

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної
справи

ВСТУП 2022

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ХДАЕУ

(протокол від 27.01.2022 р. №7; зі

змiнами від 26.08.2022 №1)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2022 року



Ректор ХДАЕУ
Юрій КИРИЛОВ

Наказ від 27.01.2022 р. № 14/ОД

Херсон – 2022


ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань – 24 Сфера обслуговування
кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма відповідає першому (бакалаврському) рівню вищої освіти та шостому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікацій.

РОЗРОБЛЕНО:

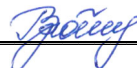
Гарант освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

 Олена КРУКОВСЬКА

від «26» серпня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО:

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи

 Вікторія ГРАНОВСЬКА

від «27» січня 2022 р.


СХВАЛЕНО:

випусковою кафедрою готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу й іноземних мов

Протокол № 4

від «25» листопада 2021 р.

В.о завідувача кафедри

 Олена МОРОЗОВА

Начальник

навчально-методичного відділу

 Регіна АНДРЕЄВА

від «27» січня 2022 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

вченою радою економічного

факультету Протокол № 6

від «27» січня 2022 р.

Декан економічного факультету

 Вікторія КРИКУНОВА

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є нормативним документом Херсонського державного аграрно-економічного університету, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, навчальні, методичні, організаційні вимоги та компетентності підготовки бакалаврів галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена відповідно до: Закону України «Про освіту»; Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р.; Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» № 1341 від 23.11.2011 р. із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 509 від 12.06.2019 р. та № 519 від 25.06.2020 р.; «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» № 365 від 24.03.2021 р.; Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020 р. Наказу Міністерства освіти і науки України «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти» № 593 від 28.05.2021р.

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Круковська О. В. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Крикунова В. М. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.

2. Нікітенко К. С. – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки та фінансів.

3. Бойко В. О. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.

4. Колісніченко Ю.С. – директор ресторану «Пан Атаман».

5. Сальгаб К. Ш. – здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

6. Куліш А. В. - здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Кошулько В. – кандидат технічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри харчових технологій Дніпровського державного аграрно-економічного університету.
2. Крючкова Т.О. – директор ПП «Родинний затишок» готелю «Гостинний двір», ресторану «Voyage» (м. Херсон).
3. Вернікова І.В. – керівник готельного комплексу «Панорама» (м. Херсон).
4. Подурець Д.О.- керівник готельного комплексу «Бордо» (м. Херсон).

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний аграрно-економічний університет, Економічний факультет, Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний 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») ХДАЕУ визнає та перезараховує не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). 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
Наявність акредитації	Умовна (відкладена) акредитація
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA –перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень / бакалавр.
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Херсонського державного аграрно-економічного університету», затвердженими Вченою радою Університету
Мова(и) викладання	Українська.
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	Офіційний веб-сайт Херсонського державного аграрно-економічного університету: www.ksau.kherson.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанного обслуговування, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, застосувати спеціальні технології щодо організації і здійснення професійної діяльності, яка характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних

	<p>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>Теоретичний зміст предметної області: 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>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією.</p> <p>Зміст програми спрямований на загальну та професійну підготовку конкурентоспроможного фахівця, який володіє сучасними технологіями в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатний до творчої навчально-методичної та наукової діяльності, безперервної самоосвіти, професійного самовдосконалення.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Формування загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма передбачає формування системи поглиблених знань з готельно-ресторанної справи на основі критичного і креативного мислення, а також практичних навичок, націлених на забезпечення ефективного функціонування закладів готельно-ресторанної індустрії й підвищення їх конкурентоспроможності на національному та світовому ринках. Особливість програми полягає у формуванні комбінації компетентностей з реалізації професійної діяльності та управлінських функцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Посилена підготовка з іноземної мови.</p> <p>Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на базі власних навчальних лабораторій готельних та ресторанних технологій, у закладах готельно-ресторанного профілю міста Херсона та області згідно з укладених угодами про співпрацю, що дозволяє врахувати регіональну специфіку індустрії гостинності й одночасно формує компетентності у сфері готельно-</p>

