

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ

Голова вченої ради

професор Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

(протокол № 4 від «15» жовтня 2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію

з «1» вересня 2022 р.

Ректор професор Олександр БЕЗЛЮДНИЙ

наказ № від «14» листопада 2022 р.

Умань 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	бакалавр
КВАЛІФІКАЦІЯ ОСВІТНЯ	бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 4 від «6» травня 2022 р.).

Завідувач кафедри _____ Інна ПОВОРОЗНЮК

Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 3 від «3» травня 2022 р.)

Голова ради інституту _____ Максим СЛАТВІНСЬКИЙ

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Начальник відділу _____ Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичною радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Голова ради _____ Валентина РОЗГОН

ПЕРЕДМОВА

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

Члени проектної групи:

1. **Бербец Тетяна Миколаївна**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

2. **Джога Ольга Валентинівна**, доктор філософії, старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

3. **Кацмаза Марія Сергіївна**, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 46 групи, ОПШ Готельно-ресторанна справа.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань – Дворова Н. В.

2. Директор Банно-готельного комплексу «Олімп», м. Умань – Поляченко І. І.

3. Директор агросадиби «Хутір Козацька Долина», с. Карбівка, Добровеличковський район, Кіровоградської області – Попелюх Н. В.

4. Директор готельно-ресторанного комплексу «Телячі ніжності», м. Умань – Потапова А. О.

5. Доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки та торгівлі – Капліна Т. В.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший рівень вищої освіти, бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Не акредитовано Умовна (відкладена), протокол №8 від 17 травня 2022 року
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський), рівень НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «Бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська мова.
Термін освітньої програми дії	01.07.2022р.
Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udpu.edu.ua ; https://econom.udpu.edu.ua ;
2– Мета освітньо-професійної програми	
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 і 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

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>24 Сфера обслуговування (Field of Study: 24 Services) 241 Готельно-ресторанна справа (Specialty: 241 Hotel Restaurant and Catering)</p> <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування та сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач, практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного й ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання й забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації в сучасному бізнес середовищі.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Професійна підготовка вирішення професійних завдань у сервісній та виробничо-технологічній діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
Особливості програми	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.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого

навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець з організації дозвілля.</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>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<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>
Оцінювання	<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 виконав усі види робіт, завдання, передбачені робочою програмою на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку</p>

	з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі атестаційного екзамену та 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)	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні компетентності)	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-</p>

	<p>ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	---

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.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	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.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів практичної, дисциплінарної, міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти: 5 навчальних корпусів, комп'ютерні класи, лабораторія, актовна зала, спортивна зала, 3 спортивних майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету https://udpu.edu.ua у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy . 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 https://dls.udpu.edu.ua . Кожна навчальна дисципліна має електронну підтримку у вигляді

	<p>електронного курсу з теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання практичних робіт, самостійної роботи, поточного, модульного і підсумкового контролів;</p> <p>– електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів https://library.udpu.edu.ua, до яких увійшли посібники, навчально-методичні матеріали, електронні копії наукових статей працівників університету; матеріали конференцій, які проводилися 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>
9 – Академічна мобільність	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<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 учасниками освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<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.</p> <p>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>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Передбачена можливість навчання іноземних студентів (див. ліцензію)</p>

II. Перелік освітніх компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, агестация)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК. 01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК. 02	Історія та культура України	4	екзамен
ОК. 03	Іноземна мова	8	екзамен
ОК. 04	Економічна соціологія	3	залік
ОК. 05	Основи наукових досліджень	3	залік
ОК. 06	Комунікативний менеджмент	3	екзамен
ОК. 07	Економічна психологія	3	екзамен
ОК. 08	Управління кар'єрою	3	екзамен
ОК. 09	Економічна інформатика	6	екзамен
ОК. 10	Автоматизація економічних процесів	3	залік
ОК. 11	Правові засади господарської діяльності	3	залік
ОК. 12	Економікс	6	екзамен
ОК. 13	Самоменеджмент	4	залік
ОК. 14	Економічна етика та діловий етикет	3	екзамен
ОК. 15	Фізичне виховання	4	залік
Цикл професійної підготовки			
ОК. 16	Інженерна графіка	4	екзамен
ОК. 17	Рекреаційні комплекси світу	3	екзамен
ОК. 18	Гігієна і санітарія в галузі	3	екзамен
ОК. 19	Готельно-ресторанний бізнес регіону	4	екзамен
ОК. 20	Безпека праці і життєдіяльності	3	екзамен
ОК. 21	Бізнес-планування у сфері обслуговування	4	екзамен
ОК. 22	Організація ресторанного господарства	8	екзамен
ОК. 23	Організація готельного господарства	8	екзамен
ОК. 24	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК. 25	Технологія продукції ресторанного господарства	8	Залік, екзамен
ОК. 26	Менеджмент у сфері обслуговування	4	екзамен
ОК. 27	Планування та організація готельного і ресторанного господарства	3	екзамен
ОК. 28	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства	4	екзамен
ОК. 29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК. 30	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК. 31	Економіка сфери обслуговування	4	екзамен
ОК. 32	Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування	3	залік
ОК. 33	Маркетинг у сфері обслуговування	3	екзамен
ОК. 34	Основи гостинності	3	екзамен

