

**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**

(протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.08 2019 р.

**В.о. ректора ДВНЗ «Херсонський**  
**державний аграрний університет»,**

Ю.І.Яремко  
(Наказ № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2019 р.)



Херсон – 2019

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»

рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)

спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань - 24 «Сфера обслуговування»

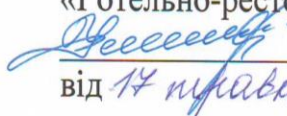
кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи

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

### РОЗРОБЛЕНО:

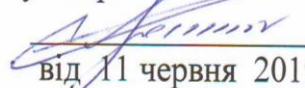
Керівник

освітньо-професійної програми  
«Готельно-ресторанна справа»

 Федорова Т.В.  
від 17 травня 2019 р.

### ПОГОДЖЕНО:

Перший проректор, проректор з  
науково-педагогічної роботи ДВНЗ  
«Херсонський державний аграрний  
університет»

 Яремко Ю.І.  
від 11 червня 2019 р.

### СХВАЛЕНО:

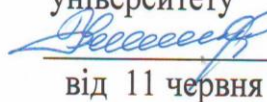
Випусковою кафедрою  
менеджменту організації

Протокол № 9  
від 17 травня 2019 р.

Завідувач кафедри  
 Кириченко Н.В.

Начальник

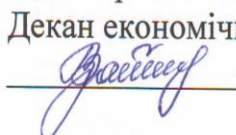
навчально-методичного відділу  
університету

 Федорова Т.В.  
від 11 червня 2019 р.

### РЕКОМЕНДОВАНО:

Вченою радою економічного  
факультету

Протокол № 10  
від 27 травня 2019 р.

Декан економічного факультету  
 Грановська В.Г.

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою у складі:

1. Федорова Т.В. - керівник 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.

---

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», кафедра менеджменту організацій
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр, Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	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»
<b>Тип диплому та назва освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Введено вперше у 2019 р
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA –перший цикл, EQF- LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська. Для іноземців українська, російська.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	2019-2023 н.р.
<b>Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	www.ksau.kherson.ua
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з професійної освіти 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.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів у галузі готельно-ресторанної справи є підприємства готельно-ресторанного бізнесу, процес організації виробництва, аналізу ринку гостинності.
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Професійні акценти: забезпечити оволодіння фундаментальними знаннями в сфері обслуговування.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Спеціальність «Готельно-ресторанна справа». Загальна освіта в предметній області. Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, готельно-ресторанне господарство, барна справа, харчові технології, управління якістю продукції та послуг, управління проектами, інноваційні технології, сертифікація, стандартизація, організація готельного та ресторанного господарства, сервісне обслуговування, маркетингові дослідження, бізнес-планування, готельно-ресторанні послуги, нутриціологія.

<b>Особливості програми</b>	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.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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).
<b>Подальше навчання</b>	Доступ до навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (повна вища освіта).
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Комплексний підхід до організації навчання, який передбачає поєднання студентсько-центрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання, навчання на основі лабораторної практики, з розширеним використанням комп'ютерних технологій. Комбінація лекцій, семінарів, лабораторних і практичних занять, консультацій, практики з акцентом на особистісному саморозвитку, груповій та проектній роботі. Навчання критиці власної роботи, конструктивному аналізу роботи інших, продуктивному використанню їх критичних зауважень. В останній рік навчання більша половина часу присвячується проведенню обраного дослідження, написанню випускної кваліфікаційної роботи бакалавра та підготовці її презентації.
<b>Оцінювання</b>	Самокритика та продуктивна критична оцінка роботи своїх одногрупників; підготовка портфоліо з самостійної роботи, звіту про проходження практики, проектного звіту, есе, підготовка (в групі

