

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**

ВСТУП 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Вченою радою ХДАЕУ
(протокол від 27.05.2021 № 12)**

**Освітня програма вводиться в дію
з 30 серпня 2021 року**

Ректор ХДАЕУ

Юрій КИРИЛОВ

Наказ від 27.05.2021 р. № 52-ОД

Херсон 2021


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

рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)
спеціальність – 242 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»
від _____ 2021 р.

 Вікторія ГРАНОВСЬКА

СХВАЛЕНО:


Випусковою кафедрою
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу й
іноземних мов
Протокол № 6
від *22 лютого* 2021 р.

Завідувач кафедри
 Олена МОРОЗОВА

ПОГОДЖЕНО:

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи

від *25 травня* 2021 р.

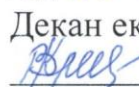
 Вікторія ГРАНОВСЬКА

Начальник
навчально-методичного відділу
університету
від *25 травня* 2021 р.

 Регіна АНДРУСОВА

РЕКОМЕНДОВАНО:

Вченою радою економічного
факультету
Протокол № 8
від *29 березня* 2021 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.; «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.

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Грановська В.Г. – доктор економічних наук, доцент, професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Морозова О.С. – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.

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

3. Кацемір Я.В. - кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.

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

5. Чернявська В.Л. – здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Вікторія Михальцова – засновник керуючий Brand Chet ресторану «MICHEL»;

2. Катерина Калініна – старший адміністратор ресторану «Kabanos».

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	Бакалавр, 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 назва освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Первинна
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень / бакалавр.
Передумови	Повна загальна середня освіта; освітній ступінь «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»). Вимоги до вступників визначаються Правилами прийому закладу ЗВО.
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 у галузі професійної діяльності, що передбачає застосування спеціальних технологій щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування і характеризується комплексністю та інтегративністю умов.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Зміст програми спрямований на загальну та професійну підготовку конкурентоздатного фахівця, який володіє методологією наукового дослідження, сучасними інформаційними технологіями в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатний до творчої навчально-методичної діяльності, безперервної самоосвіти, професійного самовдосконалення.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Загальна освіта в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Акцент робиться на формуванні 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.

	Дисципліни та модулі, що включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.
Особливості програми	Програма передбачає надання студентам розширеної інформації з готельно-ресторанної справи на основі креативного мислення та формування практичних навичок, націлених на ефективне функціонування закладів готельно-ресторанного господарства і підвищення їх конкурентоспроможності на національному та міжнародному ринках. Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власної навчально-виробничої готельно-ресторанної лабораторії, у закладах готельно-ресторанного профілю діяльності міста Херсона згідно укладених угод про співпрацю.
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.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>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	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Використовується студентоцентроване навчання,

	<p>навчання через практичну підготовку та самонавчання, електронне навчання в системі Moodle.</p> <p>Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять: лекції (комбіновані, мультимедійні, інтерактивні), практичні заняття, семінари, лабораторні заняття, практики, виконання курсових робіт, самостійне та дистанційне навчання, консультації з викладачами, навчальні конференції та екскурсії, наукові гуртки, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів рідною і іноземною мовами.</p>
Оцінювання	<p>Система оцінювання знань за дисциплінами складається з поточного та підсумкового контролю (усне та письмове опитування, тести, презентації, письмові іспити та заліки, захист курсових робіт, захист звітів з практик, захист кваліфікаційної роботи бакалавра).</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») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</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. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та</p>

	<p>синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<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 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>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>	

PH 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.

PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації 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. Організовувати 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. Організовувати 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 свобод людини і громадянина в Україні.