ОК. 35	Історія розвитку туризму і гостинності	4	екзамен
ОК. 36	Сервісна діяльність в індустрії гостинності	4	екзамен
ОК. 37	Харчова хімія	3	екзамен
ОК. 38	Курсова робота з дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»	1	залік
ОК. 39	Курсова робота за фахом	1	залік
Практична підготовка			
ОК.40	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства	6	Диференційований залік
ОК. 41	Виробнича практика	6	екзамен
ОК. 42	Виробнича практика	6	екзамен
Атестація			
	Атестаційний екзамен	3	екзамен
	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180	
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг вибірових компонентів:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

III. Перелік освітніх компонент освітньої програми Готельно-ресторанна справа та їх логічна послідовність

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)
1 семестр	
ОК. 01	Українська мова (за професійним спрямуванням)
ОК. 02	Історія та культура України
ОК. 05	Основи наукових досліджень
ОК. 11	Правові засади господарської діяльності
ОК. 14	Економічна етика та діловий етикет
ОК. 37	Харчова хімія
ОК. 34	Основи гостинності
2 семестр	
ОК. 09	Економічна інформатика
ОК. 04	Економічна соціологія
ОК. 07	Економічна психологія
ОК. 13	Самоменеджмент
ОК. 15	Фізичне виховання
ОК. 35	Історія розвитку туризму і гостинності
ОК. 36	Сервісна діяльність в індустрії гостинності
3 семестр	
ОК. 06	Комунікативний менеджмент
ОК. 17	Рекреаційні комплекси світу
ОК. 12	Економікс
ОК. 16	Інженерна графіка
ОК. 18	Гігієна та санітарія в галузі
4 семестр	

ОК. 03	Іноземна мова
ОК. 19	Готельно-ресторанний бізнес регіону
ОК. 20	Безпека праці і життєдіяльності
ОК. 30	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
ОК. 31	Економіка сфери обслуговування
ОК. 38	Курсова робота з дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»
ОК. 40	Навчальна практика з організації готельного та ресторанного обслуговування
5 семестр	
ОК. 08	Управління кар'єрою
ОК. 10	Автоматизація економічних процесів
ОК. 26	Менеджмент у сфері обслуговування
ОК. 33	Маркетинг у сфері обслуговування
6 семестр	
ОК. 22	Організація ресторанного господарства
ОК. 23	Організація готельного господарства
ОК. 39	Курсова робота за фахом
ОК. 25	Технологія продукції ресторанного господарства
ОК. 41	Виробнича практика
7 семестр	
ОК. 27	Планування та організація готельного і ресторанного господарства
ОК. 21	Бізнес-планування у сфері обслуговування
ОК. 32	Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування
ОК. 42	Виробнича практика
8 семестр	
ОК. 24	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
ОК. 25	Технологія продукції ресторанного господарства
ОК. 28	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства
ОК. 29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
Атестація	Атестаційний екзамен
	Кваліфікаційна робота

IV. ОПИС ПРОГРАМИ

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач ЗК, СК	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
Обов'язкові компоненти ОП		
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 06, ЗК 10 СК 02, СК 04	РН 03, РН 07, РН 08, РН 17	Українська мова (за професійним спрямуванням)
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 07, ЗК 09, ЗК 10 СК 01, СК 03	РН 19, РН 20, РН 21, РН 22	Історія та культура України
ЗК 03, ЗК 04, ЗК 07, ЗК 11, ЗК 10 СК 01, СК 02, СК 04	РН 03, РН 07, РН 08, РН 16, РН 17	Іноземна мова

ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 09, СК 01	РН 15, РН 19, РН 20, РН 21, РН 22	Економічна соціологія
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 01	РН 06, РН 16, РН 22	Основи наукових досліджень
ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 04, СК 05	РН 07, РН 08, РН 16, РН 17, РН 19	Комунікативний менеджмент
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 07, ЗК 10 СК 02, СК 04, СК 08	РН 02, РН 06, РН 07, РН 08	Економічна психологія
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 07, ЗК 09, ЗК 10 СК 01, СК 04	РН 20, РН 21, РН 22	Управління кар'єрою
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 10 СК 02, СК 10	РН 07, РН 10, РН 11	Економічна інформатика
ЗК 03, ЗК 04, ЗК 10 СК 03, СК 05, СК 10	РН 06, РН 07, РН 11, РН 15, РН 16	Автоматизація економічних процесів
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 10 СК 01, СК 03	РН 01, РН 17, РН 19, РН 20, РН 21, РН 22	Правові засади господарської діяльності
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 01, СК 05	РН 02, РН 06, РН 15, РН 16, РН 22	Економікс
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 05, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 04, СК 05, СК 08	РН 07, РН 08, РН 16, РН 17, РН 19, РН 21	Самоменеджмент
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 04	РН 07, РН 08, РН 16, РН 17, РН 19, РН 21	Економічна етика та діловий етикет
ЗК 01, ЗК 10 СК 01	РН 19, РН 22	Фізичне виховання
ЗК 03, ЗК 10 СК 01, СК 06, СК 10	РН 06, РН 16	Інженерна графіка
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 10 СК 01, СК 06	РН 04, РН 06, РН 22	Рекреаційні комплекси світу
ЗК 02, ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 01, СК 02, СК 03, СК 11	РН 05, РН 07, РН 16, РН 19	Гігієна і санітарія в галузі
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 10 СК 01, СК 08, СК 12, СК 13	РН 01, РН 02, РН 04, РН 06, РН 20	Готельно-ресторанний бізнес регіону
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 01, СК 02	РН 05, РН 07, РН 14, РН 16, РН 19, РН 20	Безпека праці і життєдіяльності
ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 07, СК 09, СК 10, СК 12	РН 04, РН 06, РН 10, РН 15, РН 16, РН 18, РН 20	Бізнес-планування у сфері обслуговування
ЗК 03, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 10 СК 02, СК 03, СК 05, СК 06, СК 07, СК 09, СК 10, СК 11, СК 13	РН 01, РН 02, РН 05, РН 06, РН 07, РН 09, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16	Організація ресторанного господарства
ЗК 03, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 10 СК 02, СК 03, СК 06, СК 07, СК 09, СК 10, СК 11, СК 13	РН 01, РН 02, РН 05, РН 06, РН 07, РН 09, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16	Організація готельного господарства