	ресторанного бізнесу як виду економічної діяльності у глобальному вимірі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Посади згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп:</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 5129 Майстер готельного обслуговування</p> <p>Випускники програми є фахівцями в галузі готельно-ресторанної справи, добре підготовленими до кваліфікованої технічної, аналітичної роботи та до виконання спеціальних робіт, пов'язаних із застосуванням знань у галузі готельно-ресторанного господарства відповідно до набутої спеціальності. Фахівці із готельно-ресторанної справи спроможні працювати у структурних підрозділах готельних і туристичних комплексів різних типів (мотелях, кемпінгах, ботелях, флайтелях, флотелях тощо), санаторно-курортних закладах, пансіонатах, будинках відпочинку, профілакторіях, санаторіях, у закладах ресторанного господарства різних типів (ресторанах, барах, кафе тощо).</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
5 – Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	<p>Реалізується студентоцентризований підхід, навчання через практичну підготовку та самонавчання, конструювання індивідуальної освітньої траєкторії.</p> <p>Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять: лекції (комбіновані, інтерактивні, проблемні), практичні заняття, семінари, лабораторні заняття, практики, самостійне навчання, консультації з викладачами, екскурсії, наукові гуртки, підготовка кваліфікаційної роботи бакалавра. Залучення до проведення занять кваліфікованих практикуючих фахівців та зарубіжних провідних професіоналів і науковців. Оволодіння методикою виконання наукової роботи, навичками презентації її результатів.</p>
Оцінювання	<p>Система оцінювання знань за освітніми компонентами складається з поточного та підсумкового контролю (усне та письмове опитування, тести, презентації, письмові іспити та заліки, захист звітів з практик).</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100 бальною (рейтинговою) шкалою ECTS («А» (90-100), «В» (82-89), «С» (74-81), «D» (64-73), «Е» (60-63), «FX» (35-59), «F» (1-34)), національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних</p>

ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 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 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>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p>	

- РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, профілю ОП та мають підтверджений рівень наукової та професійної активності.

	<p>Всі науково-педагогічні працівники мають необхідний стаж роботи, проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні.</p> <p>До освітнього процесу також залучаються висококваліфіковані спеціалісти, роботодавці, інші стейкхолдери.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, повне забезпечення гуртожитками відповідно до потреби, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів, наявність мультимедійного обладнання, доступ до мережі Інтернет, соціальна інфраструктура, що включає спортивний комплекс, пункти харчування, базу відпочинку. Медичне обслуговування здобувачів здійснюється на умовах договору з КНП «Херсонська міська клінічна лікарня ім. Є. Є. Карабелеша». Для професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми має актуальний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти (http://www.ksau.kherson.ua), який містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та інноваційну, організаційно-виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наявність бібліотеки, яка є центром інформаційного забезпечення навчально-виховного і наукового процесів в університеті. Забезпеченість бібліотеки періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, у тому числі в електронному вигляді.</p> <p>Читальні зали бібліотеки мають доступ до мережі Інтернет, в інституційному Репозитарії ХДАЕУ (http://dspace.ksau.kherson.ua/) розміщуються матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p> <p>Дисципліни всіх циклів на 100% забезпечені навчально-методичними матеріалами. Повністю забезпечені методичними матеріалами усі види практик. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (за допомогою онлайн-сервісів: Moodle, Google meet, Google classroom, Zoom, тощо).</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	

<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регламентується Положенням про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ХДАЕУ (2021р.) https://cutt.ly/u3GoLIO та Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці ХДАЕУ (2020 р.). https://cutt.ly/13Gpr1B Можлива у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки. Самоініційована кредитна мобільність.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією. Самоініційована кредитна мобільність.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться за умови ліцензування, з додатковою мовленнєвою підготовкою згідно з Положенням про організацію набору та навчання іноземців та осіб без громадянства у ХДАЕУ (2020р.). https://cutt.ly/b3Gp7Kw</p>

