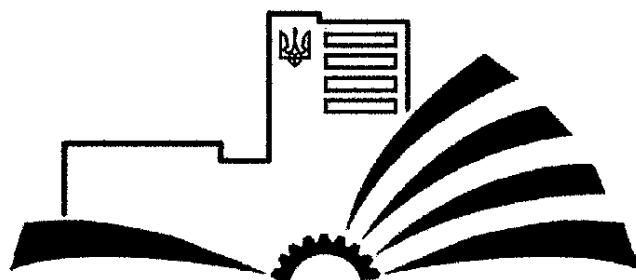


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузь знань J "Транспорт та послуги"

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради _____ С.М. Шкарлет

(протокол № 13 від "23" грудня 2024р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2025 р.

Ректор _____ О.О. Новомлинець

(наказ №259/ВС від "23" грудня 2024 р.)



Чернігів 2024

ПЕРЕДМОВА

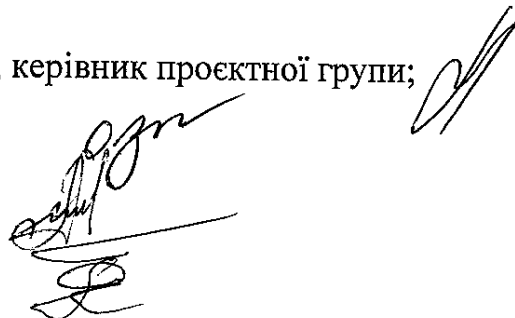
Розроблено проектною групою у складі:

Алешугіної Наталії Олександрівни, к.е.н., доцента, керівник проектної групи;

Зеленської Олени Олександрівни, к.е.н., доцента;

Безуглого Ігора Володимировича, к.е.н., доцента;

Гонти Олени Іванівни, д.е.н., професора;



Розроблено відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН від 04.03.2020р. №384.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівська політехніка» ННІ природокористування та гуманітарних наук Кафедра туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип диплому, обсяг освітньої програми та форма здобуття вищої освіти	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС. Розрахунковий строк виконання освітньої програми – 4 роки. Форма здобуття освіти – очна (денна).
Наявність акредитації	Планова дата первинної акредитації – 2028 рік
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта При вступі 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 «фаховий молодший бакалавр», молодшого бакалавра («молодший спеціаліст») При вступі на базі ступеня «бакалавр» за іншими спеціальностями може бути визнано та перезараховано результати навчання, отримані в межах попередньої освітньої програми обсягом не більше ніж 90 кредитів ЄКТС. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До введення нової
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця у сфері готельних і ресторанных послуг та кейтерингу, ґрунтована на поєднанні сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб індустрії гостинності, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а також вирішення спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, а також проведення досліджень для формування основи подальшого навчання у вищій школі.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань J "Транспорт та послуги"

<p>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</p> <p><i>Об'єкт вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування і сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг; готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><i>Ціль навчання:</i> формування загальних та 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 технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та 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>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітня професійна програма бакалавра, має прикладну орієнтацію та спрямована на практичну підготовку у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Вища освіта за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</p> <p>Програма забезпечує набуття рівня знань та навичок з реалізації діяльності в готельно-ресторанному бізнесі шляхом міждисциплінарної та багатопрофільної підготовки висококваліфікованих фахівців сфери обслуговування.</p> <p><i>Ключові слова:</i> гостинність, готельне господарство, ресторанне господарство, готельно-ресторанний бізнес, сервіс, технології виробництва та обслуговування, організація та управління готельно-ресторанним бізнесом, економіка закладів готельно-ресторанного бізнесу, бізнес-проекти сфери гостинності, безпека та якість готельно-ресторанних послуг.</p> <p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом.</p>
<p>Особливості програми:</p>	<p>З метою забезпечення комунікації випускників із іноземними гостями, передбачається поглиблене вивчення англійської мови за професійним спрямуванням, а також другої іноземної мови.</p> <p>Значна увага приділена організації послуг гостинності в тих видах туризму, де вони мають особливо важливе значення.</p> <p>Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку, яка базується на проходженні практики на базі провідних готельно-ресторанних закладів міста та регіону і закордонної практики за міжнародними договорами, виконанні курсових та кваліфікаційної</p>

