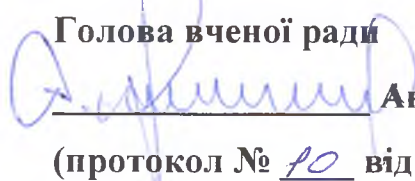


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»  
підготовки здобувачів вищої освіти  
на першому (бакалаврському) рівні  
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
галузі знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради



Андрій КРИСОВАТИЙ

(протокол № 10 від « 17 » червня 2026 р.)

Освітня програма вводиться в дію з вересня 2026 р.

Ректор

Оксана ДЕСЯТНЮК

Інказ № 180

від « 17 » червня 2026 р.)



Тернопіль – 2026

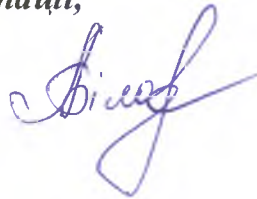
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа»**  
**галузі знань J «Транспорт та послуги»**

*Проректор з навчально-  
методичної роботи*



**Віктор ОСТРОВЕРХОВ**

*Директор центру ліцензування, акредитації,  
методичної роботи  
та забезпечення якості освіти*



**Леся БІЛОВУС**

*Директор ННІМВ  
ім. Б. Д. Гаврилишина*



**Людмила ГАВРИЛЮК-ЕНСЕН**

*Голова ГЗС*



**Марина НАГАРА**

*Завідувач кафедри міжнародного  
туризму і готельного бізнесу*



**Оксана ГУГУЛ**

*Гарант ОПП*



**Вікторія ДАНИЛЕНКО-КУЛЬЧИЦЬКА**

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гугул О.Я., к.е.н., доцента, завідувача кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
2. Даниленко-Кульчицької В.А., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
3. Нагари М.Б., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
4. Вовк С.В., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
5. Ткач У.В., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
6. Бадлюк С.М., здобувачки гр. ГРС-41;
7. Гуменюк А.М., головної франчайзі ТОВ «Львівська майстерня шоколаду», м. Тернопіль.

### ***Відгуки на освітньо-професійну програму:***

1. Новак Юлія – власник готельно-ресторанного комплексу “Blue Mountain”, с.Буковель;
2. Фролов Юрій – ввласник ресторанів «Гріє» та «Speakeasy», м. Тернопіль

### ***Рецензії на освітньо- професійну програму:***

1. Шикіна Ольга - к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНЕУ
2. Шерстюк Роман – д.е.н., доцент, завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг ТДТУ

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

<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 Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС; 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 освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію №9023 до 26.06.2029 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. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<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>	
Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців у галузі гостинності, здатних розв'язувати складні спеціалізовані завдання та прикладні проблеми готельно-ресторанної сфери, ґрунтуючись на принципах етичної поведінки та професійної відповідальності.	
<b>3 – Характеристики освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова

<p>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  <b>галузь знань,</b>  J Транспорт та послуги</p>	<p>сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><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 ресторанных 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 орієнтується на загальновідомі результати у галузі організації і діяльності закладів сфери гостинності; напрями адаптації до стандартів ЄС. Програма ґрунтується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням 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. Підготовка здобувачів освіти зорієнтована на освітні компоненти, що забезпечують розвиток професійних компетентностей фахівця у сфері гостинності і досягнення ПРН. Освітньо-професійна програма забезпечує підготовку високопрофесійного, конкурентоспроможного фахівця в галузі готельно-ресторанної справи відповідно до вимог роботодавців, затребуваних на ринку праці, що володіють знаннями сучасних та перспективних технологій в сфері гостинності. 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,</p>

	ресторан, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології,
<b>Особливості програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану економіки, бізнесу, сфери гостинності і туризму та орієнтує на подальшу успішну професійну і наукову кар'єру. Освітньо-професійна програма забезпечує підготовку конкурентноспроможного фахівця у галузі готельно-ресторанної справи, готового до управління закладами сфери гостинності й постійного професійного зростання, соціально гнучкого і професійно мобільного з високою організаційною культурою, ініціативного та творчого задля ефективної роботи у закладах гостинності різного типу. Освітньо-професійна програма орієнтована як на міжнародний так і на регіональний ринок праці, де функціонує велика кількість підприємств великого, малого та середнього бізнесу, які потребують кваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанної справи. ОК забезпечуються фахівцями, які мають великий практичний досвід зі спеціальності, а також передбачає інтенсивне залучення іноземних експертів до реалізації освітньо-професійної програми для надання практичної зорієнтованості освітньому процесу.
<b>4 – Придатність випускників до подальшого працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003: 2010 315 Ресторатор 2482.2 фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо); 2482.2 фахівець із готельної справи; 2482.2 фахівець із ресторанної справи; 3414 фахівець із готельного обслуговування; 3414 фахівець з організації дозвілля; 3439 фахівець з побутового обслуговування; 4222.87 адміністратор (господар) залу.
<b>Подальше навчання</b>	Випускники мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні заняття поєднуються з практичними заняттями, розглядом тематичних кейсів, диспутами, 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 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> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу недопустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності</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 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 ресторанных 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>
--	---

