

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**  
підготовки здобувачів вищої освіти  
на першому (бакалаврському) рівні  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

**Тернопіль – 2023**

## ***ПЕРЕДМОВА***

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гуменюка Ю.П., д.е.н., професора кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
2. Гугул О.Я., к.е.н., доцента, завідувача кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
3. Даниленко-Кульчицької В.А., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
4. Нагари М.Б., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
5. Вовк С.В., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
6. Ткач У.В., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
7. Палки Х.В., здобувачки ОПП;
8. Гуменюк А.М., головної франчайзі ТОВ «Львівська майстерня шоколаду», м. Тернопіль.

**I. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

| <b>1 – Загальна інформація</b>   |   |
|--|---|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>   | Західноукраїнський національний університет, кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>  | Ступінь вищої освіти – Бакалавр<br>Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа<br>ОПП – «Готельно-ресторанна справа»<br>Освітня кваліфікація – Бакалавр з готельно-ресторанної справи  |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>   | Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>   | Диплом бакалавра. освітньої програми на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС.<br>На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») може бути визнано та перезараховано не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).   |
| <b>Наявність акредитації</b>   | Сертифікат про акредитацію УД №20012513, термін дії – до 01.07.2024 р.  |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК – 6 рівень  |
| <b>Передумови</b>  | Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, освітній ступінь молодшого бакалавра, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра.<br>Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання (з 2022 р. – національного мультипредметного тесту) в порядку, визначеному законодавством. |
| <b>Мова(и) викладання</b>  | Українська  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>   | 2027 р.   |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>  | <a href="https://www.wunu.edu.ua/">https://www.wunu.edu.ua/</a>   |
| <b>2 – Мета освітньої програми</b>   |   |
| Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців у галузі гостинності, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, необхідних для подальшої професійної діяльності в сфері готельно-ресторанної сфери. |   |
| <b>3 – Характеристики освітньої програми</b>   |   |
| <b>Предметна область</b><br>241 Готельно-ресторанна справа<br><b>галузь знань,</b><br>24 Сфера обслуговування  | <i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.<br><i>Цілі навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>   |
| <p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>     | <p>Освітньо-професійна програма спрямована на забезпечення загальнонаукової та професійно практичної підготовки фахівців, здатних використовувати спеціалізовані концептуальні новітні знання у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Акцент освітньо-професійної програми зорієнтовано на високий рівень професійної підготовки фахівців, котрі володіють інтегральним способом мисленням, гнучкою адаптивністю, ініціативних, здатних застосовувати нові знання і вміння у галузі організації і діяльності закладів сфери гостинності, із врахуванням світового досвіду суб'єктів міжнародного ринку гостинності.</p>   |
| <p><b>Основний фокус освітньої програми</b></p> | <p>Освітньо-професійна програма спрямована на формування інтегральних, загальних і спеціальних компетентностей, в тому числі унікальних, та досягнення відповідних програмних результатів навчання. Освітні компоненти – обов'язкові дисципліни загальної та професійної підготовки. Освітньо-професійна програма забезпечує підготовку високопрофесійного, конкурентоспроможного фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, затребуваного на ринку праці, який володіє знаннями новітніх та перспективних технологій у сфері гостинності.</p> <p>Дисципліни вибіркового циклу дають можливість здобувачу освіти вибудувати власну освітню траєкторію в межах студентоцентрованого підходу. Соціальні навички (soft skills), здобуті у ході навчання, забезпечують гнучкість, багатозадачність, здатність до самонавчання і професійного розвитку, уміння здійснювати ефективну організацію всіх процесів у закладах сфери гостинності.</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, готель, ресторан, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології.</p> |