	<p>або індивідуально) і виступ з презентацією, підготовленою за допомогою комп'ютерного програмного забезпечення; підготовка курсової роботи (проекту); поточне та проміжне оцінювання: усне опитування, тестування знань та вмінь, консультації для обговорення результатів поточного та проміжного оцінювання; підсумкове оцінювання з дисциплін: заліки, письмові экзамени, семінари для обговорення результатів екзаменів; захист звіту з практики, курсової роботи (проекту); захист випускної кваліфікаційної роботи бакалавра, комплексний кваліфікаційний екзамен.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Аналіз та синтез.</b> Здатність до аналізу та синтезу на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</li> <li>2. <b>Гнучкість мислення.</b> Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування технологічних знань та компетентностей в широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті.</li> <li>3. <b>Групова робота.</b> Здатність виконувати лабораторні роботи в групі, приймати участь у ділових і рольових іграх та розв'язувати кейсові ситуації під керівництвом лідера, проявляти навички, що демонструють здатність до врахування строгих вимог дисципліни, планування та управління часом.</li> <li>4. <b>Комунікаційні навички.</b> Здатність до ефективного комунікування та до представлення складної комплексної інформації у стислій формі усно та письмово, використовуючи інформаційно-комунікаційні технології та відповідні технічні терміни.</li> <li>5. <b>Популяризаційні навички.</b> Вміння спілкуватися із нефахівцями, певні навички викладання.</li> <li>6. <b>Етичні установки.</b> Дотримання етичних принципів як з погляду професійної чесності, так і з погляду розуміння можливого впливу досягнень з захисту навколишнього середовища на соціальну сферу.</li> </ol>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.</li> <li>2. Здатність організувати сервісно-виробничий</li> </ol>

	<p>процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>3.Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>4.Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>5.Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності , навички взаємодії (робота в команді ).</p> <p>6.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єкті в готельному та ресторанному бізнесі.</p> <p>7.Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>8.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>9.Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>10.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>11.Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>12.Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності .</p> <p>13.Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>14.Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>
--	---

### **7 – Програмні результати навчання**

<p>1.Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>2.Показати володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства.</p> <p>3.Демонструвати самостійним навчанням освоювати нове, використовуючи здобуті знання.</p> <p>4.Відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>5.Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.</p> <p>6.Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами,</p>
--



способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.

7. Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу.

8. Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.

9. Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.

10. Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

11. Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

12. Демонструвати вміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.

13. Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.

14. Демонструвати відповідальне ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.

15. Демонструвати дотримання морально-етичних аспектів в дослідженнях, інтелектуальній чесності, професійного кодексу поведінки.

16. Показати вміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного і курортного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

17. Демонструвати вміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.

18. Показати вміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, ділянок та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.

19. Демонструвати вміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів в за спеціальними формулами та рецептурами.

20. Показати вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.

21. Демонструвати вміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій у виробництві та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

22. Показати вміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

23. Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.

24. Показати вміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

25. Демонструвати вміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.

<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Усі науково-педагогічні працівники, залучені до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені та вчені звання.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	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, соціальна інфраструктура, що включає спортивний комплекс, пункти харчування, медпункт, базу відпочинку.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки науково-педагогічних працівників.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	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, одержати диплом зарубіжного університету та диплом ДВНЗ «ХДАУ».
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної 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
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Історія суспільства, державності та господарства України	3	Екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Іноземна мова (англійська)	3	Екзамен
ОК 4	Вища математика	6	Екзамен

