МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол №13 від 21 травня 2026 року
засідання вченої ради НУБіП України
Ректор НУБіП України Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2026 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

підготовки здобувачів вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

галузі знань J «Транспорт та послуги»

Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від 4 березня 2020 р. № 384

Київ – 2026

СЕД НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ Master
№20357 від 07.07.2026. Підписано 07.07.2026 16:01:35
Підписав: Глазунова Олена Григорівна
04AF212836405D990400000002343C00C99BF100
Сертифікат діє з 11.05.2026 00:00:00 по 10.05.2028 23:59:59

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

1. Гопкало Лариса Михайлівна, кандидат економічних наук, без вченого звання, доцент, **гарант програми.**

2. Бунтова Наталія Василівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.

3. Неіленко Сергій Михайлович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

Чорний О. В., директор ТОВ «Готельна школа «Smart Education»

Василів В.Б. генеральний директор Державне підприємство «ГОТЕЛЬ «УКРАЇНА»

1. Загальна інформація

Повна назва ЗВО та структурного підрозділу: Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет Економічний

Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації: Бакалавр. Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Офіційна назва освітньої програми: Готельно-ресторанна справа

Тип освітньої програми: Освітньо-професійна

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Обсяг освітньої програми: 240 кредитів

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

Форма здобуття освіти: Денна

Мова(и) викладання: Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП:
https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-ta-keyterynh

Наявність акредитації: Акредитована. Сертифікат №14569 строк дії до 1.07.2028 р.

2. Мета освітньої програми

Підготовка фахівців здатних забезпечити розвиток економіки та відновлення України на засадах європейських цінностей, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв’язання задач у готельно-ресторанній справі на засадах сталого розвитку та соціальної відповідальності, створення можливостей для зайнятості та самозайнятості випускників у різних типах підприємств готельно-ресторанного господарства, у тому числі оселях сільського зеленого туризму, їх професійного зростання та розвитку кар’єри.

3. Характеристика програми

Предметна область:

Галузь знань – J Транспорт та послуги
Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа, 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 функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства.
Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системі та технології у готельно-ресторанній справі, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, менеджмент, принципи проєктування підприємств готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства, обслуговування у оселях сільського зеленого туризму.
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.

Основний фокус програми:

Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанній справі, як перспективного напряму підприємництва, підготовку фахівців здатних діяти в умовах невизначеності, глобальних ризиків і післявоєнної трансформації України.

Ключові слова: сервісно-виробничий процес., оселі сільського зеленого туризму, підприємства готельно-ресторанного господарства, технологія обслуговування, гостинність

Особливості програми:

Програма орієнтована на професійну підготовку фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства з урахуванням принципів сталого розвитку та соціальної відповідальності, які володіють необхідними знаннями та практичними навичками для ефективної організації діяльності підприємств індустрії гостинності, у тому числі осель сільського зеленого туризму.
Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.
Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно- ресторанної справи з акцентом на малий бізнес.
Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельно-ресторанної справи під час надання освітніх послуг.

4. Придатність випускників до працевлаштування

Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010).
3436.1 Помічники керівників підприємства (установи, організації).
3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу.
3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління.
3414 Організатор туристичної і готельної діяльності.
3414 Фахівець з готельного обслуговування.
3414 Фахівець із конференц-сервісу.
3414 Фахівець із організації дозвілля.
3419 Організатор з постачання.
3423 Організатор з персоналу.

Можливості продовження навчання:

Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності.
Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання:

Впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно-орієнтований підхід і розвиток критичного мислення у студентів.
Тісна співпраця здобувачів вищої освіти з викладачами та науковцями, практиками з готельно-ресторанної справи.
Підтримка та консультування студентів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих підприємств, організацій та професійних об'єднань.
Інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних).
Сприяння участі студентів у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, організованих Міністерством освіти і науки України. Залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.

Оцінювання:

Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий самоконтроль.
Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.
Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів. Рейтингове оцінювання знань студентів із навчальних дисциплін, захисту курсових робіт (проектів), звітів за всі види практик (навчальної та виробничої), складання державних екзаменів, дипломне проектування (захист випускних бакалаврських, дипломних робіт (проектів) та магістерських робіт) здійснюється за 100-бальною шкалою. Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни складається з рейтингу з навчальної роботи – 70 балів та рейтингу з атестації – 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал дисципліни, передбачається 70 балів. Рейтингові оцінки із змістових модулів, як і рейтинг з атестації, теж обчислюються за 100-бальною шкалою.

6. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

Код	Компетентність
ЗК1	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.
ЗК2	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. Навички базової загально-військової підготовки.
ЗК3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
ЗК5	Здатність працювати в команді.
ЗК6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК8	Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК12	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

Код	Компетентність
СК1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
СК5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
СК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
СК11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
СК12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК14	Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування з метою їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.
СК15	Здатність розробляти проєкти, дизайнерські рішення підприємств готельно-ресторанного господарства у відповідності до запитів споживчого ринку.

7. Програмні результати навчання

Код	Програмний результат навчання
ПРН1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН2	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.
ПРН3	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
ПРН4	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН6	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН8	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ПРН9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ПРН12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
ПРН21	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.

ПРН22	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.
ПРН23	Розробляти власні проєкти підприємств готельно-ресторанного господарства та організовувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з метою досягнення їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.
ПРН24	Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.
ПРН25	Знати теоретичні підходи базової загальної військової підготовки та вміти використовувати їх на практиці.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення:

Викладання дисциплін ОП забезпечують науково-педагогічні працівники університету. 100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища готельно-ресторанної справи.

Матеріально-технічне забезпечення:

Матеріально-технічне забезпечення кафедри готельно-ресторанної справи та туризму Економічного факультету відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін на найвищому рівні. У 2017 р. було проведено ремонти в усіх лекційних аудиторіях, придбано нові меблі та сучасне комп'ютерне обладнання. Під час проведення занять використовуються мультимедійні проєктори, навчальні лабораторії обладнані необхідною комп'ютерною технікою. Матеріально-технічне забезпечення університету включає: навчальні корпуси; гуртожитки; тематичні кабінети; комп'ютерні класи; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивні майданчики; іншу необхідну соціально-побутову інфраструктуру, у тому числі з урахуванням інклюзивного навчання. Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, навчально-науково-виробничих лабораторій «Технології продукції ресторанного господарства», «Туризму та рекреації» кафедри, а також підприємств готельно-ресторанної справи.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення:

Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (-https://nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний

портал (https://elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (-https://my.nubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.
Бібліотечний фонд – багатогалузевий, у тому числі включає автореферати та повнотекстові дисертації з проблематики готельно-ресторанної справи, спеціалізовані підручники, навчальні посібники, монографії, журнали та газети, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементах з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://dglib.nubip.edu.ua) доступна з мережі Інтернет; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету).
Дистанційне навчання відбувається у системі Moodle http://elearn.nubip.edu.ua за допомогою сервісів Cisco Webex Meetings та Zoom. В освітньому процесі використовуються спеціалізовані програмні продукти ULTRA Готель, Servio HMS і Servio POS, AMADEUS, Diamond. Інформаційне забезпечення освітнього процесу здійснюється через отримання інформації про діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів https://nubip.edu.ua/dohovory-pro-spivpratsyu-11 та проведенням гостьових лекцій стейкголдерами https://nubip.edu.ua/plan-provedennya-lektsiy-steykholderamy.
Анотації вибіркових дисциплін розміщено на сайті університету в рубриці «Вибіркові дисципліни» https://nubip.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-51.
Лабораторні та практичні заняття з дисциплін основної і вибіркової компоненти проводяться у лабораторії «Технології продукції ресторанного господарства».
Функціонують студентські наукові гуртки «Ресторатор» https://nubip.edu.ua/zahalna-informatsiya-7 та «HoReCa» https://nubip.edu.ua/zahalna-informatsiya-9.
Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-ta-keyterynh.

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність:

Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів про академічну мобільність, тощо.

Міжнародна кредитна мобільність:

Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод і меморандумів. Університетом укладено Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності з європейськими університетами: Латвійським сільськогосподарським університетом (Латвія); Університетом короля Міхаіла І, Тімішоара (Румунія); Університетом Ллейда (Іспанія); Загребськиим університетом (Хорватія); Неапольським університетом Федеріка

II (Італія). Укладено угоди про міжнародну співпрацю, забезпечення та виконання практичної підготовки з Академією професійної освіти "Меркур", Словацька республіка та "Форт Нокс ООД" (Болгарія).

10. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми документами НУБіП України.

11. Умови вступу

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

12. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ОК01	Риторика та психологія спілкування	5	Екзамен
ОК02	Антикорупція і доброчесність	4	Екзамен
ОК03	Основи національного спротиву	3	Екзамен
ОК04	Макро- і мікроекономіка	4	Екзамен
ОК05	Історія української державності	3	Екзамен
ОК06	Іноземна мова (англійська)	18	Екзамен, Залік
ОК07	Фізичне виховання	3	Залік
ОК08	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Екзамен
ОК09	Інформаційні системи і технології	4	Екзамен
ОК10	Сталий розвиток і соціальна відповідальність	4	Екзамен

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ОК11	Основи фахової підготовки та комунікації державною мовою	4	Екзамен
ОК12	Організація туризму	5	Екзамен
ОК13	Правове регулювання галузі	4	Екзамен
ОК14	Готельна справа	9	Захист, Екзамен, Залік
ОК15	Ресторанна справа	8	Екзамен, Залік
ОК16	Технологія продукції ресторанного господарства	8	Екзамен, Залік
ОК17	Гігієна та санітарія в галузі	5	Екзамен
ОК18	Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК19	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	4	Екзамен
ОК20	Економіка готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК21	Маркетинг готельно-ресторанної справи	6	Захист, Екзамен
ОК22	Менеджмент готельно-ресторанної справи	6	Захист, Екзамен
ОК23	Облік і контроль діяльності підприємств готельно-ресторанного госопдарства	4	Екзамен
ОК24	Дизайн підприємств готельно-ресторанного госопдарства	3	Екзамен
ОК25	Інженерна та комп'ютерна графіка	5	Екзамен

ОК26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі	4	Екзамен
ОК27	Барна справа і організація роботи сомельє	3	Екзамен
ОК28	Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства	4	Захист, Екзамен
ОК29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному госопдарстві	3	Екзамен
ОК30	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК31	Кейтеринг	5	Екзамен
ОК32	Практична підготовка	16	Диф. залік
ОК33	Підготовка та складання атестаційного екзамену	3	Екзамен
ОК34	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4	Захист

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ВКУ01	Вибір з каталогу	3	Залік
ВКУ02	Вибір з каталогу	3	Залік