| <p><b>Особливості програми</b></p>              | <p>Принципом і особливістю підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи є поєднання фундаментальної теоретичної та практичної підготовки з формуванням навичок роботи у галузі готельно-ресторанної справи.</p> <p>Освітньо-професійна програма враховує сучасні тенденції у розвитку економіки, бізнесу, сфери гостинності і туризму. Освітньо-професійна програма забезпечує підготовку</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>конкурентноспроможного фахівця, готового до роботи у різних закладах сфери гостинності, зорієнтованих як на внутрішній, так і міжнародний ринок готельно-ресторанної індустрії, постійного професійного зростання, соціально гнучкого і професійно мобільного, з високою організаційною культурою, ініціативного. Освітньо-професійна програма орієнтована як на міжнародний, так і на регіональний ринок праці, із залученням до освітнього процесу фахівців-практиків.</p>  |
| <b>4 – Придатність випускників до подальшого працевлаштування та подальшого навчання</b> |  |
| <p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>  | <p>Відповідно до Державного класифікатора посад і професій випускники придатні до працевлаштування за такими професіями:</p> <p>315 Ресторатор.</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.).</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи.</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>3414 фахівець із готельного обслуговування;</p> <p>3414 фахівець з організації дозвілля.</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу.</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування.</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності.</p> <p>3439 фахівець з побутового обслуговування.</p> <p>4222.87 адміністратор (господар) залу.</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства.</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління.</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення.</p> |
| <p><b>Подальше навчання</b></p>  | <p>Працевлаштування за фахом та/або продовження навчання за програмою підготовки на другому (магістерському) рівні вищої освіти, а згодом – на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p> <p>Навчання впродовж життя для вдосконалення професійної, наукової та інших видів діяльності.</p>   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>  |  |
| <p><b>Викладання та навчання</b></p>   | <p>Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні заняття поєднуються з практичними заняттями, розглядом тематичних кейсів, диспуатами, круглими столами, презентаціями групових проєктів, робочими зустрічами з фахівцями у готельно-ресторанній сфері, керівниками готелів та ресторанів. Практикується студентсько-центроване навчання, електронне навчання в системах Moodle, Zoom, самонавчання, використання елементів дуальної освіти, підготовка кваліфікаційної роботи. Проведення консультацій викладачами здійснюється у формі особистісно-орієнтованої педагогічної взаємодії суб'єктів навчання у ЗВО, метою і мірою ефективності якої є</p>   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | формування професійної компетентності майбутнього фахівця.  |
| <b>Оцінювання</b>                     | Тестування, опитування, дискусії, презентації індивідуальних та групових завдань, модульні контрольні роботи, усні та письмові екзамени, захист: комплексних практичних індивідуальних завдань; курсових робіт; звіту з практики. Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної випускної 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>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> |
| <b>Спеціальні компетентності (СК)</b> | <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 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність організовувати роботу підприємств готельно-ресторанної індустрії з урахуванням світового досвіду.</p> <p>СК 15. Здатність аналізувати чинники міжнародного бізнес-середовища та прогнозувати їх вплив на діяльність підприємств сфери гостинності.</p> |
|--|--|