ОК 5	Основи екскурсійної справи	3	Залік
ОК 6	Інформаційні системи і технології	6	Залік/Екзамен
ОК 7	Економічна теорія	8	Екзамен
ОК 8	Філософія	3	Екзамен
ОК 9	Друга іноземна мова (французька)	3	Залік
ОК 10	Статистика	4	Екзамен
ОК 11	Правове регулювання ГРБ і туризму	4	Залік
ОК 12	Національна та регіональна економіка	5	Екзамен
ОК 13	Економетрика	3	Екзамен
ОК 14	Кіберсоціологія	3	Екзамен
ОК 15	Фінанси, гроші та кредит	4	Екзамен
ОК 16	Бухгалтерський облік в ГРБ і туризмі	5	Залік
ОК 17	Міжнародні економічні відносини	4	Екзамен
ОК 18	Економіка ГРБ і туризму	4	Екзамен
ОК 19	Маркетинг в ГРБ і туризмі	4	Екзамен
ОК 20	Інфраструктура ГРБ	3	Екзамен
ОК 21	Товарознавство	4	Залік
ОК 22	Паблік релейшен	3	Екзамен
ОК 23	Організація і технології ГРС	4	Екзамен
ОК 24	Стандартизація і сертифікація	3	Екзамен
ОК 25	Менеджмент ГРБ і туризму	3	Залік
ОК 26	Рекреалогія і організація санаторно-курортної справи	4	Екзамен
ОК 27	Міжнародні системи управління якістю послуг	3	Екзамен
ОК 28	Бізнес-планування в ГРБ і туризмі	4	Екзамен
ОК 29	Логістичне забезпечення ГРБ	4	Екзамен
ОК 30	Економічний аналіз	4	Екзамен
ОК 31	Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР і Т послуг	4	Екзамен
ОК 32	Інноватика та адаптація до змін	4	Екзамен
ОК 33	Захист прав споживачів	3	Екзамен
ОК 34	Проектування об'єктів ГРБ і туризму	4	Екзамен
ОК 35	Виробнича практика з економічного аналізу	3	Звіт
ОК 36	Виробнича переддипломна практика	4	Звіт
ОК 37	Виробнича практика з маркетингу	3	Звіт
ОК 38	Виробнича практика з рекреалогії	3	Звіт
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>145</b>	<b>Екзамен 28 Залік 11</b>
<b>Вибіркові компоненти ОПШ</b>			
<i>За вибором ВНЗ:</i>			
ВБ 1.1	Фізичне виховання	3	Залік
ВБ 1.2	Сервіс і дизайн	4	Залік
ВБ 1.3	Іноземна мова (бізнес спрям.)	3	Залік
ВБ 1.4	Web дизайн	3	Залік
ВБ 1.5	Страховання та ризики в ГРБ і туризмі	3	Залік
ВБ 1.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Екзамен
ВБ 1.7	Іноземна мова (за проф. спр.)	4	Залік
ВБ 1.8	Друга іноземна мова (за проф. спр.)	4	Залік
<i>За вибором студента І:</i>			
ВБ 2.1	Вступ до фаху	4	Залік
ВБ 2.2	Правознавство	4	Залік
ВБ 2.3	Політологія і соціологія	4	Залік

