

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Харківський національний університет міського господарства
імені О.М. Бекетова**

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Володимир БАБАЄВ

(протокол № ____ від «____» _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

(наказ № ____ від «____» _____ 2024 р.)

Харків – 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Освітню програму розглянуто і схвалено:

Кафедра туризму і готельного господарства

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2024 р.

Вчена рада навчально-наукового інституту економіки і менеджменту

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2024 р.

Науково-методична рада ХНУМГ ім. О.М. Бекетова

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2024 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено членами групи забезпечення освітньої програми Готельно-ресторанна справа

Ім'я, прізвище гаранта освітньої програми та інших розробників	Науковий ступінь, вчене звання, посада	Підпис
Ірина БАЛАНДІНА – <i>гарант освітньої програми бакалавра</i>	к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельного господарства	
Анна СОКОЛЕНКО	к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельного господарства	
Наталія БОГДАН	д.е.н., професор, професор кафедри туризму і готельного господарства	

При розробці Освітньої програми враховані вимоги:

Стандарт вищої освіти України зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти (наказ МОН № 384 від 4 березня 2020 р.)

Рецензенти:

Профіль освітньої програми Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти	Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітня та професійна кваліфікація (у разі присвоєння)	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Форма (и) здобуття освіти	Денна, заочна
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності УД 21011699, дійсний до 01.07.2029
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень НРК України –6 рівень FQ-EHEA –перший цикл EQF-LLL –6 рівень
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Наявність повної загальної середньої освіти / наявність ступеня фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра / наявність освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст, загальні правила щодо передумов вступу
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kname.edu.ua
2 – Цілі освітньої програми	
	Підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та спеціалізовані задачі різного рівня складності у сфері готельно-ресторанного господарства на засадах оволодіння системою загальних та професійних компетентностей.
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	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 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. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій 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. 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
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, освітньою програмою Готельно-ресторанна справа. Ключові слова: індустрія гостинності, інфраструктура індустрії гостинності; ресторанне господарство; заклади ресторанного господарства, типи та класи закладів ресторанного господарства; готельне господарство; засоби розміщення туристів; суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу; рекреаційне господарство; сервісно-виробничий процес; основні та додаткові послуги, що надають заклади ресторанного та готельного господарства.
Особливості програми	Можливість студентів здійснювати комунікативну діяльність у міжнародному середовищі використовуючи іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства. Організовувати процес спеціалізованого ресторанного обслуговування споживачів на основі використання сучасних сервісних технологій
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Можливе працевлаштування у державних закладах та приватних компаніях на посади, пов'язані з готельно-ресторанною справою. Професії (згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010): 3414. Фахівець з готельного обслуговування 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління
Академічні права випускників	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.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через лекційні, практичні та лабораторні заняття, практики, самостійна робота, консультації, підготовка до атестаційного екзамену та кваліфікаційної роботи. Методи навчання: проблемного викладу, ілюстрації та демонстрації, частково-пошуковий, дослідницький, практичний.

Оцінювання	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тести, презентації індивідуальних завдань. Підсумковий контроль: письмові екзамени і диф. заліки, захист курсових робіт (проектів) та звітів з практики. Атестація: атестаційного екзамену та кваліфікаційної роботи.
6 – Компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	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. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Фахові (спеціальні) компетентності (ФК), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

	ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Фахові компетентності спеціальності (ФК), визначені закладом вищої освіти	ФК 14. Здатність здійснювати комунікативну діяльність у міжнародному середовищі ФК 15. Здатність організовувати спеціалізоване ресторанне обслуговування з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності	ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 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. ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 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. ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного

	господарства. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН 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. ПРН 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.
Програмні результати навчання (ПРН), визначені закладом вищої освіти	ПРН 23. Уміння використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності ПРН 24 Організовувати процес спеціалізованого ресторанного обслуговування споживачів на основі використання сучасних сервісних технологій
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Усі науково-педагогічні працівники мають кваліфікацію відповідно освітніх компонентів, досвід практичної та науково-педагогічної діяльності, регулярно підвищують свою кваліфікацію через участь у наукових проектах, конференціях, стажування в закладах України та зарубіжних країн. Викладачі мають сертифікат про володіння англійською мовою на рівні B-2, один викладач на рівні C-1; один викладач має сертифікат про володіння німецькою мовою на рівні C-1.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення освітньої програми надає можливість ефективної підготовки здобувачів. Проведення лекційних занять з дисциплін програми здійснюється в аудиторіях з мультимедійним обладнанням. Практичні заняття проводяться в спеціалізованих комп'ютерних класах із застосуванням інформаційно-комунікаційного обладнання