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.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Науково-педагогічні працівники, залучені до викладання професійно-орієнтованих дисциплін за кваліфікацією відповідають профілю та мають наукові

	<p>ступені: доктор економічних наук, кандидати економічних, технічних, історичних, педагогічних, філологічних наук і підтверджений рівень наукової та професійної активності.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ХДАЕУ, мають необхідний стаж роботи, проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні.</p> <p>В процесі навчання також залучаються висококваліфіковані спеціалісти, роботодавці і стейкхолдери з досвідом дослідницької, управлінської та фахової роботи.</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 достатнє 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 типового договору з КНП «Херсонська міська клінічна лікарня ім. Є.Є. Карабелеша» та КНП «Херсонська міська клінічна лікарня ім. А. і О. Тропіних» Херсонської міської ради. Для спеціальної 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 змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Наявність офіційного веб-сайту закладу вищої освіти (http://www.ksau.kherson.ua), який містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та інноваційну, організаційно-виховну діяльність, діяльність студентського самоврядування, структурні підрозділи, плани проведення конференцій, правила прийому, контакти. Наявність бібліотеки, яка є центром інформаційного забезпечення навчально-виховного і наукового процесів в університеті. Забезпеченість бібліотеки підручниками, посібниками та періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, у тому числі в електронному вигляді. Читальна зала забезпечена вільним доступом до мережі Інтернет. Програма на 100% забезпечена навчально-методичним комплексом з усіх компонентів освітньої програми. Усі види практик повністю забезпечені методичними матеріалами та відповідними програмами. Наявність електронного ресурсу закладу вищої освіти, який містить навчально-методичні матеріали з дисциплін навчального плану, в тому числі в системі</p>

	дистанційного навчання, а також містить вільний доступ до наукометричних баз Scopus, Web of Science.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<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 (2021 р.) та Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці ХДАЕУ (2020 р.).</p> <p>Можлива у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<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; удосконалити рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією, одержати диплом зарубіжного університету та диплом ХДАЕУ.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою згідно Положення про організацію набору та навчання іноземців та осіб без громадянства у ХДАЕУ (2020 р.).</p>