ВБ 2.4	Психологія управління	4	Екзамен
ВБ 2.5	Безпека життєдіяльності	3	Залік
ВБ 2.6	Big Data технології та інф. аналіз даних	4	Залік
ВБ 2.7	Основи індустрії гостинності	4	Залік
ВБ 2.8	Мікробіологія, санітарія і гігієна в галузі	3	Залік
ВБ 2.9	Харчова хімія	4	Залік
ВБ 2.10	Ресурсний потенціал територій	3	Залік
ВБ 2.11	Основи кулінарного туризму. Етнічні кухні	3	Залік
ВБ 2.12	Електронна комерція	3	Залік
ВБ 2.13	Господарське право	3	Залік
ВБ 2.14	Зовнішньоекономічна діяльність	3	Залік
ВБ 2.15	Світовий ринок туристичних послуг	3	Залік
ВБ 2.16	Менеджмент ЗЕД	3	Залік
ВБ 2.17	Брендинг у сфері послуг	3	Залік
ВБ 2.18	Сільський (зелений) туризм	3	Залік
ВБ 2.19	Інформаційні системи в ГРС	3	Залік
<b>За вибором студента II:</b>			
ВБ 3.1	Університетська освіта	4	Залік
ВБ 3.2	Основи конституційного права	4	Залік
ВБ 3.3	Культурологія	4	Залік
ВБ 3.4	Бізнес-етика	4	Екзамен
ВБ 3.5	Охорона праці	3	Залік
ВБ 3.6	Комп'ютерне моделювання	4	Залік
ВБ 3.7	Історія індустрії гостинності	4	Залік
ВБ 3.8	Мікробіологія, санітарія і гігієна в галузі	3	Залік
ВБ 3.9	Харчова хімія	4	Залік
ВБ 3.10	Туристичне країнознавство	3	Залік
ВБ 3.11	Кулінарна етнологія	3	Залік
ВБ 3.12	Інтернет-маркетинг	3	Залік
ВБ 3.13	Трудове право	3	Залік
ВБ 3.14	Міжнародний бізнес	3	Залік
ВБ 3.15	Світовий ринок ГР послуг	3	Залік
ВБ 3.16	Державне регулювання туристичної діяльності	3	Залік
ВБ 3.17	Національний брендинг	3	Залік
ВБ 3.18	Екотуризм	3	Залік
ВБ 3.19	Інформаційні системи в туризмі	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>95</b>	<b>Екзамен 2 Залік 23</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	<b>Екзамен 30 Залік 34</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" є складовою освітньо-професійної програми, що визначає логічну послідовність вивчення навчальних дисциплін, а також погодження їх змісту за темами в часі. Розроблена для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти згідно з кваліфікаційними вимогами до видів професійної діяльності. Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" сформована з урахуванням взаємозв'язку між дисциплінами, практиками і підсумковою атестацією першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Семестр	Види навчальної діяльності
I	ОК 1.(3 кр), ОК 2. (3 кр), ОК 3. (3 кр), ОК 4. (3 кр), ОК 5. (3 кр), ОК 6. (3 кр), ВБ 1.1. (1,3 кр), ВБ 1.2. (4 кр), ВБ 2.1./ ВБ 3.1. (4 кр), ВБ 2.4./ ВБ 3.4. (4 кр).
II	ОК 4. (3 кр), ОК 6. (3 кр), ОК 7. (4 кр), ОК 8. (3 кр), ОК 9. (3 кр), ВБ 1.1. (1,7 кр), ВБ 2.2./ ВБ 3.2. (4 кр), ВБ 2.3./ ВБ 3.3. (4 кр), ВБ 2.5./ ВБ 3.5. (3 кр).
III	ОК 7. (4 кр), ОК 10. (4 кр), ОК 11. (4 кр), ОК 14. (3 кр), ВБ 1.1. (1,3 кр), ВБ 1.3. (3 кр), ВБ 2.6./ ВБ 3.6. (4 кр), В.Б. 2.8/В.Б. 3.8. (3 кр), В.Б. 2.9/В.Б. 3.9. (4 кр).
IV	ОК 12. (5 кр), ОК 13. (3 кр), ОК 15. (4 кр), ОК 16. (5 кр), ОК 17. (4 кр), ВБ 1.1. (1,7 кр), ВБ 1.4. (3 кр), ВБ 2.7./ ВБ 3.7. (4 кр).
V	ОК 18. (4 кр), ОК 19. (4 кр), ОК 20. (3 кр), ОК 22. (3 кр), ВБ 1.5. (3 кр), ВБ 1.6. (2 кр), ВБ 2.10/ ВБ 3.10. (3 кр), ВБ 2.11/ ВБ 3.11. (3 кр), ВБ 2.13/ ВБ 3.13. (3 кр), ОК 37. (3 кр).
VI	ОК 21. (4 кр), ОК 23. (4 кр), ОК 24. (3 кр), ОК 25. (3 кр), ОК 26. (4 кр), ВБ 1.6. (2 кр), ВБ 2.12/ ВБ 3.12. (3 кр), ВБ 2.14/ ВБ 3.14. (3 кр), ОК 38. (3 кр).
VII	ОК 27. (3 кр), ОК 28. (4 кр), ОК 29. (4 кр), ОК 30. (4 кр), ВБ 1.7. (4 кр), ВБ 2.15/ ВБ 3.15. (3 кр), ВБ 2.16/ ВБ 3.16. (3 кр), ВБ 2.17/ ВБ 3.17. (3 кр), ОК 35. (3 кр).
VIII	ОК 31. (4 кр), ОК 32. (4 кр), ОК 33. (3 кр), ОК 34. (4 кр), ВБ 1.8. (4 кр), ВБ 2.18/ ВБ 3.18. (3 кр), ВБ 2.19/ ВБ 3.19. (3 кр), ОК 36. (3 кр).