	та використання інформаційних систем та програмних продуктів Лабораторні заняття проводяться в спеціалізованих лабораторіях із використанням сучасного обладнання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Усі освітні компоненти забезпечені навчально-методичними матеріалами, розміщеними у відповідних курсах на платформі дистанційного навчання Moodle. Здобувачі мають вільний доступ до сучасної фахової літератури та періодичних видань; баз даних Scopus та Web of Science; ресурсів Springer; бази даних ScienceDirect від видавництва Elsevier; на платформі ScienceDirect. В університеті функціонує офіційний сайт, де поширюється важлива інформація, бібліотека, електронний репозиторій http://eprints.kname.edu.ua , для студентів та викладачів забезпечується доступ до системи, до всесвітньої мережі Internet та до порталу Центра дистанційного навчання http://dl.kname.edu.ua/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Угода про співпрацю між ХНУМГ ім. О. М. Бекетова та: - Одеський національний університет харчових технологій, угода від 21 жовтня 2021 року; - Університет митної справи та фінансів (м. Дніпро), угода №118 від 26 листопада 2021 року
Міжнародна кредитна мобільність	Угода про співпрацю між ХНУМГ ім. О. М. Бекетова та: - Лодзінським технічним університетом (Польща), угода № 89 від жовтня 2017 р. - Університетом Нової Гориці (Словенія), угода № 88 від 12.10. 2017 р. - Близькосхідним Технічним Університетом (Туреччина, м. Анкара), угода № 69 від 28.03. 2016 р. - Університетом імені Арістотеля (Греція, м. Салоніки), угода № 75 від 22.02.2018 р. - Естонським університетом природничих наук (м. Тарту), угода № 90 від 10.10. 2017 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до Правил прийому на навчання до ХНУМГ ім. О.М. Бекетова

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

2.1. Перелік обов'язкових компонентів освітньої програми

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю	Змістові модулі
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти освітньої програми				
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	7,0	залік / екзамен	Модуль 1 ЗМ 1 Введення до професійної галузі. Збирання і обробка інформації з письмових джерел. ЗМ 2 Професійна термінологія

				та граматичні моделі. ЗМ 3 Іноземна мова у професійній галузі: особливості функціонування. Модуль 2 ЗМ 4 Мовні моделі письмового професійного спілкування. ЗМ 5 Мовні моделі усної професійної комунікації. ЗМ 6 Інформаційно-технологічні аспекти професійної комунікації.
ОК 2	Друга іноземна мова	8,0	залік/диф. залік	Модуль 1. Іноземна мова в повсякденному житті. ЗМ 1.1 Іноземна мова у повсякденному житті. ЗМ 1.2. Іноземна мова у вирішенні сучасних проблем соціуму. ЗМ 1.3. Іноземна мова в освітньому просторі. Модуль 2. Іноземна мова у професійному середовищі ЗМ 2.1 Готельний бізнес ЗМ 2.2 Ресторанний бізнес ЗМ 2.3 Організація та менеджмент готельно-ресторанного господарства
ОК 3	Філософія	4,0	екзамен	ЗМ 1. Історія філософії. ЗМ 2. Онтологія. Гносеологія. ЗМ 3. Соціальна філософія.
ОК 4	Українські історико-гуманітарні студії	3,0	залік	ЗМ 1. Суспільно-історичні особливості формування гуманітарного простору в Україні ЗМ 2. Історико-культурні візії гуманітарної складової українського минулого
ОК 5	Теорія і практика правозастосування	3,0	залік	ЗМ 1. Правові основи громадянського суспільства ЗМ 2. Загальні засади реалізації конституційних прав і свобод людини та громадянина в Україні ЗМ 3. Механізми захисту конституційних прав і свобод людини та громадянина
ОК 6	Практикум з інформаційних і комунікаційних технологій	3,0	залік	ЗМ 1. Сучасні мережеві технології обробки та подання інформації в MS Office. ЗМ 2. Пошук та узагальнення інформації з різних джерел з використанням інформаційних і