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

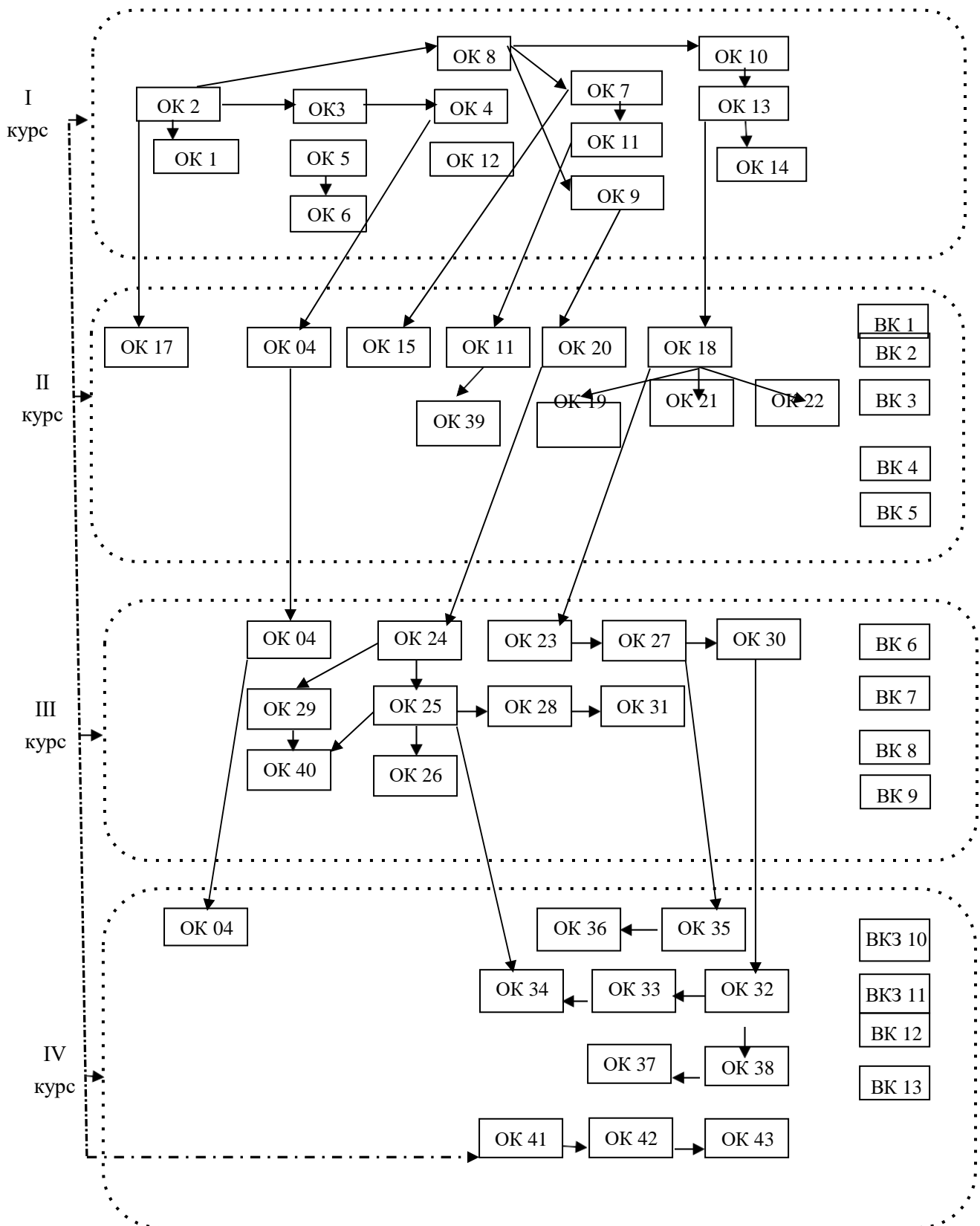
2.1 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), 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 (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист)	3	Залік
ОК 7	Вища математика	7	Залік, Екзамен
ОК 8	Вступ до фаху	4	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 ГРБ	4	Залік
ОК 15	Статистика	4	Екзамен
ОК 16	Друга іноземна мова (французька)	3	Залік
ОК 17	Правове регулювання ГРБ і Т бізнесу	4	Залік
ОК 18	Основи індустрії гостинності	4	Екзамен
ОК 19	Барна справа	3	Залік
ОК 20	Національна та регіональна економіка	3	Екзамен
ОК 21	Технологія продукції ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 22	Етикет міжособистісних комунікацій в ГРС	3	Екзамен
ОК 23	Устаткування закладів ГРБ	3	Екзамен
ОК 24	Економіка ГРБ (у т.ч. виконання курсової роботи)	4	Екзамен, Захист
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	4	Екзамен
ОК 32	Бізнес планування в ГРБ	4	Залік
ОК 33	Логістичне забезпечення ГРБ	4	Екзамен
ОК 34	Бізнес аналітика в ГРБ (у т.ч. виконання курсової роботи)	4	Екзамен, Захист
ОК 35	Міжнародні системи управління якістю послуг готельно-ресторанного бізнесу	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 з інформаційних систем та технологій	3	Звіт
ОК 40	Комплексна виробнича практика з фаху	6	Звіт
ОК 41	Виробнича переддипломна практика	7,5	Звіт
ОК 42	Комплексний атестаційний екзамен з фаху	1,5	Екзамен
ОК 43	Підготовка до захисту та захист кваліфікаційної роботи здобувачів вищої освіти	2	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180	З-20, Е-24 КР-2, захист КРБ-1
Загальний обсяг вибірових компонентів*:		60	З-13
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	З-33, Е-24 захист КРБ-1

*Вибіркові компоненти обираються здобувачами вищої освіти із каталогів вибірових дисциплін загальної і фахової підготовки ХДАЕУ, які щорічно оновлюються та затверджуються рішенням Науково-методичної ради Херсонського державного аграрно-економічного університету. Методика формування переліків та процедура відбору вибірових компонентів (навчальних дисциплін вільного вибору) наведені у Положенні про вибірові дисципліни ХДАЕУ (2020 р.).

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



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

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей, зазначених у даній освітньо-професійній програмі, у формі комплексного атестаційного екзамену з фаху і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає проведення самостійного дослідження з розв'язанням складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передумовою 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 має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Комплексний атестаційний екзамен з фаху має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти та освітньо-професійною програмою.

4. 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							•									•										•																			•			•