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Загаль- ний обсяг год.	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4	5
<b>I курс, 1 семестр</b>				
ОК 1	Історія суспільства, державності та господарства України	3	90	Екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	90	Екзамен
ОК 3	Іноземна мова (англійська)	3	90	Екзамен
ОК 4	Вища математика	3	90	
ОК 5	Основи екскурсійної справи	3	90	Залік
ОК 6	Інформаційні системи і технології	3	90	Залік

ВБ 1.1	Фізичне виховання	1,3	40	
ВБ 1.2	Сервіс і дизайн	4	120	Залік
ВБ 2.1/ ВБ 3.1	Вступ до фаху/ Університетська освіта	4	120	Залік
ВБ 2.4/ ВБ 3.4	Психологія управління/ Бізнес-етика	4	120	Екзамен
<b>I курс, 2 семестр</b>				
ОК 4	Вища математика	3	90	Екзамен
ОК 6	Інформаційні системи і технології	3	90	Екзамен
ОК 7	Економічна теорія	4	120	
ОК 8	Філософія	3	90	Екзамен
ОК 9	Друга іноземна мова (французька)	3	90	Залік
ВБ 1.1	Фізичне виховання	1,7	50	
ВБ 2.2/ ВБ 3.2	Правознавство/ Основи конституційного права	4	120	Залік
ВБ 2.3/ ВБ 3.3	Політологія і соціологія/ Культурологія	4	120	Залік
ВБ 2.5/ ВБ 3.5	Безпека життєдіяльності / Охорона праці	3	90	Залік
<b>II Курс, 3 семестр</b>				
ОК 7	Економічна теорія	4	120	Екзамен
ОК 10	Статистика	4	120	Екзамен
ОК 11	Правове регулювання ГРБ і туризму	4	120	Залік
ОК 14	Кіберсоціологія	3	90	Екзамен
ВБ 1.1	Фізичне виховання	1,3	40	
ВБ 1.3	Іноземна мова (бізнес спрям.)	3	90	Залік
ВБ 2.6/ ВБ 3.6	Big Data технології та інф. аналіз даних / Комп'ютерне моделювання	4	120	Залік
ВБ 2.8/ ВБ 3.8	Мікробіологія, санітарія і гігієна в галузі	3	90	Залік
ВБ 2.9/ ВБ 3.9	Харчова хімія	4	120	Залік
<b>II Курс, 4 семестр</b>				
ОК 12	Національна та регіональна економіка	5	150	Екзамен
ОК 13	Економетрика	3	90	Екзамен
ОК 15	Фінанси, гроші та кредит	4	120	Екзамен
ОК 16	Бухгалтерський облік в ГРБ і туризмі	5	150	Залік
ОК 17	Міжнародні економічні відносини	4	120	Екзамен
ВБ 1.1	Фізичне виховання	1,7	50	Залік
ВБ 1.4	Web дизайн	3	90	Залік
ВБ 2.7/ ВБ 3.7	Основи індустрії гостинності/ Історія індустрії гостинності	4	120	Залік
<b>III Курс, 5 семестр</b>				
ОК 18	Економіка ГРБ і туризму	4	120	Екзамен
ОК 19	Маркетинг в ГРБ і туризмі	4	120	Екзамен
ОК 20	Інфраструктура ГРБ	3	90	Екзамен
ОК 22	Паблік релейшен	3	90	Екзамен
ВБ 1.5	Страховання та ризики в ГРБ і туризмі	3	90	Залік
ВБ 1.6	Іноземна мова (за професійним	2	60	
ВБ 2.10/ ВБ 3.10	Ресурсний потенціал територій/ Туристичне країнознавство	3	90	Залік
ВБ 2.11/ ВБ 3.11	Основи кулінарного туризму. Етнічні кухні/ Кулінарна етнологія	3	90	Залік
ВБ 2.13/ ВБ 3.13	Господарське право/ Трудове право	3	90	Залік