				комунікаційних технологій ЗМ 3. Сучасні засоби оформлення. інформаційного контенту та розміщення інформації у хмарному сховищі даних (Microsoft Azure).
OK 7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Безпека життєдіяльності ЗМ 2. Нормативно-правове забезпечення безпеки професійної діяльності ЗМ 3. Безпека діяльності у нормальних та екстремальних умовах
OK 8	Вступ до гостинності	5,0	екзамен	ЗМ 1. Туристська діяльність ЗМ 2. Готельний та ресторанний бізнес ЗМ 3. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності
OK 9	Готельна індустрія України	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Теоретичні засади індустрії гостинності ЗМ 2. Індустрія гостинності в Україні. ЗМ 3. Індустрія гостинності в світі.
OK 10	Харчова хімія	4,0	диф.залік	ЗМ1 Основи загальної та неорганічної хімії ЗМ2. Вода. Водні розчини ЗМ3. Ліпіди. Вуглеводи. Білки
OK 11	Гігієна і санітарія в галузі	5,0	екзамен	ЗМ 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства ЗМ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства ЗМ 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві
OK 12	Барна справа	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Організація та функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. ЗМ 2. Класифікація напоїв. Методи приготування змішаних напоїв. ЗМ 3. Міксологія. Особливості приготування коктейлів.
OK 13	Товарознавство	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Товарознавство

				продовольчих товарів: продукти рослинного походження ЗМ 2. Товарознавство продовольчих товарів: продукти тваринного походження ЗМ 3. Товарознавство непродовольчих товарів
ОК 14	Громадське будівництво	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Основи Технічних та будівельних креслення ЗМ 2. Класифікація будівель, їхні вимоги. Основні поняття міської кліматології. ЗМ 3. Основні поняття про архітектурні конструкції.
ОК 15	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Теоретичні основи застосування інформаційних систем і технологій в готельно-ресторанному бізнесі ЗМ 2. Інформаційні системи і технології в роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. ЗМ 3. Взаємозв'язок інформаційних систем підприємств готельно-ресторанного господарства з інформаційними системами інших підприємств сфери туризму
ОК 16	Економіка готельно-ресторанного господарства	5,0	екзамен	ЗМ 1. Соціально-економічний устрій суспільства. Готельно-ресторанне господарство в економічній системі країни та світу. ЗМ 2. Оцінка вкладу готельно-ресторанного господарства в економіку країни. Засади статистичного обліку готельно-ресторанного господарства. ЗМ 3. Мікроекономічний рівень господарської системи у забезпеченні життєдіяльності підприємств готельно-ресторанного господарства
ОК 17	Матеріально-технічна база засобів розміщення	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Основи формування матеріально-технічної бази засобів розміщення ЗМ 2. Об'ємно-планувальні рішення засобів розміщення ЗМ 3. Інженерно-технічне обладнання засобів розміщення
ОК 18	Устаткування закладів ресторанного господарства	5,0	екзамен	ЗМ 1. Механічне устаткування закладів ресторанного

				господарства ЗМ 2. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства ЗМ 3. Холодильне та торгове устаткування закладів ресторанного господарства
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства	9,0	залік / екзамен	Модуль 1. Теоретичні основи технології та забезпечення якості продукції ресторанного господарства ЗМ 1.1. Харчування сучасної людини як передумова для формування та розвитку основних (виробничих) бізнес-процесів ЗРГ ЗМ 1.2. Науково-практичні основи та принципи технології виробництва й забезпечення якості продукції ЗРГ ЗМ 1.3. Технології та забезпечення якості кулінарних напівфабрикатів різного ступеня готовності, супів, соусів Модуль 2. Технологія страв, напоїв, борошняних кулінарних і кондитерських виробів у ЗРГ. Забезпечення якості кулінарної продукції. ЗМ 2.1 Технології та забезпечення якості других гарячих страв із сировини рослинного походження в ЗРГ . ЗМ 2.2. Технології та забезпечення якості других гарячих страв із сировини тваринного походження, холодних, солодких страв і напоїв у ЗРГ . ЗМ 2.3. Технології та забезпечення якості борошняних кулінарних і кондитерських виробів у ЗРГ
ОК 20	Технологія і організація готельного господарства	9,0	диф.залік/ екзамен	Модуль 1. Технологія готельного господарства ЗМ 1.1. Готель як технологічна система ЗМ 1.2. Технологія діяльності основних служб готелю ЗМ 1.3. Технологія надання додаткових послуг в готелі Модуль 2. Організація