	робіт, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (з останніми змінами від 16.01.2024).</p> <p>131 Керівники малих підприємств без апарату управління 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т.ін.) 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т.ін.) 1315 Начальник ділянки ресторану, кафе, їдальні і т.ін. 1315 Ресторатор</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456 Менеджер (управитель) ресторану</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>341 Фахівці в галузі фінансів та торгівлі 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовжувати навчання за програмами НРК України - 7 рівня, QF-EHEA – другого циклу, EQF-LLL - 7 рівня. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, тренінги, майстер-класи, самостійне навчання, індивідуальні заняття. Навчальні та виробничі практики. Консультування. Проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання.</p>
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звітів із практики, захист

	курсів робіт (проектів), захист кваліфікаційної роботи, атестаційний екзамен
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	<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 і діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності</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 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 (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з</p>

	<p>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>
7 – Результати навчання (РН)	
	<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>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>

	<p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програм	
Кадрове забезпечення	<p>Усі науково-педагогічні працівники, задіяні при викладанні дисциплін професійної підготовки, мають наукові ступені і вчені звання, проявляють регулярну публікаційну активність, мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи та досвід практичної роботи у складі проектних команд, при виконанні держбюджетних та госпдоговірних тем, що сприяє забезпеченню належних умов для ґрунтового оволодіння здобувачами знаннями, практичними навичками, необхідними для їх подальшої професійної діяльності</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення кафедри туризму дозволяє повністю забезпечити навчальний процес протягом всього циклу підготовки здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанне господарство та кейтеринг». Всі лекційні, лабораторні та практичні заняття проводяться в лабораторіях та предметних аудиторіях, обладнаних технічними засобами навчання, вимірювальними приладами, лабораторними стендами, роботами. Комп'ютерні лабораторії оснащені сучасними персональними комп'ютерами і підключені до локальної комп'ютерної мережі університету та мають вихід до Internet.</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін (робочі програми навчальних дисциплін, силабуси, конспекти лекцій, методичні матеріали для проведення практичних (лабораторних) занять, самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти, курсових робіт, завдання для поточного та підсумкового оцінювання знань, перелік рекомендованої літератури тощо) представлено в системі дистанційного навчання MOODLE НУ «Чернігівська політехніка». Здобувачі вищої освіти та викладачі можуть використовувати бібліотечно-інформаційну систему, наукову бібліотеку університету. Інформаційні ресурси бібліотеки за освітньою програмою формуються відповідно до предметної області та сучасних тенденцій наукових досліджень у галузі. Ресурси Наукової бібліотеки НУ «Чернігівська політехніка» доступні через внутрішню та зовнішню мережу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється «Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка»». На основі двосторонніх договорів між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до «Порядку визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання в Національному університеті «Чернігівська політехніка»».
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється «Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка»». Академічна мобільність ЗВО здійснюється на підставі угод про співробітництво між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів, затверджених в установленому порядку індивідуальних навчальних планів та робочих програм навчальних дисциплін. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмі «Еразмус+» та інших програм.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Здійснюється згідно з вимогами чинного законодавства, «Порядку організації набору та навчання (стажування) іноземців та осіб без громадянства у НУ «Чернігівська політехніка»».

Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумкового о. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія української державності і культури	4	екзамен
ОК 2	Філософія	4	екзамен
ОК 3	Фахова українська мова та основи ділової комунікації	4	екзамен
ОК 4	Англійська мова професійного спрямування	12	диф.залік
ОК 5	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	диф.залік
ОК 6	Основи академічного письма	3	диф.залік
ОК 7	Громадянська освіта	3	диф.залік
ОК 8	Фізичне виховання	12	диф.залік
ОК 9	Інформаційні та комунікаційні технології	4	екзамен
ОК 10	Англійська мова професійного спрямування для міжнародного туризму	12	диф.залік, екзамен
ОК 11	Друга іноземна мова професійного спрямування для міжнародного туризму	6	диф.залік
ОК 12	Основи гостинності	4	екзамен
ОК 13	Нутріціологія	4	екзамен
ОК 14	Етнічні особливості гостинності	4	диф.залік
ОК 15	Гігієна і санітарія в галузі	4	екзамен
ОК 16	Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм	3	диф.залік
ОК 17	Технологія виробництва продукції в ресторанному господарстві	8	екзамен
ОК 18	Товарознавство та управління закупівлями	6	екзамен
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 20	Готельна справа	11	екзамен
ОК 21	Ресторанна справа	8	екзамен
ОК 22	Комплексний курсовий проєкт з готельно-ресторанної справи	3	захист
ОК 23	Менеджмент готелів та ресторанів	4	екзамен
ОК 24	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	3	диф.залік
ОК 25	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 26	Кейтеринг	4	екзамен
ОК 27	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	4	екзамен
ОК 28	Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування	3	диф.залік
ОК 29	Ознайомча практика	6	диф.залік
ОК 30	Технологічна практика	6	диф.залік
ОК 31	Виробнича практика	6	диф.залік
ОК 32	Переддипломна практика	6	диф.залік
ОК 33	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	захист
	Усього з обов'язкових дисциплін	178	
Вибіркові компоненти ОП			
	Циклу загальної підготовки		
ВК 1.1	Історія української культури	3	диф.залік
ВК 1.2	Корпоративна культура	3	диф.залік
ВК 1.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»	3	диф.залік
ВК 1.4	Риторика	3	диф.залік
ВК 1.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»	3	диф.залік
ВК 1.6	Комунікаційний менеджмент	3	диф.залік
ВК 1.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»	3	диф.залік
ВК 1.8	Психологія успіху	3	диф.залік
ВК 1.9	Психологія впливу	3	диф.залік

ВК 1.10	Тренінг-курс "Сучасні медіа"	3	диф.залік
ВК 1.11	Generalist-курс	3	диф.залік
ВК 1.12	Основи запобігання та протидії домашньому насильству	3	диф.залік
ВК 1.13	Антикорупція та доброчесність	3	диф.залік
ВК 1.14	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)	3	диф.залік
ВК 2.1	Сучасна економіка	3	диф.залік
ВК 2.2	Управління бізнесом	3	диф.залік
ВК 2.3	Фінансова грамотність	3	диф.залік
ВК 2.4	Фінансово-економічна безпека	3	диф.залік
ВК 2.5	Маркетинг	3	диф.залік
ВК 2.6	Тренінг курс «Start up creation»	3	диф.залік
ВК 2.7	Економіка підприємства	3	диф.залік
ВК 2.8	Правове регулювання підприємницької діяльності	3	диф.залік
ВК 2.9	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички	3	диф.залік
ВК 3	Культурна спадщина України	4	екзамен
ВК 4	Основи здорового способу життя	4	екзамен
ВК 5	Основи професійної етики та етикету у сфері гостинності	4	екзамен
ВК 6	Іміджеологія	4	екзамен
ВК 7	Управління персоналом в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ВК 8	Івент-менеджмент	4	екзамен
Циклу професійної підготовки			
ВК 9	Барна справа	4	екзамен
ВК10	Декорування страв та кондитерських виробів	4	екзамен
ВК 11	Кулінарні тренди та гастрономія	4	диф.залік
ВК 12	Географічні зазначення	4	диф.залік
ВК 13	Санаторно-курортна справа	4	екзамен
ВК 14	Соціально-культурний сервіс в закладах готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК 15	Круїзний туризм	4	екзамен
ВК 16	Конференц-сервіс	4	екзамен
ВК 17	Гастрономічний та винний туризм	4	екзамен
ВК 18	Організація послуг гостинності в сільському та екологічному туризмі	4	екзамен
ВК 19	Проектування готелів та ресторанів	4	екзамен
ВК 20	Інновації в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ВК 21	Облік і оподаткування підприємств сфери гостинності	4	екзамен
ВК 22	Інвестування в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ВК 23	Конфліктологія	4	диф.залік
ВК 24	Психологія спілкування	4	диф.залік
ВК 25	PR-технології у сфері обслуговування	4	диф.залік
ВК 26	Основи системи НАССР для харчових технологій	4	диф.залік
ВК 27	Аналіз даних у сфері готельно-ресторанних послуг	4	екзамен
ВК 28	Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ВК 29	Економіка та ціноутворення в готельно-ресторанній справі	4	диф.залік
ВК 30	Ресурсозберігаючі та екологічні технології в готельно-ресторанній справі	4	диф.залік
Усього з вибіркового дисциплін		62	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