### **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 ресторанных 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</p>
--	--

роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і

	<p>свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>РН 23. Знати основи запобігання корупції та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки та вміти застосовувати їх у професійній діяльності</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми мають науковий ступінь і/або вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності, що відповідає вимогам ліцензійних умов.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники мають показники академічної та професійної кваліфікації відповідно до дисципліни, викладання якої вони забезпечують.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>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.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Онлайн-бібліотека, навчально-методичні комплекси дисциплін, робочі програми дисциплін, методичні рекомендації та вказівки з вивчення дисциплін та написання курсових робіт. Офіційний веб-сайт <a href="https://www.wupn.edu.ua/">https://www.wupn.edu.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p>
<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+ K1).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Відповідно до норм чинного законодавства.

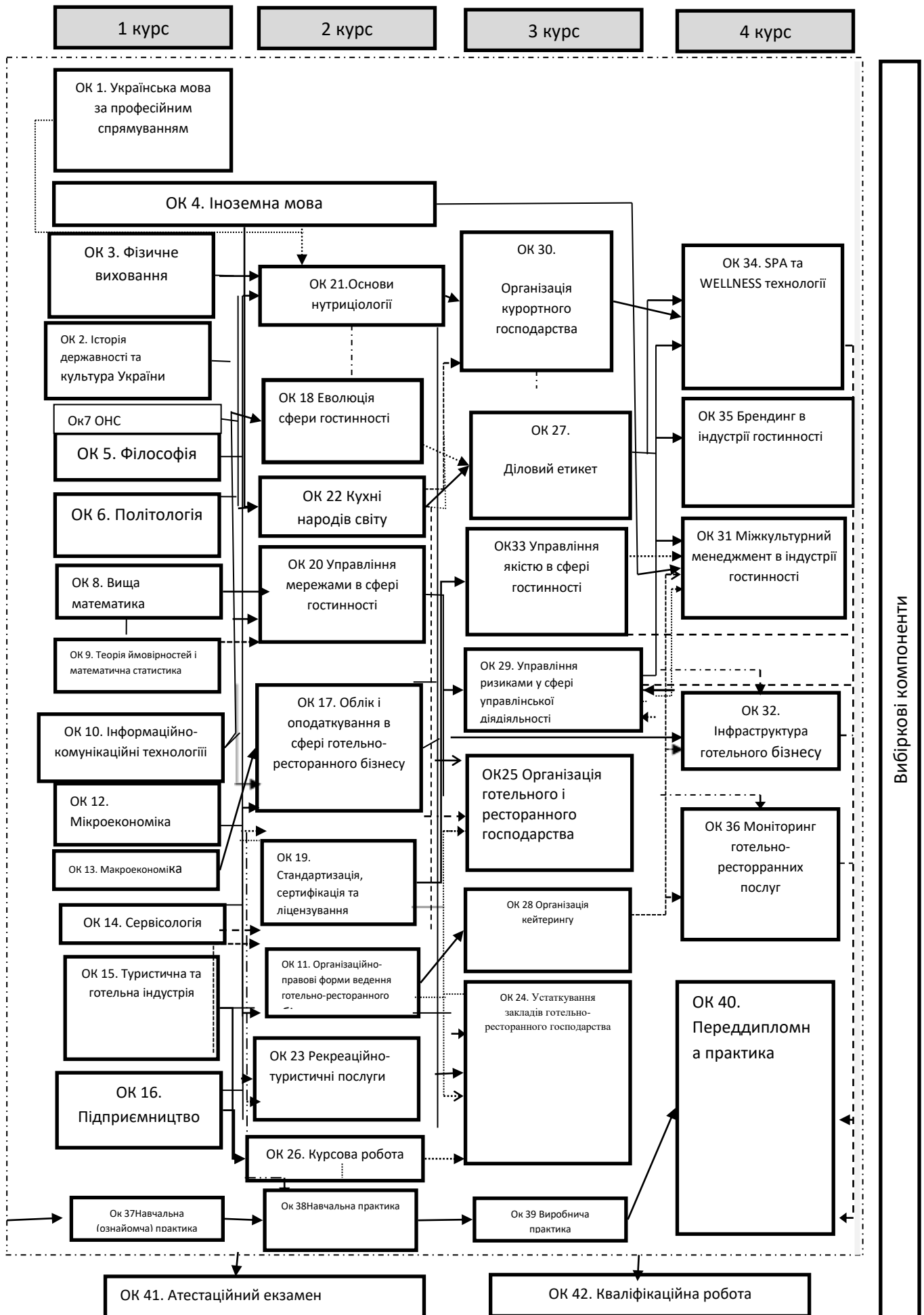
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК)</b>			
<b>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
ОК1.	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
ОК2.	Історія державності та культура України	3	екзамен
ОК3.	Фізичне виховання	3	залік
ОК4.	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК5.	Філософія	4	екзамен
ОК6.	Політологія	3	залік
ОК7.	Основи національного спротиву	5	залік
ОК8.	Вища математика	4	екзамен
ОК9.	Теорія ймовірностей та математична статистика	4	екзамен
ОК10.	Інформаційно-комунікаційні технології	4	екзамен
ОК11.	Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу	3	екзамен
<i>Разом</i>		42	
<b>ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
ОК12.	Мікроекономіка	4	екзамен
ОК13.	Макроекономіка	4	екзамен
ОК14.	Сервісологія	5	залік
ОК15.	Туристична та готельна індустрія	3	екзамен
ОК16.	Підприємництво	4	екзамен
ОК17.	Облік і оподаткування в сфері готельно-ресторанного бізнесу	4	екзамен
ОК18.	Еволюція сфери гостинності	4	екзамен
ОК19.	Стандартизація, сертифікація та ліцензування туристичних та готельних послуг	4	екзамен