				готельного господарства ЗМ 2.1.Теоретичні засади організації готельного господарства. ЗМ 2.2.Функціонально-технологічна структура підприємств готельного господарства. ЗМ 2.3.Організація і технологія обслуговування в готельних закладах.
ОК 21	Кавовий сервіс	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Кавовий бізнес: стан, проблеми, суб'єкти господарювання, характеристика сировинної бази. ЗМ 2. Асортимент, технологія напоїв з кави. ЗМ 3. Організація роботи бариста
ОК 22	Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Ресурсне забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства ЗМ 2. Фінансово-економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства ЗМ 3. Засади ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства
ОК 23	Курсова робота «Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства»	2,0	диф.залік	ЗМ1 Планування та ресурсне забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства ЗМ2 Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства ЗМ 3. Результати діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства
ОК 24	Технологія і організація ресторанного господарства	10,0	диф.залік/екзамен	Модуль 1. Технологія ресторанного господарства ЗМ 1.1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства ЗМ 1.2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. ЗМ 1.3. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Рациональна організація праці у закладах

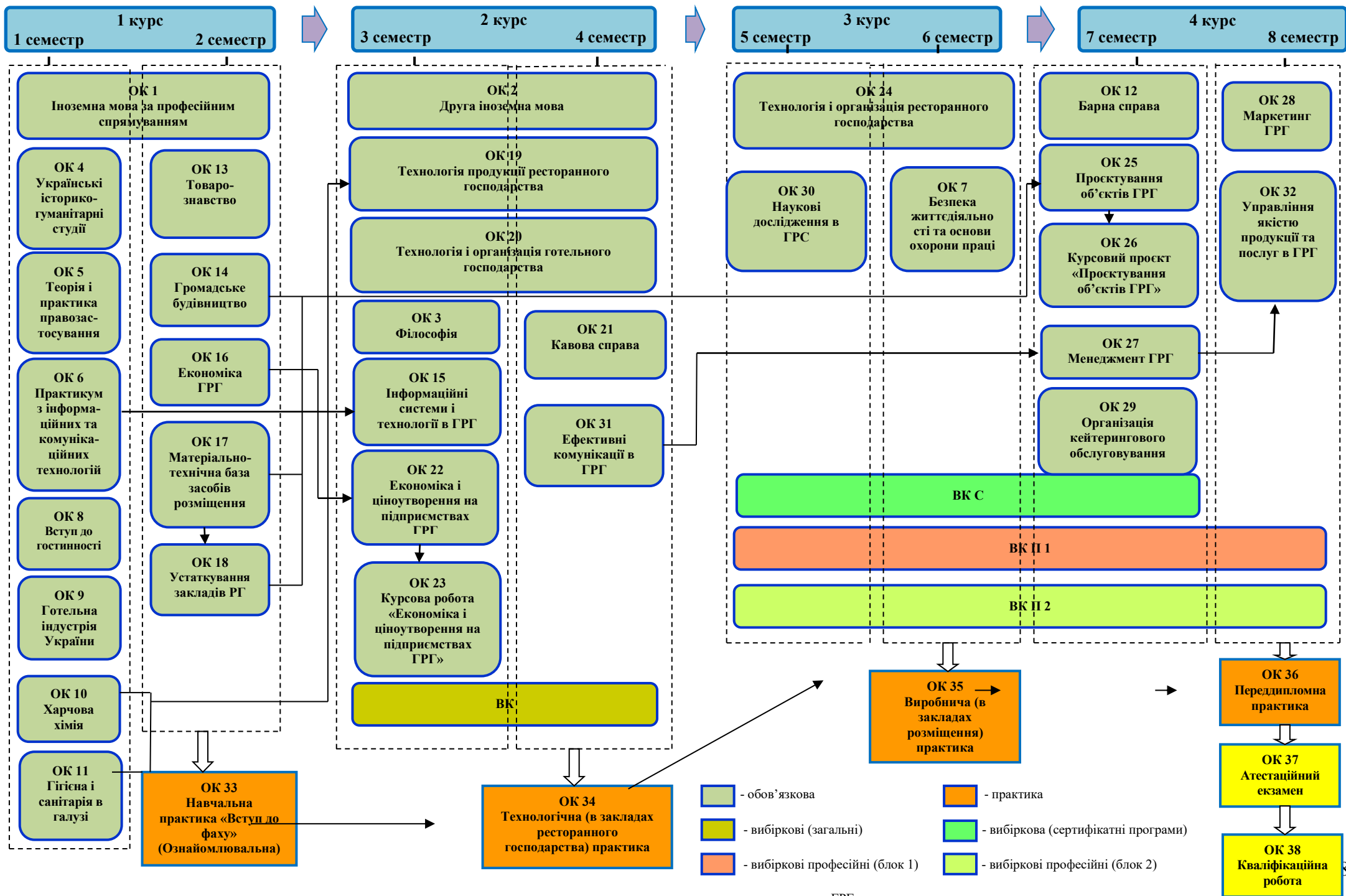
				ресторанного господарства Модуль 2. Організація ресторанного господарства ЗМ 2.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства ЗМ 2.2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства ЗМ 2.3. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства
ОК 25	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства ЗМ 2. Моделювання просторової структури об'єктів готельно-ресторанного господарства ЗМ 3. Характеристики інженерних мереж об'єктів готельно-ресторанного господарства. Техніко-економічні показники у будівництві
ОК 26	Курсовий проєкт "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства"	3,0	диф.залік	ЗМ 1. Моделювання та структуризація організації послуг у підприємстві готельного господарства ЗМ 2. Проектування приміщень закладу готельного господарства ЗМ 3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі
ОК 27	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6,0	екзамен	ЗМ 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства. ЗМ 2. Функції і методи, система та структура менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства. ЗМ 3. Математичне забезпечення прийняття рішень в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства