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

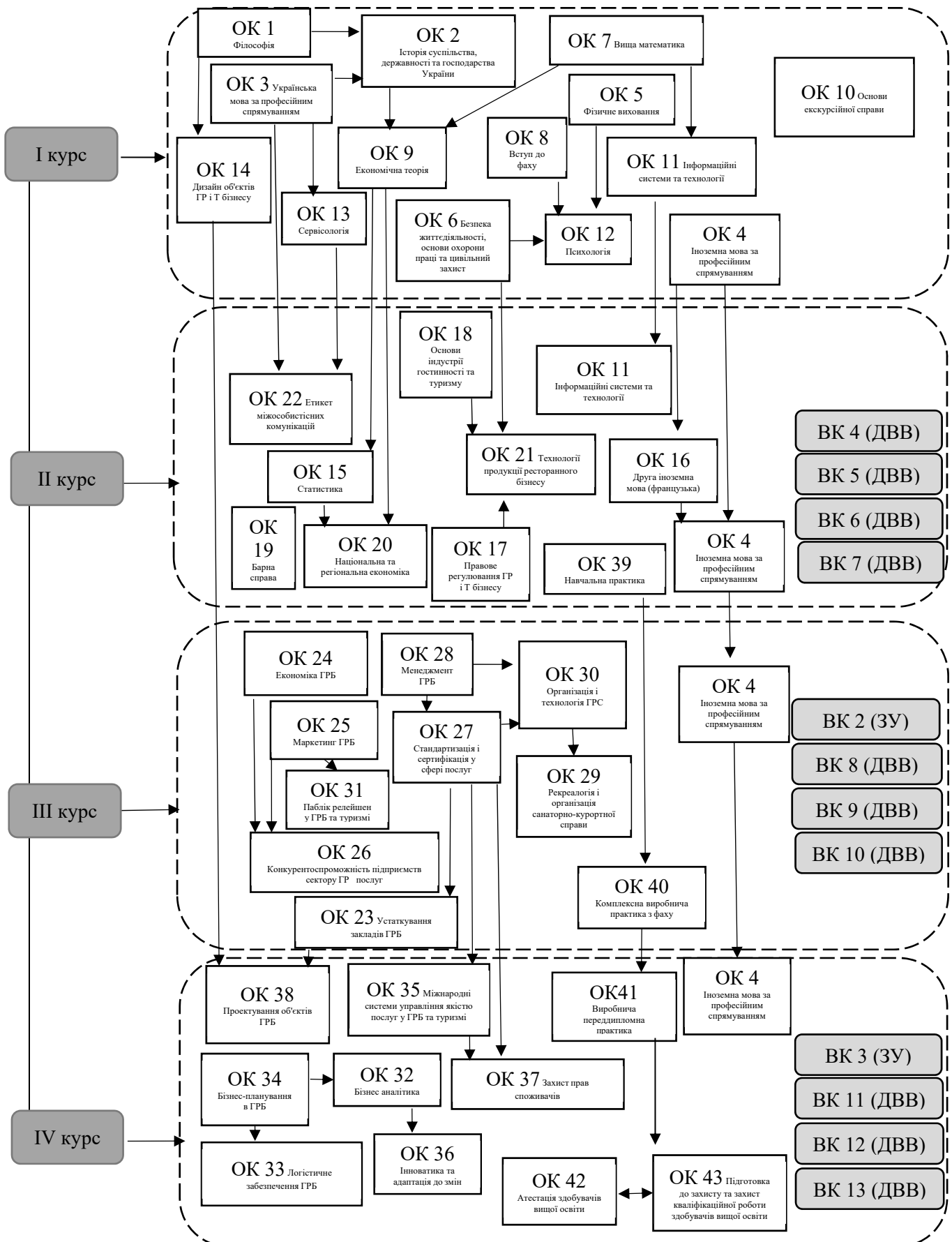
- Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Філософія	4	Екзамен
ОК 2	Історія суспільства, державності та господарства України	4	Екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	4	Залік
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Залік, Екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	4	Залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист	3	Залік
ОК 7	Вища математика	8	Залік, Екзамен
ОК 8	Вступ до фаху	3	Залік
ОК 9	Економічна теорія	5	Екзамен
ОК 10	Основи екскурсійної справи	4	Залік
ОК 11	Інформаційні системи та технології	9	Залік, Екзамен
ОК 12	Психологія	4	Екзамен
ОК 13	Сервісологія	4	Екзамен
ОК 14	Дизайн об'єктів ГР і Т бізнесу	4	Залік
ОК 15	Статистика	4	Екзамен
ОК 16	Друга іноземна мова (французька)	3	Залік
ОК 17	Правове регулювання ГР і Т бізнесу	4	Залік
ОК 18	Основи індустрії гостинності та туризму	4	Екзамен
ОК 19	Барна справа	3	Залік
ОК 20	Національна та регіональна економіка	3	Екзамен
ОК 21	Технології продукції ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 22	Етикет міжособистісних комунікацій	3	Екзамен
ОК 23	Устаткування закладів ГРБ	3	Екзамен
ОК 24	Економіка ГРБ	4	Екзамен
ОК 25	Маркетинг ГРБ	3	Залік
ОК 26	Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг	4	Екзамен
ОК 27	Стандартизація і сертифікація у сфері послуг	3	Залік
ОК 28	Менеджмент ГРБ	3	Екзамен
ОК 29	Рекреалогія і організація санаторно-курортної справи	4	Екзамен
ОК 30	Організація і технологія ГРС	5	Екзамен
ОК 31	Паблік релейшен у ГРБ та туризмі	4	Екзамен
ОК 32	Бізнес аналітика	4	Екзамен
ОК 33	Логістичне забезпечення ГРБ	4	Екзамен
ОК 34	Бізнес-планування в ГРБ	4	Залік
ОК 35	Міжнародні системи управління якістю послуг у ГРБ та туризмі	4	Екзамен
ОК 36	Інноватика та адаптація до змін	4	Залік
ОК 37	Захист прав споживачів	4	Залік
ОК 38	Проектування об'єктів ГРБ	4	Екзамен

