


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Державний вищий навчальний заклад  
«Херсонський державний аграрний 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

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ  
РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ**  
Голова вченої ради  
/ Ю.Є. Кирилов/  
(протокол № 7 від 05.03. 2018 р.)  
Ректор / Ю.Є. Кирилов/



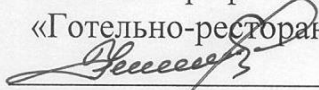
Херсон – 2018

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

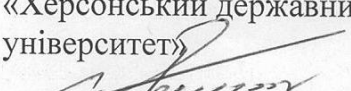
рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)  
спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань - 24 «Сфера обслуговування»  
кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи

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

**РОЗРОБЛЕНО:**

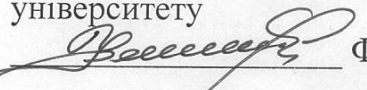
Гарант  
освітньо-професійної програми  
«Готельно-ресторанна справа»  
 Федорова Т.В.  
від «23» січня 2018 р.

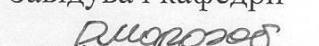
**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор, проректор з  
науково-педагогічної роботи ДВНЗ  
«Херсонський державний аграрний  
університет»  
 Яремко Ю.І.  
від «27» лютого 2018 р.

**СХВАЛЕНО:**

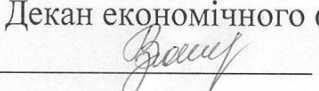
Випусковою кафедрою менеджменту  
організацій  
Протокол № 6  
від «31» січня 2018 р.

Начальник  
навчально-методичного відділу  
університету  
 Федорова Т.В.  
від «27» лютого 2018 р.

Завідувач кафедри  
 Морозов Р.В.

**РЕКОМЕНДОВАНО**

вченою радою економічного  
факультету  
Протокол № 8  
від «27» лютого 2018 р.

Декан економічного факультету  
 Грановська В.Г.

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою у складі:

1. Федорова Т.В. - гарант освітньо-професійної програми, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту організацій.
2. Бурак В.Г. - кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва.
3. Грановська В.Г. - кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки та фінансів.
4. Дзюндзя Оксана Валентинівна - кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва.