### **7 – Програмні результати навчання**

|  |  |
|--|--|
|  | <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</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 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. 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>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і 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. Організовувати 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>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH 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>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>PH 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>PH 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>PH 23. Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності.</p> <p>PH 24. Організовувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства на ринку міжнародних послуг.</p> |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b> |   |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                          | <p>Усі науково-педагогічні працівники, залучені до викладання навчальних дисциплін освітньо-професійної програми мають науковий ступінь і/або вчене звання.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники мають показники</p>   |



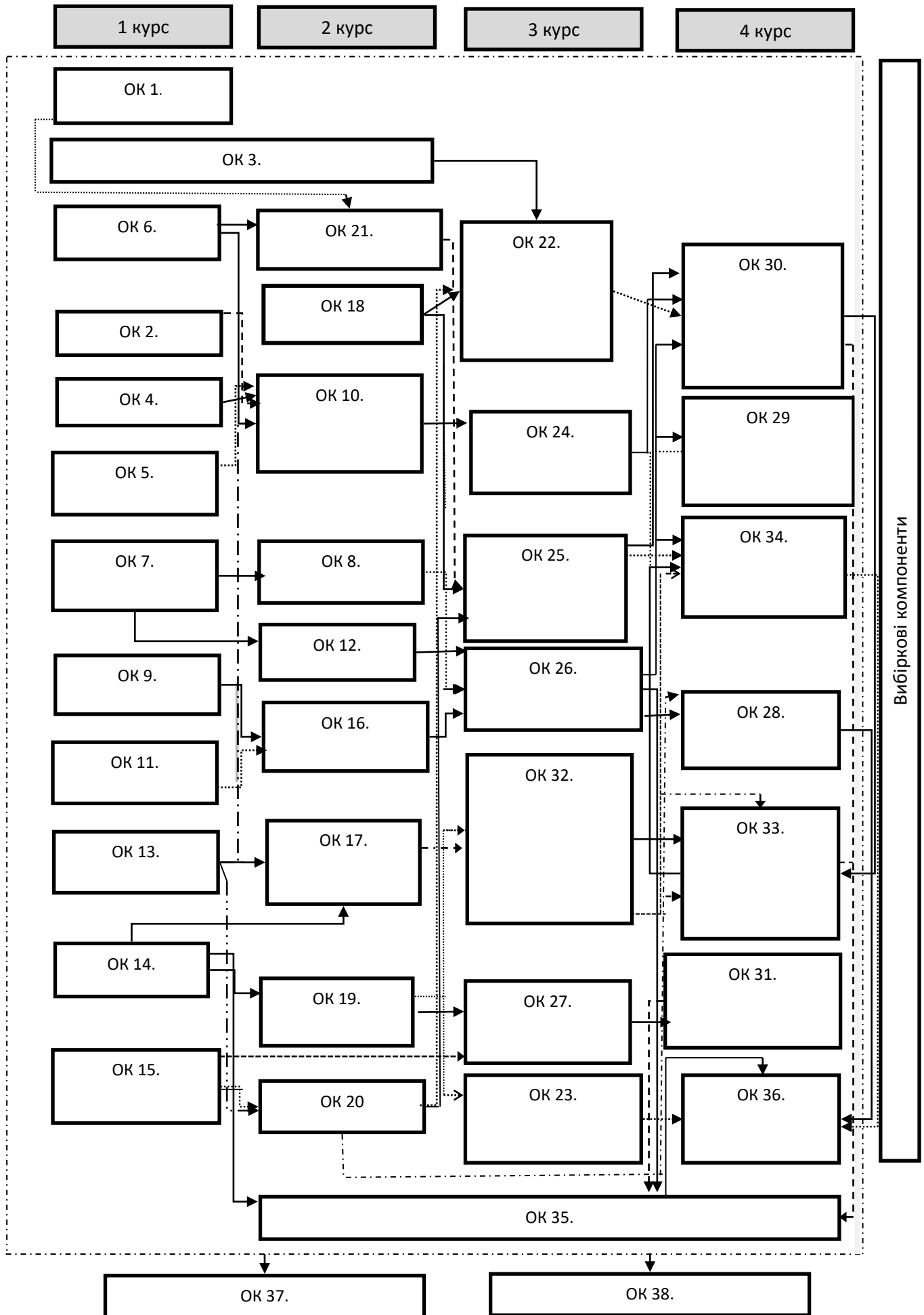
|   |   |
|---|---|
|   | академічної та професійної кваліфікації відповідно до дисципліни, викладання якої вони забезпечують.  |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | Забезпеченість приміщеннями навчального призначення мультимедійним обладнанням, комп'ютерними лабораторіями та спеціалізованими кабінетами з сучасною комп'ютерною технікою та обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчального плану, використання сучасного програмного забезпечення, наявність об'єктів соціальної інфраструктури.  |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | Офіційний вебсайт <a href="http://www.wunu.edu.ua">http://www.wunu.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Усі ресурси бібліотеки доступні через сайту університету: <a href="http://www.wunu.edu.ua">http://www.wunu.edu.ua</a> . |
| <b>9 – Академічна мобільність програми</b>              |   |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | Відповідно до угод ЗУНУ.  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | Відповідно до угод ЗУНУ та угод про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ К1).  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | Відповідно до норм чинного законодавства.   |