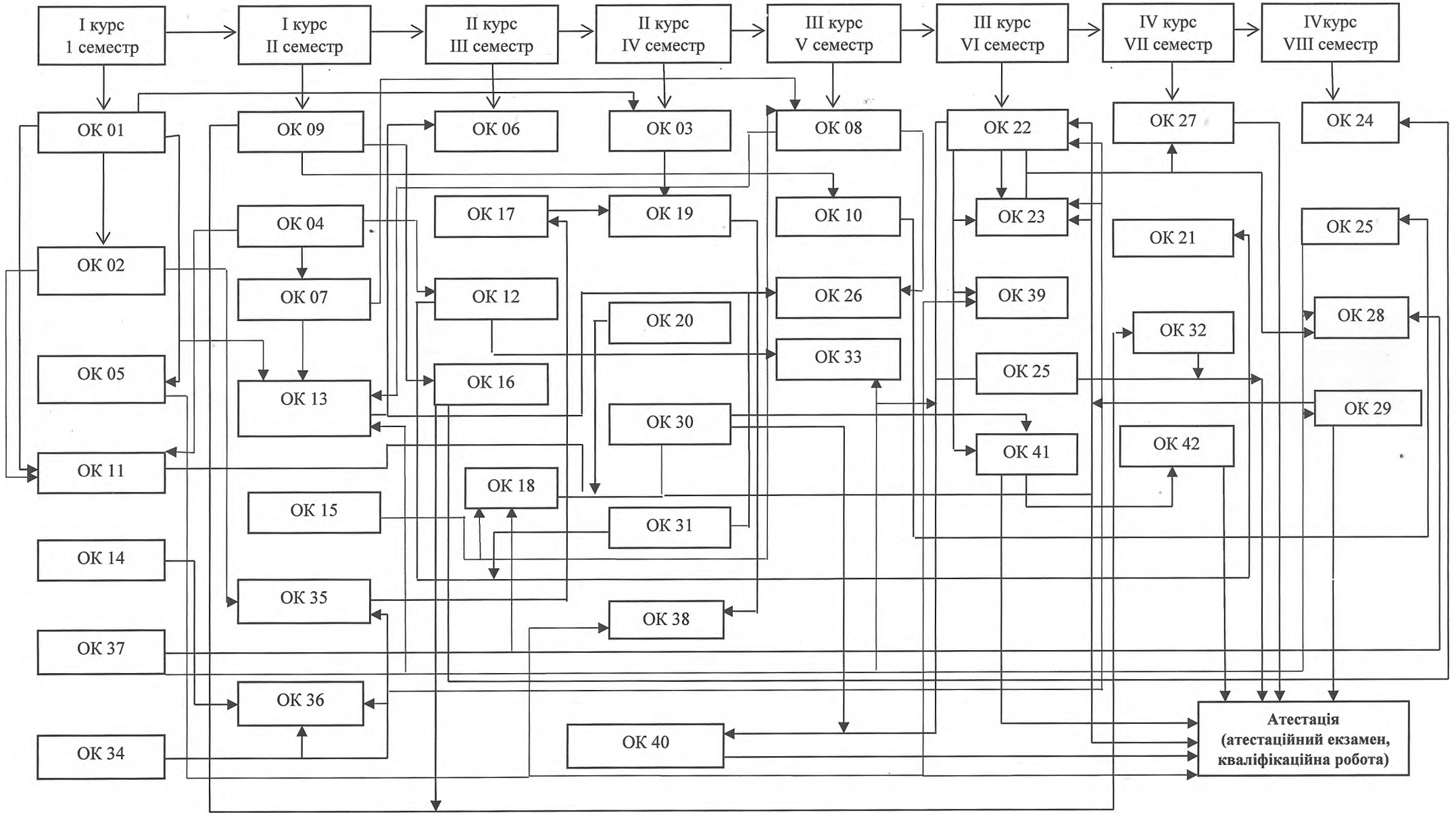
ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 03, СК 06, СК 07, СК 09, СК 10	РН 05, РН 06, РН 09, РН 16, РН 18, РН 20	Проектування об'єктів готельно- ресторанного господарства
ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 02, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11	РН 05, РН 06, РН 07, РН 09, РН 10, РН 12, РН 16	Технологія продукції ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 07, ЗК 09, ЗК 10 СК 02, СК 04, СК 05, СК 08, СК 12, СК 13	РН 06, РН 07, РН 08, РН 13, РН 15, РН 16, РН 17, РН 19	Менеджмент у сфері обслуговування
ЗК 03, ЗК 10 СК 02, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 10, СК 13	РН 04, РН 06, РН 07, РН 10, РН 11, РН 13, РН 15, РН 16	Планування та організація готельного і ресторанного господарства
ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 03, СК 11, СК 13	РН 01, РН 07, РН 12, РН 15, РН 16	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства
ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 02, СК 03, СК 11, СК 13	РН 01, РН 06, РН 07, РН 12, РН 15, РН 16, РН 19	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві
ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 02, СК 07, СК 09, СК 10	РН 05, РН 07, РН 09, РН 10, РН 14, РН 16	Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства
ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 05, СК 10, СК 13	РН 06, РН 15, РН 16	Економіка сфери обслуговування
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 10 СК 02, СК 04, СК 05, СК 07, СК 08, СК 10	РН 07, РН 10, РН 11	Інформаційні системи і технології у сфері обслуговування
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 09, ЗК 10 СК 07, СК 08, СК 12	РН 04, РН 06, РН 07, РН 08, РН 10, РН 16, РН 17, РН 19	Маркетинг у сфері обслуговування
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 07, ЗК 10 СК 01, СК 02	РН 01, РН 02, РН 05, РН 06	Основи гостинності
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 01	РН 02, РН 04, РН 20, РН 22	Історія розвитку туризму і гостинності
ЗК 03, ЗК 10 СК 02, СК 04, СК 06, СК 08	РН 02, РН 05, РН 06, РН 07	Сервісна діяльність в індустрії гостинності
ЗК 03, ЗК 08, ЗК 10 СК 01, СК 02, СК 11	РН 02, РН 06, РН 07, РН 10, РН 12, РН 16, РН 19	Харчова хімія
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 01, СК 08, СК 12	РН 02, РН 04, РН 06, РН 16, РН 20	Курсова робота з дисципліни «Готельно- ресторанний бізнес регіону»