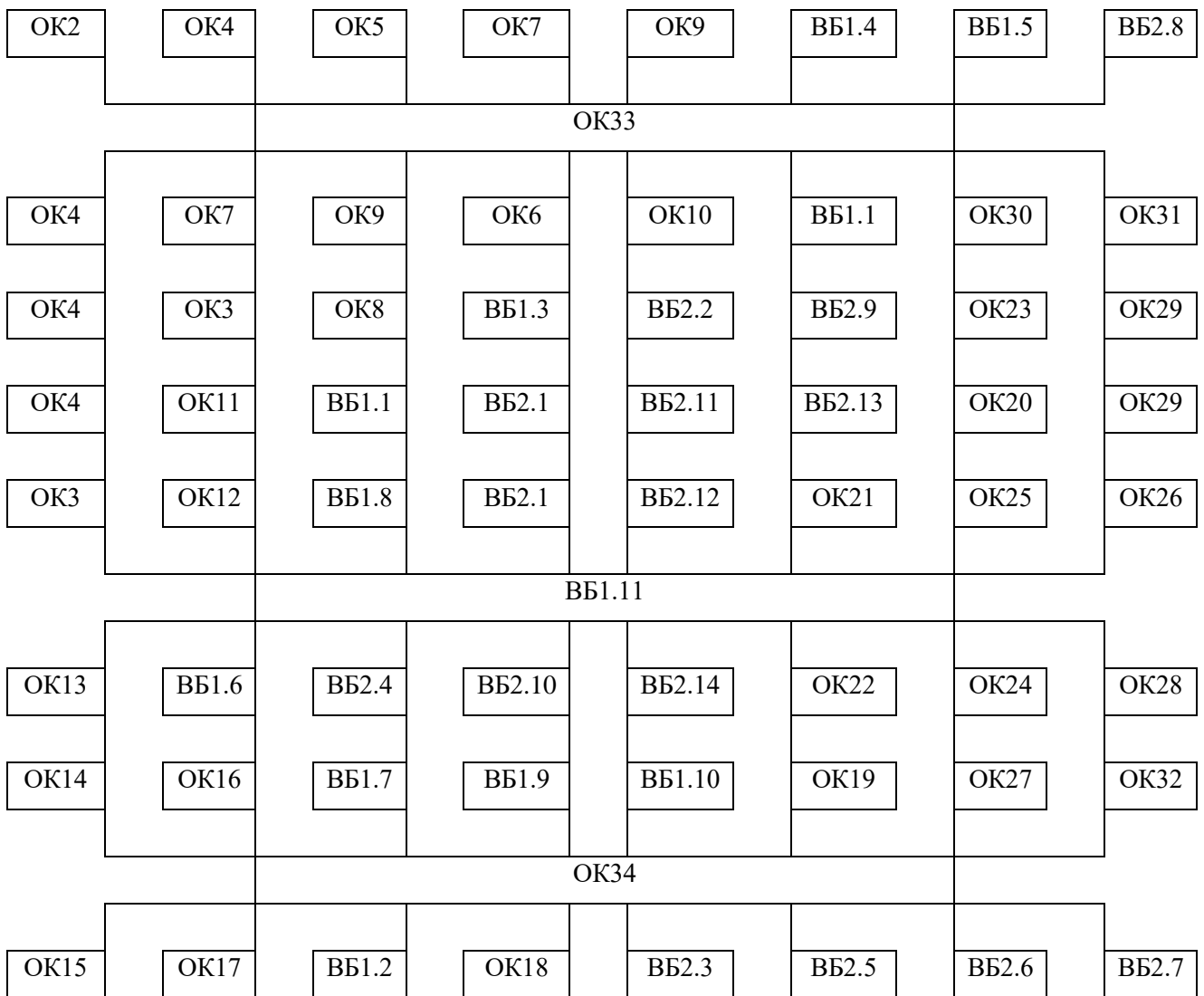
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Філософія	3	Екзамен
ОК 2.	Історія суспільства, державності та господарства України	3	Екзамен
ОК 3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен/залік
ОК 4.	Іноземна мова	5	Екзамен/залік
ОК 5.	Психологія	3	Екзамен
ОК 6.	Правознавство	3	Екзамен
ОК 7.	Вища та прикладна математика	6	Екзамен
ОК 8.	Харчова хімія	3	Екзамен
ОК 9.	Інформаційні системи та технології	4	Екзамен/залік
ОК 10.	Мікробіологія	4	Екзамен
ОК 11.	Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	Залік
ОК 12.	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 13.	Організація готельного господарства	7	Екзамен
ОК 14.	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 15.	Управління проектами у готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
ОК16.	Бухгалтерський облік	3	Екзамен
ОК 17.	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
ОК 18.	Менеджмент персоналу готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 19.	Гігієна та санітарія в галузі	3	Екзамен
ОК 20.	Основи підприємницького права	3	Екзамен
ОК 21.	Кулінарна етнологія	3	Екзамен
ОК 22.	Барна справа та організація роботи сомельє	3	Екзамен
ОК 23.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 24.	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 25.	Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств	5	Екзамен
ОК 26.	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	7	Екзамен
ОК 27.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 28.	Ризикозахищеність та страхування у готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 29.	Технологія продукції ресторанного господарства	10	Екзамен/залік

ОК 30.	Товарознавство	4	Залік
ОК 31.	Безпека життєдіяльності	3	Екзамен
ОК 32.	Курортна справа	3	Екзамен
ОК 33.	Навчальна практика	2	Залік
ОК 34.	Переддипломна практика	4	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>137</b>	<b>3-8, Е-31</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1.	Фізичне виховання	5	Залік
ВБ 1.2.	Міжнародний туризм	3	Залік
ВБ 1.3.	Політекономія	3	Залік
ВБ 1.4.	Вступ до фаху	3	Залік
ВБ 1.5.	Основи наукових досліджень	3	Залік
ВБ 1.6.	Організація туристичної діяльності	3	Залік
ВБ 1.7.	Конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ВБ 1.8.	Ділові контакти у готельно-ресторанній справі	3	Залік
ВБ 1.9.	Маркетингові дослідження ринку готельно-ресторанних послуг	3	Залік
ВБ 1.10.	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ВБ 1.11.	Виробнича практика	2	Залік
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	Залік
ВБ 2.2.	Системи технологій	4	Залік
ВБ 2.3.	Підприємництво	3	Залік
ВБ 2.4.	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	4	Залік
ВБ 2.5.	Інформаційні та PR-технології в готельно-ресторанній справі	3	Залік
ВБ 2.6.	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ВБ 2.7.	Управління сервісом в сучасному круїзному туризмі	3	Залік
ВБ 2.8.	Історія розвитку індустрії гостинності та кулінарне мистецтво	5	Залік
ВБ 2.9.	Статистика готельно-ресторанних послуг	4	Залік
ВБ 2.10.	Мерчендайзинг у ресторанному господарстві	6	Залік
ВБ 2.11.	Ціноутворення в готельно-ресторанній справі	4	Залік
ВБ 2.12.	Нутриціологія	3	Залік
ВБ 2.13.	Методи обробки інформації в готельно-ресторанній сфері	5	Залік
ВБ 2.14.	Управлінські рішення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	5	Залік
ВБ 2.15.	Комплексний кваліфікаційний екзамен	1	Екзамен
ВБ 2.16.	Випускна кваліфікаційна робота бакалавра	15	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>103</b>	<b>3-25, Е-0</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	<b>3-33 ,Е-31</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та захисту випускної кваліфікаційної роботи бакалавра. Закінчується вона видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу вищої освіти ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам 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
ЗК 1	•		•	•	•	•	•			•			•
ЗК 2		•		•		•			•		•	•	
ЗК 3			•		•			•		•			•
ЗК 4		•			•	•			•		•	•	
ЗК 5	•		•	•			•			•			
ЗК 6		•			•						•		•
ФК 1		•		•		•		•				•	
ФК 2	•		•		•		•			•			
ФК 3		•		•				•			•		•
ФК 4	•	•		•		•			•			•	
ФК 5	•		•				•			•	•		•
ФК 6		•		•		•						•	
ФК 7			•					•					•
ФК 8	•				•					•			
ФК 9		•					•				•		
ФК 10				•				•		•			
ФК 11	•												•
ФК 12		•		•		•		•		•		•	
ФК 13		•					•				•		
ФК 14	•			•		•			•				•



