+																																+	+		+									
РН03	+		+													+			+																																	
РН04																			+			+			+																+	+		+								
РН05												+			+	+				+	+				+					+											+	+		+								
РН06																				+	+								+												+											
РН07											+				+		+												+																							
РН08	+		+																+						+																											
РН09																													+									+														
РН10																													+											+												
РН11									+		+		+											+						+																						
РН12																																																				
РН13																										+																										
РН14																+													+																							
РН15																				+	+									+														+								
РН16							+		+						+					+	+	+			+					+	+	+	+												+							
РН17																	+			+	+	+			+														+													
РН18																						+								+									+													
РН19					+					+																+	+												+					+	+							
РН20						+						+					+										+									+									+	+						
РН21		+															+											+																		+	+					
РН22				+																				+																						+	+					

Керівник проєктної групи  
(гарант освітньої програми)



Поворознюк І. М.

Програма схвалена на засіданні кафедри технологій та організації туризму готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 10 від 2. 04 2020 р.).

Завідувач кафедри



Поворознюк І. М.

Програму затверджено вченою радою Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 9 від 03. 04 2020 р.).

Голова ради факультету



О.Г. Чирва

Освітньо-професійну програму рекомендовано до впровадження вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 11 від 30. 04 2020 р.).

Учений секретар університету



С. А. Шуляк

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**  
**на освітню програму «Готельно-ресторанна справа»**  
**підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**галузі знань 24 Сфера обслуговування**  
**в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла**  
**Тичини**

Основними вимогами роботодавців до майбутніх фахівців індустрії гостинності є вміння досліджувати і прогнозувати ринкове середовище, організовувати сервісний та виробничо-технологічний процес, впроваджувати у роботу закладів нові форми та методи обслуговування, забезпечувати просування інноваційних технологій на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Рецензована освітньо-професійна програма спрямована на забезпечення комплексної та якісної підготовки конкурентоспроможних фахівців індустрії гостинності на основі формування та розвитку професійних, особистих якостей, навичок і умінь.

Освітня програма належним чином забезпечує теоретичну і практичну підготовку здобувачів вищої освіти. Обов'язкові навчальні компоненти викладені в логічній послідовності та забезпечують формування у майбутніх фахівців необхідних фахових компетентностей. Здобувачі вищої освіти мають можливість вільного вибору дисциплін, що дозволяє їм набути додаткові професійні навички.

Загалом, освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа, яка розроблена проєктною групою є прийнятною і може бути використана для організації та впровадження освітньої діяльності з підготовки здобувачів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Директор  
ТОВ «Готель «Умань»



Н. В. Дворова

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

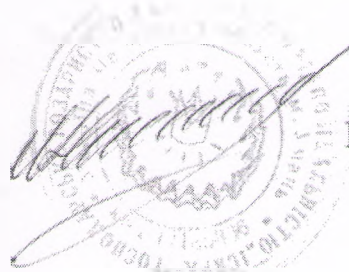
**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» включає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть здійснювати підготовку за цією програмою, перелік начальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікуваних результатів навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Рецензована освітньо-професійна програма за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за своєю структурою та наповненням відповідає вимогам сьогодення, в тому числі і задекларованими провідними фахівцями індустрії гостинності ГТзДВ «Іскра». В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності виходячи із видів та завдань навчання. Вони розподілені на загальні та професійні компетентності, які найбільш відповідають запропонованій програмі. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Навчальний план підготовки освітньо- професійної програми повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркокових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам сучасних підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Розроблена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти може бути використана в освітньому процесі для підготовки здобувачів вищої освіти.

Директор  
ГТзДВ «Іскра»



М. П. Поліщук

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла  
Тичини

Аналіз освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» показав, що представлений комплекс дисциплін теоретичного і практичного спрямування забезпечує підготовку високоякісних кадрів, які здатні розв'язувати складні, спеціалізовані задачі та практичні проблеми в індустрії гостинності.

Метою освітньо-професійної програми, яка розроблена проектною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, є підготовка конкурентоспроможних фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства.

Навчальний план повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркового компонент відповідають структурно-логічній схемі і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам стейкхолдерів.

Враховуючи ґрунтовність та професійну орієнтованість, розробленої освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», рекомендуємо її до використання під час підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Директор  
банно-готельного комплексу «Олімп»  
ФОП Поляченко І.І.



І.І. Поляченко