ОК 28	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4,0	диф.залік	ЗМ 1.Теоретичні засади маркетингу в готельній індустрії та інструментарій проведення маркетингових досліджень в галузі. ЗМ 2.Маркетинговий комплекс підприємств готельної індустрії. ЗМ 3.Створення цінності на конкурентному ринку.
ОК 29	Організація кейтерингового обслуговування	4,0	диф.залік	ЗМ 1 Особливості організації кейтерингового обслуговування ЗМ 2 Повносервісне кейтерингове обслуговування ЗМ 3 Виїздне кейтерингове обслуговування
ОК 30	Наукові дослідження в готельно-ресторанній справі	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Теоретичні засади науки та наукових досліджень ЗМ 2. Технологія наукової діяльності. Наукові дослідження в готельно-ресторанній справі ЗМ 3. Математичний апарат наукових досліджень в готельно-ресторанному господарстві
ОК 31	Ефективні комунікації в готельно-ресторанному господарстві	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Управління комунікаціями ЗМ 2. Управління корпоративною ідентичністю ЗМ 3. Ком'юніті-менеджмент в SMM
ОК 32	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Основи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві ЗМ 2. Методологія та інструментарій оцінювання якості ЗМ 3.Формування системи якості продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
ОК 33	Навчальна практика "Вступ до фаху" (Ознайомлювальна)	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Організація вищої освіти в Україні та навчально-виховного процесу в університеті ім. О. М. Бекетова. ЗМ 2. Сутність спеціальності «готельно-ресторанна справа» та особливості її підготовки. ЗМ 3. Специфіка менеджменту підприємств різних організаційно-правових форм в готельно-ресторанному бізнесі.

ОК 34	Технологічна (в закладах ресторанного господарства) практика	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Організаційно-управлінські основи функціонування закладу ресторанного господарства. ЗМ 2. Організація виробничого процесу виготовлення кулінарної продукції власного виробництва в ЗРГ. ЗМ 3. Організація обслуговування споживачів у ЗРГ.
ОК 35	Виробнича (в закладах розміщення) практика	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Загальна характеристика діяльності підприємства. ЗМ 2. Організація обслуговування в закладах розміщення. ЗМ 3. Технологія обслуговування в закладах розміщення.
ОК 36	Переддипломна практика	4,0	диф.залік	ЗМ 1. Формування концепції закладу готельно-ресторанного господарства. ЗМ 2. Моделювання технологічних процесів надання послуг закладу готельно-ресторанного господарства. ЗМ 3. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства-об'єкта дослідження
ОК 37	Атестаційний екзамен	1,0	екзамен	1. Теоретична частина 2. Практична частина
ОК 38	Кваліфікаційна робота	12,0		1. Теоретичний розділ. 2. Аналітичний розділ. 3. Проектний розділ.

Відомості про вибіркові компоненти наведені у додатку до освітньої програми.

2.2. Структура освітніх компонентів за семестрами



Опис логічної послідовності вивчення компонент освітньої програми за семестрами.