	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34
ЗК 1		•		•				•		•	•			•			•	•		•	•	•
ЗК 2	•					•			•				•		•	•			•		•	•
ЗК 3		•								•		•					•			•		•
ЗК 4	•					•			•				•		•	•			•			•
ЗК 5			•	•			•	•		•	•			•				•			•	•
ЗК 6		•													•		•		•			•
ФК 1	•					•						•				•					•	•
ФК 2			•		•		•	•		•	•			•				•		•		•
ФК 3									•			•			•		•		•		•	•
ФК 4	•								•				•			•			•		•	•
ФК 5			•				•			•	•			•				•		•		•
ФК 6	•			•					•							•			•		•	•
ФК 7		•	•							•		•					•			•		•
ФК 8					•			•						•				•				•
ФК 9							•		•		•				•				•			•
ФК 10				•								•		•							•	•
ФК 11		•						•									•	•				•
ФК 12	•			•		•			•			•		•		•			•		•	•
ФК 13							•		•		•				•				•			•
ФК 14		•		•		•		•					•				•	•			•	•

	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 1.4.	ВБ 1.5.	ВБ 1.6.	ВБ 1.7.	ВБ 1.8.	ВБ 1.9.	ВБ 1.10.	ВБ 1.11.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5.	ВБ 2.6.	ВБ 2.7.	ВБ 2.8.	ВБ 2.9.	ВБ 2.10.	ВБ 2.11.	ВБ 2.12.	ВБ 2.13.	ВБ 2.14.	ВБ 2.15.	ВБ 2.15.	
ЗК 1	•			•			•		•		•				•		•		•	•	•		•	•	•	•	•	
ЗК 2			•		•			•					•			•					•			•				
ЗК 3		•		•			•		•								•		•				•					
ЗК 4			•		•	•		•					•			•				•				•				•
ЗК 5	•									•	•				•							•						
ЗК 6					•		•		•										•									•
ФК 1		•				•		•					•					•			•			•				
ФК 2	•			•						•		•		•	•		•		•			•	•			•		
ФК 3		•			•		•							•		•							•					
ФК 4			•					•							•			•			•			•				
ФК 5	•			•	•					•				•			•					•		•		•		
ФК 6						•	•	•			•								•		•			•			•	
ФК 7		•							•	•							•						•					
ФК 8				•								•			•				•									
ФК 9	•				•									•		•						•				•		
ФК 10		•		•							•							•					•					
ФК 11							•		•						•													•
ФК 12		•		•		•		•			•		•		•	•		•			•		•		•		•	
ФК 13	•				•						•			•		•						•			•		•	•
ФК 14			•				•		•		•		•		•			•		•	•			•		•	•	•

**5. 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
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		•		•		•		•			•		
ПРН 24	•				•					•		•	
ПРН 25			•				•		•		•	•	•

	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34
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		•		•			•				•		•			•					•	
ПРН 24			•			•		•		•				•	•		•		•			•
ПРН 25	•				•		•		•			•				•		•		•		

	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 1.4.	ВБ 1.5.	ВБ 1.6.	ВБ 1.7.	ВБ 1.8.	ВБ 1.9.	ВБ 1.10.	ВБ 1.11.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5.	ВБ 2.6.	ВБ 2.7.	ВБ 2.8.	ВБ 2.9.	ВБ 2.10.	ВБ 2.12.	ВБ 2.12.	ВБ 2.13.	ВБ 2.14.	ВБ 2.15.	ВБ 2.16.
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		•						•		•			•							•	•		•		•	•	
ПРН 24	•		•		•		•		•		•		•		•		•			•		•			•	•	•
ПРН 25		•		•		•	•				•		•		•		•								•	•	•