ОК 37	Виробнича практика з маркетингу	3	90	Звіт
<b>III Курс, 6 семестр</b>				
ОК 21	Товарознавство	4	120	Залік
ОК 23	Організація і технології ГРС	4	120	Екзамен
ОК 24	Стандартизація і сертифікація	3	90	Екзамен
ОК 25	Менеджмент ГРБ і туризму	3	90	Залік
ОК 26	Рекреалогія і організація санаторно-курортної справи	4	120	Екзамен
ВБ 1.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	60	Екзамен
ВБ 2.12/ ВБ 3.12	Електронна комерція/ Інтернет-маркетинг	3	90	Залік
ВБ 2.14/ ВБ 3.14	Зовнішньоекономічна діяльність/ Міжнародний бізнес	3	90	Залік
ОК 38	Виробнича практика з рекреалогії	3	90	Звіт
<b>IV Курс, 7 семестр</b>				
ОК 27	Міжнародні системи управління якістю послуг	3	90	Екзамен
ОК 28	Бізнес-планування в ГРБ і туризмі	4	120	Екзамен
ОК 29	Логістичне забезпечення ГРБ	4	120	Екзамен
ОК 30	Економічний аналіз	4	120	Екзамен
ВБ 1.7	Іноземна мова (за проф. спр.)	4	120	Залік
ВБ 2.15/ ВБ 3.15	Світовий ринок туристичних послуг/ Світовий ринок ГР послуг	3	90	Залік
ВБ 2.16/ ВБ 3.16	Менеджмент ЗЕД/ Державне регулювання туристичної діяльності	3	90	Залік
ВБ 2.17/ ВБ 3.17	Брендинг у сфері послуг/ Національний брендинг	3	90	Залік
ОК 35	Виробнича практика з економічного	3	90	Звіт
<b>IV Курс, 8 семестр</b>				
ОК 31	Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР і Т послуг	4	120	Екзамен
ОК 32	Інноватика та адаптація до змін	4	120	Екзамен
ОК 33	Захист прав споживачів	3	90	Екзамен
ОК 34	Проектування об'єктів ГРБ і туризму	4	120	Екзамен
ВБ 1.8	Друга іноземна мова (за проф. спр.)	4	120	Залік
ВБ 2.18/ ВБ 3.18	Сільський (зелений) туризм/ Екотуризм	3	90	Залік
ВБ 2.19/ ВБ 3.19	Інформаційні системи в ГРС/ Інформаційні системи в туризмі	3	90	Залік
ОК 36	Виробнича переддипломна практика	4	120	Звіт
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	240	7200	

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота повинна передбачати теоретичні та аналітичні узагальнення або розв'язання практичної задачі у сфері туризму і рекреації із застосуванням теорій та методів туризмознавства. Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених цим стандартом та освітньою програмою.





	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38
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 2.1./3.1	ВБ 2.2./3.2	ВБ 2.3./3.3	ВБ 2.4./3.4	ВБ 2.5./3.5	ВБ 2.6./3.6	ВБ 2.7./3.7	ВБ 2.8./3.8	ВБ 2.9./3.9	ВБ 2.10./3.10	ВБ 2.11./3.11	ВБ 2.12./3.12	ВБ 2.13./3.13	ВБ 2.14./3.14	ВБ 2.15./3.15	ВБ 2.16./3.16	ВБ 2.17./3.17	ВБ 2.18./3.18	ВБ 2.19./3.19	
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 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
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 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38
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 2.1./3.1	ВБ 2.2./3.2	ВБ 2.3./3.3	ВБ 2.4./3.4	ВБ 2.5./3.5	ВБ 2.6./3.6	ВБ 2.7./3.7	ВБ 2.8./3.8	ВБ 2.9./3.9	ВБ 2.10./3.10	ВБ 2.11./3.11	ВБ 2.12./3.12	ВБ 2.13./3.13	ВБ 2.14./3.14	ВБ 2.15./3.15	ВБ 2.16./3.16	ВБ 2.17./3.17	ВБ 2.18./3.18	ВБ 2.19./3.19	
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					•				•										•				•	•	•		•	