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент освітньої програми

| Код н/д                                   | Компоненти освітньої програми<br>(навчальні дисципліни, курсові проекти<br>(роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість<br>кредитів | Форма<br>підсумк.<br>контролю |
|---|---|-----------------------|-------------------------------|
| <b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК)</b>        |   |                       |                               |
| <b>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>          |   |                       |                               |
| ОК1.                                      | Українська мова за професійним спрямуванням   | 4                     | залік                         |
| ОК2.                                      | Історія та культура України   | 4                     | екзамен                       |
| ОК3.                                      | Іноземна мова   | 6                     | залік,<br>екзамен             |
| ОК4.                                      | Філософія   | 4                     | екзамен                       |
| ОК5.                                      | Політологія   | 4                     | залік                         |
| ОК6.                                      | Психологія професійної діяльності   | 4                     | екзамен                       |
| ОК7.                                      | Вища математика   | 7                     | залік,<br>екзамен             |
| ОК8.                                      | Теорія ймовірностей та математична статистика   | 5                     | екзамен                       |
| ОК9.                                      | Інформаційно-комунікаційні технології   | 5                     | екзамен                       |
| ОК10.                                     | Етика бізнесу   | 4                     | екзамен                       |
| <i>Разом</i>                              |   | 47                    |                               |
| <b>ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>        |   |                       |                               |
| ОК11.                                     | Мікроекономіка  | 5                     | екзамен                       |
| ОК12.                                     | Макроекономіка  | 5                     | екзамен                       |
| ОК13.                                     | Історія гостинності   | 4                     | екзамен                       |
| ОК14.                                     | Готельно-ресторанна індустрія   | 5                     | екзамен                       |
| ОК15.                                     | Підприємництво  | 5                     | екзамен                       |
| ОК16.                                     | Облік і оподаткування   | 5                     | екзамен                       |
| ОК17.                                     | Стандартизація, сертифікація та ліцензування туристичних та готельних послуг  | 5                     | екзамен                       |
| ОК18.                                     | Управління мережами в сфері гостинності   | 4                     | екзамен                       |
| ОК19.                                     | Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу   | 4                     | екзамен                       |
| ОК20.                                     | Організація готельно-ресторанної справи   | 4                     | екзамен                       |
| ОК21.                                     | Рекреаційно-туристичні послуги  | 5                     | екзамен                       |
| ОК22.                                     | Брендинг в індустрії гостинності  | 5                     | екзамен                       |
| ОК23.                                     | Курсова робота зі спеціальності   | 3                     | захист                        |
| ОК24.                                     | Діловий етикет  | 5                     | екзамен                       |
| ОК25.                                     | Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу   | 6                     | Залік,<br>екзамен             |
| ОК26.                                     | Управління ризиками в сфері управлінської діяльності  | 5                     | екзамен                       |
| ОК27.                                     | Організація обслуговування у готельно-ресторанних закладах  | 4                     | екзамен                       |
| ОК28.                                     | Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу  | 5                     | екзамен                       |
| ОК29.                                     | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства  | 5                     | екзамен                       |
| ОК30.                                     | Туроперейтинг   | 5                     | екзамен                       |
| ОК31.                                     | Управління якістю продуктів та послуг в готельно-ресторанному сервісі   | 5                     | екзамен                       |
| ОК32.                                     | Міжнародна готельно-ресторанна індустрія  | 5                     | екзамен                       |
| ОК33.                                     | Міжнародне бізнес-середовище  | 5                     | екзамен                       |
| ОК34.                                     | Міждисциплінарна курсова робота   | 3                     | захист                        |
| ОК35.                                     | Елементи дуальної освіти  | 6                     | залік                         |
| ОК36.                                     | Переддипломна практика  | 9                     | залік                         |
| ОК37.                                     | Атестаційний екзамен  | 1                     | екзамен                       |
| ОК38.                                     | Кваліфікаційна робота   | 5                     | захист                        |
| <i>Разом</i>                              |   | 133                   |                               |
| <i>Разом обсяг обов'язкових компонент</i> |   | 180                   |                               |
| <i>Вибіркові компоненти</i>               |   | 60                    |                               |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b> |   | <b>240</b>            |                               |

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПШ «Готельно-ресторанна справа»



## **Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота передбачає 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.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота розміщується на сайті закладу вищої освіти або у репозитарії закладу вищої освіти.

Таблиця 1

**Матриця відповідності освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» компетентностей  
дескрипторам НРК**

| Класифікація компетентностей за НРК  | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія<br>та<br>відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------------|
| <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 | +      | +      | +           | +                                   |
| <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.  | +      | +      | +           | +                                   |
| <b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.  |        | +      | +           | +                                   |
| <b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.   |        | +      | +           |                                     |
| <b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.   | +      | +      | +           |                                     |
| <b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.  |        | +      | +           | +                                   |
| <b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.   | +      | +      | +           |                                     |
| <b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.   |        | +      | +           | +                                   |
| <b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.  | +      | +      | +           | +                                   |
| <b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.   |        | +      |             | +                                   |
| <b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.  |        | +      |             | +                                   |
| <b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>  |        |        |             |                                     |
| <b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.   | +      | +      | +           |                                     |
| <b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  | +      | +      | +           | +                                   |
| <b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.   | +      | +      |             | +                                   |
| <b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).   | +      | +      | +           | +                                   |
| <b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.   | +      | +      | +           | +                                   |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| <b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств | + | + | + | + |
| <b>СК 07.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів   | + | + | + | + |
| <b>СК 08.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.   | + | + | + | + |
| <b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  | + | + |   | + |
| <b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.   | + | + | + | + |
| <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;                                     | + | + | + | + |
| <b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.   | + | + | + | + |
| <b>СК 13.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.   | + | + | + | + |
| <b>СК 14.</b> Здатність організувати роботу підприємств готельно-ресторанної індустрії з урахуванням досвіду діяльності світових готельних мереж.   | + | + | + | + |
| <b>СК 15.</b> Здатність аналізувати чинники міжнародного бізнес-середовища та прогнозувати їх вплив на діяльність підприємств сфери гостинності.  | + | + | + | + |