1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1 Іноземна мова за професійним спрямуванням 3 кр (залік)	ОК 1 Іноземна мова за професійним спрямуванням 4 кр (екзамен)	ОК 2 Друга іноземна мова 4 кр (залік)	ОК 2 Друга іноземна мова 4 кр (диф.залік)	ОК 24 Технологія і організація ресторанного господарства 4 кр (диф.залік)	ОК 7 Безпека життєдіяльності та основи охорони праці 4 кр (диф.залік)	ОК 12 Барна справа 4 кр (диф.залік)	ОК 28 Маркетинг готельного і ресторанного господарства 4 кр (диф.залік)
ОК 4 Українські історико-гуманітарні студії 3 кр (залік)	ОК 13 Товарознавство 4 кр (диф.залік)	ОК 3 Філософія 4 кр (екзмен)	ОК 19 Технологія продукції ресторанного господарства 5 кр (екзамен)	ОК 30 Наукові дослідження в готельно-ресторанній справі 4 кр (диф.залік)	ОК 24 Технологія і організація ресторанного господарства 6 кр (екзамен)	ОК 25 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства 4 кр (диф.залік)	ОК 32 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві 4 кр (диф.залік)
ОК 5 Теорія і практика правозастосування 3 кр (залік)	ОК 14 Громадське будівництво 4 кр (диф.залік)	ОК 15 Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві 4 кр (диф.залік)	ОК 20 Технологія і організація готельного господарства 5 кр (екзамен)		ОК 35 Виробнича (в закладах розміщення) практика 4 кр (диф.залік)	ОК 26 Курсовий проєкт «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» 3 кр (диф.залік)	ОК 36 Переддипломна практика 4 кр (диф.залік)
ОК 6 Практикум з інформаційних і комунікаційних технологій 3 кр (залік)	ОК 16 Економіка готельно-ресторанного господарства 5 кр (екзамен)	ОК 19 Технологія продукції ресторанного господарства 4кр (залік)	ОК 21 Кавовий сервіс 4кр (диф.залік)			ОК 27 Менеджмент готельно-ресторанного господарства 6 кр (екзамен)	ОК 37 Атестаційний екзамен 1 кр

1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 8 Вступ до гостинності 5 кр (екзамен)	ОК 17 Матеріально- технічна база засобів розміщення 4 кр (диф.залік)	ОК 20 Технологія і організація готельного господарства 4 кр (диф.залік)	ОК 31 Ефективні комунікації в готельно- ресторанному господарстві 4 кр (диф.залік)			ОК 29 Організація кейтерингового обслуговування 4 кр (диф.залік)	ОК 38 Кваліфікаційна робота 12 кр
ОК 9 Готельна індустрія України 4 кр (диф.залік)	ОК 18 Устаткування закладів ресторанного господарства 5 кр (екзамен)	ОК 22 Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства 4 кр (диф. залік)	ОК 34 Технологічна (в закладах ресторанного господарства) практика 4 кр (диф.залік)				
ОК 10 Харчова хімія 4 кр (диф.залік)	ОК 33 Навчальна практика "Вступ до фаху" (Ознайомлювальн а) 4 кр (диф.залік)	ОК 23 Курсова робота «Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства» 2 кр (диф.залік)					
ОК 11 Гігієна і санітарія в галузі 5 кр (екзамен)							

Розподіл обсягу (в кредитах ЄКТС) за обов'язковими та вибірковими освітніми компонентами за семестрами

Семестри	1	2	3	4	5	6	7	8
Обов'язкові ОК	30	30	26	26	6	15	22	25
Вибіркові ОК	0	0	4	4	24	15	8	5
Разом за семестр	30	30	30	30	30	30	30	30

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного 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.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

4. Матриця відповідності компетентностей освітнім компонентам освітньої програми

Освітні компоненти/ компетентності	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ФК 01	ФК 02	ФК 03	ФК 04	ФК 05	ФК 06	ФК 07	ФК 08	ФК 09	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15
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			+						+							+								+		

Освітні компоненти/ компетентності	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ФК 01	ФК 02	ФК 03	ФК 04	ФК 05	ФК 06	ФК 07	ФК 08	ФК 09	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15
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				+		+										+			+		+		+	+		

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними освітніми компонентами освітньої програми**

Освітні компоненти/ програмні результати навчання	ПРН 01	ПРН 02	ПРН 03	ПРН 04	ПРН 05	ПРН 06	ПРН 07	ПРН 08	ПРН 09	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
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		+			+					+													+	

Освітні компоненти/ програмні результати навчання	ПРН 01	ПРН 02	ПРН 03	ПРН 04	ПРН 05	ПРН 06	ПРН 07	ПРН 08	ПРН 09	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
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		+				+										+	+	+						