ОК 39	Навчальна практика	3	Залік
ОК 40	Комплексна виробнича практика з фаху	6	Залік
ОК 41	Виробнича переддипломна практика	7,5	Залік
ОК 42	Атестаційний екзамен	1,5	Екзамен
ОК 43	Захист кваліфікаційної роботи	2	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:			180
Загальний обсяг вибіркового компонентів*:			60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			240

*Реалізація вибіркової складової відбувається відповідно до Положення про вибіркові дисципліни ХДАЕУ (2022 р.).

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»



2. Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнутих результатів навчання визначеним стандартом та освітньою програмою.

3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної 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	ОК 43					
ЗК 01	•	•			•			•	•					•						•		•							•	•																		
ЗК 02	•	•	•														•										•	•														•						
ЗК 03			•	•				•						•		•		•	•	•	•	•		•		•	•	•	•						•			•	•	•								
ЗК 04											•		•		•		•														•				•				•	•								
ЗК 05					•					•		•			•					•							•										•											
ЗК 06			•																								•																					
ЗК 07	•	•	•	•				•		•		•	•			•		•				•																										
ЗК 08					•	•			•																		•													•								
ЗК 09	•	•					•		•		•			•	•						•				•	•	•	•								•			•		•							
ЗК 10	•				•	•	•	•	•	•	•	•					•			•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 11				•																																												
СК 01		•		•		•		•	•	•		•		•		•					•					•			•		•	•	•	•										•				
СК 02												•	•						•	•			•				•			•													•					
СК 03					•												•										•										•											
СК 04	•		•	•						•		•				•							•																					•				
СК 05					•										•		•								•		•	•																	•			
СК 06																								•																•						•		
СК 07											•								•	•			•					•												•		•				•		•
СК 08										•			•						•							•				•														•			•	•
СК 09													•		•									•						•															•		•	•
СК 10							•						•	•											•												•			•					•		•	•
СК 11																										•	•	•																		•	•	•
СК 12								•							•												•	•	•																•		•	•
СК 13							•																		•		•	•																	•		•	•