Таблиця 2

**Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» результатів навчання та компетентностей**

| Програмні результати навчання   | Компетентності             |                         |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|---|----------------------------|-------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
|   | Інтегральна компетентність | Загальні компетентності |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | Спеціальні (фахові) компетентності |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|   |                            | 1                       | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 1                                  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| <b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;                             | +                          |                         | + |   | + |   | + |   |   |   | +  |    |                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
| <b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. | +                          |                         |   | + | + |   |   |   |   |   | +  |    |                                    | + | + |   |   |   | + |   | + |    |    | +  |    |    |
| <b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.   | +                          |                         |   |   |   |   | + |   |   |   | +  |    | +                                  | + |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
| <b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства  | +                          | +                       |   | + |   |   |   | + |   |   | +  |    | +                                  |   |   |   |   |   |   | + |   |    |    | +  |    |    |
| <b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу   | +                          |                         |   | + | + |   |   |   |   | + | +  |    |                                    |   | + |   |   |   | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |
| <b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісno-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу  | +                          | +                       |   | + | + | + |   |   |   | + | +  | +  |                                    |   | + |   |   |   | + | + | + |    |    | +  |    |    |







|  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |
|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|
| <p><b>РН 22.</b> 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><b>РН 23.</b> Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності на ринку міжнародних послуг</p>   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |   |
| <p><b>РН 24.</b> Організувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства</p>   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   | + |

**Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «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 |   |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|
| ЗК 1  |      | *    |      | *    |      |      |      |      |      |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       |   |
| ЗК 2  |      |      |      |      | *    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       |   |
| ЗК 3  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| ЗК 4  |      |      |      |      |      |      |      |      | *    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| ЗК 5  |      |      |      |      |      | *    |      |      | *    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| ЗК 6  | *    |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     |   |
| ЗК 7  |      |      |      |      |      |      |      |      |      | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |   |
| ЗК 8  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     |   |
| ЗК 9  |      |      |      |      |      |      | *    | *    | *    |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| ЗК 10 |      |      |      |      |      | *    |      |      |      |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| ЗК 11 |      |      | *    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| СК 1  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 2  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 3  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| СК 4  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 5  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| СК 6  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| СК 7  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 8  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 9  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 10 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     | *     | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 11 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| СК 12 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 13 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 14 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| СК 15 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     |   |

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами  
освітньо-професійної програми «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 |   |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|
| PH 1  |      |      |      |      | *    |      |      |      |      | *     |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| PH 2  |      |      |      |      |      |      |      |      | *    |       |       | *     | *     | *     |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       | *     |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| PH 3  | *    |      | *    |      |      |      |      |      |      | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     | * |
| PH 4  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | *     |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| PH 5  |      |      |      |      |      | *    |      |      | *    |       |       |       |       | *     | *     |       |       | *     | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| PH 6  |      |      |      |      |      | *    |      |      | *    |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       | *     | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| PH 7  |      |      |      |      |      | *    |      |      | *    |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     |   |
| PH 8  | *    |      | *    |      | *    | *    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     | * |
| PH 9  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| PH 10 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       | *     | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| PH 11 |      |      |      |      |      |      |      |      | *    |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       | *     |       |       |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       | *     |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| PH 12 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| PH 13 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | * |
| PH 14 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     | * |
| PH 15 |      |      |      |      |      |      |      |      | *    |       | *     | *     |       |       |       |       | *     | *     |       | *     |       |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| PH 16 |      |      |      |      | *    |      | *    | *    |      |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | * |
| PH 17 |      |      |      |      |      | *    |      |      |      | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       | *     |       |       | *     | *     |       | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     |   |
| PH 18 |      |      |      |      |      |      |      |      | *    |       |       | *     |       |       | *     |       | *     |       |       |       | *     |       | *     |       | *     | *     |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     | *     |   |
| PH 19 |      |      |      |      | *    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     | *     |   |
| PH 20 |      | *    |      | *    | *    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | * |
| PH 21 |      |      |      |      | *    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | * |
| PH 22 |      |      |      | *    |      |      |      |      |      |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     | * |
| PH 23 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     |       | *     | *     | *     | * |
| PH 24 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       | *     | *     | *     | *     | * |