ЗК 03, ЗК 09, ЗК 10 СК 02, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 12, СК 13	РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН 07, РН 09, РН 10, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16, РН 18	Курсова робота за фахом
Практична підготовка ОП		
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04	РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 07, РН 08, РН 19, РН 20	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства
ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10 СК 08, СК 09	РН 06, РН 07, РН 08, РН 09, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 19	Виробнича практика
ЗК 03, ЗК 04, ЗК 09, ЗК 10 СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 10, РН 11, РН 12, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16, РН 17, РН 18, РН 19	Виробнича практика
ЗК 03, ЗК 04, ЗК 09, ЗК 10 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	РН 01, РН 02, РН 03, РН 04, РН 05, РН 06, РН 07, РН 08, РН 09, РН 12, РН 13, РН 15, РН 16, РН 17, РН 19, РН 21	Атестаційний екзамен
ЗК 03, ЗК 04, ЗК 09, ЗК 10 СК 02, СК 03, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 03, РН 04, РН 06, РН 09, РН 10, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16, РН 17, РН 18, РН 20, РН 22	Кваліфікаційна робота

V. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<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>
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначеним стандартом та освітньою програмою.

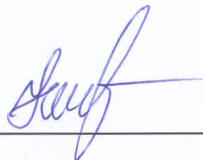
VI. Структурно-логічна схема ОП



**VIII. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідним компонентам освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31	ОК.32	ОК.33	ОК.34	ОК.35	ОК.36	ОК.37	ОК.38	ОК.39	ОК.40	ОК.41	КО.42	Атестація	Кваліфікаційні роботи													
PH01											+								+			+	+						+	+										+			+														
PH02							+					+								+			+	+											+	+	+	+				+			+												
PH03	+		+			+							+	+																																+		+									
PH04																	+			+		+							+							+										+		+									
PH05																			+		+		+	+	+							+				+									+		+										
PH06					+		+			+		+				+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
PH07	+		+			+	+		+	+				+	+				+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
PH08	+		+			+	+							+	+						+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
PH09																							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
PH10									+													+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
PH11									+	+													+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
PH12																																																									
PH13																							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
PH14																					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
PH15				+						+		+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
PH16			+		+	+				+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
PH17	+		+			+					+			+	+													+																					+	+	+	+	+				
PH18																						+				+																								+	+	+	+	+			
PH19		+		+		+					+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
PH20		+		+				+			+									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
PH21		+		+				+			+			+	+																																						+	+	+	+	+
PH22		+		+	+			+			+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		

Керівник проектної групи
(гарант освітньої програми)



Інна ПОВОРОЗНЮК

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

Ефективне функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу значною мірою залежить від якості підготовки фахівців. Саме, всебічний розвиток кадрів з готельно-ресторанного бізнесу, їх теоретична і практична підготовка забезпечують високий рівень конкурентоспроможності закладів, як на регіональному так і національному рівнях.

Метою освітньо-професійної програми – є 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.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» націлена і забезпечує досягнення програмних компетентностей, які будуть цінними у професійній діяльності майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає основним вимогам Стандарту вищої освіти України. Її структура містить обов'язкові компоненти, які включають: загальну, професійну та практичну підготовку. У межах освітньо-професійної програми запропоновані дисципліни вільного вибору, зміст яких спрямований на формування фахових компетентностей щодо здійснення виробничих, сервісних, організаційних функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання практичних проблем у сфері обслуговування.

Все це дозволяє зробити висновок, що рецензована ОПП «Готельно-ресторанна справа», розроблена в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини, відповідає нинішнім потребам готельно-ресторанного бізнесу, вимогам до підготовки висококваліфікованих фахівців для сфери гостинності і її можна впроваджувати для підготовки фахівців за зазначеною спеціальністю.

02.02.2022 р.
Директор
ППП Потапова А.О.



А.О. Потапова

Рецензія – відгук
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Готельно-ресторанна справа – це одна з найбільш пріоритетних спеціальностей у сучасному світі, тому питанню підготовки висококваліфікованих фахівців означеного профілю приділяють увагу багато закладів вищої освіти України.