OK20.	Управління мережами в сфері гостинності	4	екзамен
OK21.	Основи нутріціології	4	екзамен
OK22.	Кухні народів світу	3	екзамен
OK23.	Технологія продукції ресторанного господарства	4	екзамен
OK24	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
OK25.	Організація готельного і ресторанного господарства	5	екзамен
OK26	Курсова робота зі спеціальності	3	захист
OK27.	Діловий етикет	5	екзамен
OK28.	Організація кейтерингу	5	екзамен
OK29.	Управління ризиками в сфері управлінської діяльності	6	екзамен
OK30.	Організація курортного господарства	5	екзамен
OK31.	Міжкультурний менеджмент в індустрії гостинності та туризмі	5	екзамен
OK32.	Інфраструктура готельного бізнесу	5	екзамен
OK33.	Управління якістю в сфері гостинності	5	екзамен
OK34.	SPA та Wellness технології	5	екзамен
OK35.	Брендинг в індустрії гостинності	5	екзамен
OK36.	Моніторинг готельно-ресторанних послуг	5	екзамен
OK37.	Навчальна (ознайомча) практика	4	залік
OK38.	Навчальна практика	4	залік
OK39	Виробнича практика	4	залік
OK40	Переддипломна практика	9	залік
OK41	Атестаційний екзамен	1	екзамен
OK42	Кваліфікаційна робота	5	захист
Разом		<b>138</b>	
Разом обсяг обов'язкових компонент		<b>180</b>	
Вибіркові компоненти		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

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



## **Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здійснюється у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи, для проведення яких створюється екзаменаційна комісія, і завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи. Атестаційний екзамен та захист кваліфікаційної бакалаврської роботи забезпечує оцінювання досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

Таблиця 1

## Матриця відповідності компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та 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>ЗК12</b> Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу недопустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності		+		+
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
<b>СК 02.</b> Здатність організувати 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 реалізовувати 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, уміння 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	+	+	+	+









**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми**

	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	ОК 42	
ПРН 1						*					*								*																			*		*	*	*	*
ПРН 2										*	*		*						*																				*	*		*	*
ПРН 3	*			*									*																		*								*		*	*	*
ПРН 4															*				*		*																			*		*	
ПРН 5										*	*					*				*			*											*					*	*	*	*	*
ПРН 6										*				*	*	*			*																					*	*	*	*
ПРН 7	*									*				*						*	*																		*	*	*	*	*
ПРН 8	*			*		*																							*										*			*	*
ПРН 9																				*			*	*	*	*	*			*									*	*	*	*	*
ПРН 10												*								*			*	*	*	*	*			*					*	*			*	*	*	*	*
ПРН 11										*							*			*											*				*	*			*	*	*	*	*
ПРН 12												*								*									*					*	*			*	*	*	*	*	*
ПРН 13												*								*	*						*			*					*	*			*	*	*	*	*
ПРН 14										*	*									*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН 15										*		*	*							*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН 16						*		*	*				*															*										*	*	*	*	*	*
ПРН 17																												*								*			*	*	*	*	*
ПРН 18	*												*			*			*	*								*								*	*		*	*	*	*	*
ПРН 19						*	*												*	*																		*	*	*	*	*	*
ПРН 20		*			*	*	*																														*	*	*	*	*	*	
ПРН 21						*																												*	*			*	*	*	*	*	
ПРН 22			*		*		*						*																						*				*	*	*	*	*
ПРН 23						*																						*												*	*	*	*