Структурно-логічна схема підготовки бакалавра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
Історія української державності і культури		Філософія					
Англійська мова за професійним спрямуванням							
Фізичне виховання							
Інформаційні і комунікаційні технології		Безпека життєдіяльності та основи охорони праці					
Основи академічного письма		Фахова українська мова та основи ділової активності		Громадянська освіта			
Культурна спадщина України/ Основи здорового способу життя		Дисципліна на вибір, яка формує соціальні навички (soft skills)		Дисципліна на вибір, яка формує підприємницькі навички			
		Основи професійної етики та етикету у сфері гостинності / Іміджеологія		Управління персоналом в ГРС/ Івент-менеджмент			
Основи гостинності				Англійська мова професійного спрямування для міжнародного туризму			
Нутріціологія		Товарознавство і управління закупівлями		Друга іноземна мова професійного спрямування для міжнародного туризму			
Гігієна і санітарія в галузі		Готельна справа		Кейтеринг			
Етнічні особливості гостинності		Ресторанна справа		Маркетинг в ГРГ			
Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм				Комплексний курсовий проєкт з готельно-ресторанної справи		Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	
		Устаткування закладів ГРГ		Менеджмент готелів та ресторанів		Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування	
Технологія виробництва продукції в ресторанному господарстві				Управління якістю продукції та послуг ГРГ		<ul style="list-style-type: none"> • Проєктування готелів та ресторанів • Іновації в готельно-ресторанній справі • Облік і оподаткування підприємств сфери гостинності • Інвестування в готельно-ресторанній справі • Конфліктологія • Психологія спілкування • PR-технології у сфері обслуговування • Основи системи НАССР для харчових технологій 	
<ul style="list-style-type: none"> • Барна справа • Декорування страв і кондитерських виробів 				<ul style="list-style-type: none"> • Кулінарні тренди та гастрономія • Географічні зазначення • Соціально-культурний сервіс в закладах ГРГ • Санаторно-курортна справа 			
				<ul style="list-style-type: none"> • Круїзний туризм • Конференц-сервіс • Гастрономічний та винний туризм • Організація послуг гостинності в сільському та екологічному туризмі 		<ul style="list-style-type: none"> • Аналіз даних у сфері готельно-ресторанних послуг • Фінансово-економічний аналіз в ГРС • Економіка та ціноутворення в ГРС • Ресурсозберігаючі та екологічні технології в ГРС 	
Ознайомча практика		Технологічна практика		Виробнича практика		Переддипломна практика	
Умовні позначення: Цикл загальної підготовки Обов'язкові дисципліни Дисципліни за вільним вибором ЗВО Цикл професійної підготовки Обов'язкові дисципліни Дисципліни за вільним вибором ЗВО				Атестаційний екзамєн Кваліфікаційна робота Документ встановленого зразка (диплом) про присвоєння ступеня бакалавра			

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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

Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії університету.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти та цією освітньою програмою.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>.

2. Закон України «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.

3. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>.

4. Класифікатор видів економічної діяльності ДК 009:2010.

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>.