Система підготовки фахівців для роботи у готельно-ресторанному бізнесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини заснована на змістовній основі знань, умінь, навичок, а також на досвіді самостійної роботи і особистої відповідальності кожного здобувача.

Розроблена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є важливою складовою освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету 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 навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікуваних результатів навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти.

Представлений в освітньо-професійній програмі перелік компонентів безпосередньо стосується підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Ресурсне забезпечення реалізації програми демонструє можливості формувати фахівців високого рівня, відповідно до міжнародних стандартів обслуговування.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркового дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам сучасного господарювання.

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 сфери обслуговування, «Хутір «Козацька Долина».

Отже, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», за якою здійснюється підготовка бакалаврів, задає важливі орієнтири для майбутніх фахівців сфери гостинності та забезпечує відповідні програмні результати навчання.

08.02.2022 р.
Директор
«Хутір «Козацька Долина»



Наталія ПОПЕЛЮХ

РЕЦЕНЗІЯ

**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**

Розвиток національної економіки зумовлює потребу у кваліфікованих фахівцях сфери готельно-ресторанного бізнесу, спроможних до постійного саморозвитку та самонавчання. Тому сучасні заклади вищої освіти повинні орієнтуватися на підготовку фахівців нового формату, здатних демонструвати навички аналітичного мислення, ефективної комунікації, необхідних для здійснення організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства. Усе це засвідчує актуальність представленої на рецензування освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань «Сфера обслуговування», розробленою проєктною групою освітян та роботодавцями готельно-ресторанного бізнесу.

У ОПП визначено мету, зазначено цілі та завдання, охарактеризовано умови працевлаштування випускників, визначені програмні компетентності, які розподілені на загальні та спеціальні (фахові, предметні). Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані в майбутній діяльності фахівців індустрії гостинності, чітко зазначені результати навчання.

Перелік компонентів ОПП розкриває логіку підготовки здобувачів вищої освіти та враховує вимоги щодо співвідношення обов'язкових і вибіркового компонентів, а також обсягів практичної підготовки.

Аналіз структурно-логічної схеми запевнює, що вона розроблена з дотриманням усіх вимог і враховує логічну послідовність викладання дисциплін.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензована освітньо-професійна програма підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти має усі необхідні структурні та змістові складові, відповідає основним критеріям забезпечення якості вищої освіти та може бути рекомендована для впровадження в освітній процес Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

31.01.2022 р.

Рецензент:

доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи

Полтавського університету економіки та торгівлі



Т. В. Капліна

(підпис)

(ініціали, прізвище)



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

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу стрімко розвиваються в умовах жорсткої конкуренції, що вимагає від них пошуку та впровадження новітніх методів управління, орієнтованих на міжнародні стандарти обслуговування. 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.

Розроблена освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Побудова програми вирізняється логічною послідовністю вивчення, засвоєнням отриманих теоретичних та практичних знань та навичок. Приділена увага майбутньому працевлаштуванню випускників цієї спеціальності та визначені напрями продовження освіти в цій галузі. Навчальний план повністю відповідає завданням освітньо-професійній програмі.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо, що рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» може реалізовуватися в освітньому процесі при підготовці здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.

21.01.2022 р.

Директор

банно-готельного комплексу «Олімп»

ФОП Поляченко І.І.



І. І. Поляченко

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

Важливою умовою забезпечення динамічного розвитку готельно-ресторанного бізнесу є викокваліфіковані кадри, які володіють сучасними професійними знаннями та навичками, здатними виявляти та задовольняти потреби вимогливого гостя, швидко реагувати на будь-які зміни, є креативними та цілеспрямованими. Саме на підготовку таких фахівців, на нашу думку, і спрямована подана на рецензування освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

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.

Ознайомившись зі змістом освітніх компонентів, які формують обов'язкову складову освітньо-професійної програми, можна сміливо стверджувати, що здобувачі вищої освіти матимуть можливість набути відповідні професійні компетентності, а отримані результати навчання дозволять їм бути конкурентоспроможними на ринку праці. Крім того, позитивним є значний обсяг практичної підготовки, а також вивчення регіональних аспектів розвитку готельного та ресторанного бізнесу.

Загалом, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у даній сфері, визначені загальні та фахові компетентності відповідають чітко окресленим цілям програми, а перелік та послідовність вивчення дисциплін забезпечує системність здійснення освітнього процесу.

18.01.2022 р.

Директор
ТОВ «Готель «Умань»



Н. В. Дворова