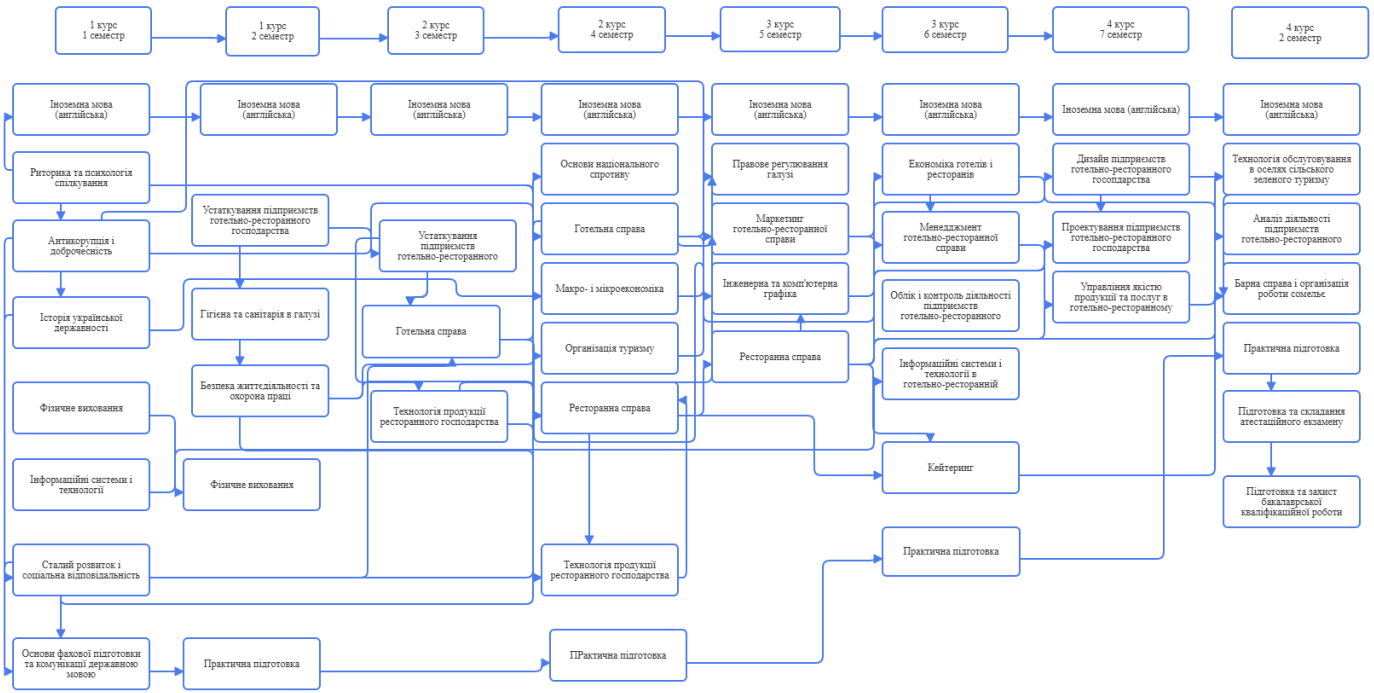
Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ВК01	Друга іноземна мова (німецька)	16	Екзамен, Залік
ВК02	Друга іноземна мова (французька)	16	Екзамен, Залік
ВК03	Організація дозвілля в підприємствах готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ВК04	Організація анімаційної діяльності	4	Екзамен
ВК05	Етика гостинності	4	Екзамен
ВК06	Технологія напоїв	4	Екзамен
ВК07	Етнічні кухні	4	Екзамен
ВК08	SEO-технології в індустрії гостинності	4	Екзамен
ВК09	Товарознавство	4	Екзамен
ВК10	Гастрономічний туризм	4	Екзамен
ВК11	Рекреологія та курортна справа	4	Екзамен
ВК12	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ВК13	Комунікативний менеджмент	4	Екзамен
ВК14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	4	Екзамен
ВК15	Інклюзія в індустрії гостинності	4	Екзамен
ВК16	Міжнародний ринок готельних послуг	4	Екзамен
ВК17	Маркетингові комунікації в підприємствах готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен

ВК18	Бізнес-планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ВК19	Підприємництво	4	Екзамен
ВК20	Договірне і трудове право	4	Екзамен

Сума обов'язкових компонентів:	**180**
Сума вибіркових компонентів:	**60**
Всього:	**240**

Структурно-логічна схема підготовки
бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту випускної бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен та захист випускної бакалаврської кваліфікаційної роботи передбачає перевірку досягнень результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою. Бакалаврська кваліфікаційна робота допускається до захисту тільки після позитивного результату перевірки на плагіат.

Завершується навчання видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу освітнього ступеня «Бакалавр» із присвоєнням кваліфікації бакалавра готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Компетентність	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34
ЗК1	+	+	+		+		+	+		+	+	+		+	+		+		+	+			+					+				+	+	+
ЗК2			+	+	+					+			+																			+	+	+
ЗК3	+										+	+				+								+				+		+	+		+	+
ЗК4									+									+		+	+		+		+	+				+		+	+	+
ЗК5											+					+			+		+						+		+		+	+	+	+
ЗК6		+	+		+																											+	+	+
ЗК7			+		+		+			+				+	+														+			+		+
ЗК8								+	+				+				+							+		+		+				+		+
ЗК9	+	+									+			+	+	+		+	+	+	+	+		+	+					+	+		+	+
ЗК10									+													+			+	+	+					+	+	+
ЗК11						+																										+		
ЗК12											+																							
СК1	+			+	+	+			+	+	+	+		+	+				+				+	+		+			+	+		+	+	+
СК2				+	+										+												+			+		+	+	+
СК3							+	+	+				+				+									+		+	+			+	+	
СК4		+				+																+			+									+
СК5																				+		+												+
СК6					+									+	+	+			+					+			+	+			+			+
СК7				+										+	+	+																		+
СК8		+																			+						+				+			+
СК9				+	+									+	+			+	+															+
СК10	+															+		+					+		+						+	+		+
СК11																+													+	+			+	+
СК12																																+		+
СК13								+									+			+	+	+	+						+	+				+
СК14			+					+			+	+					+		+	+														+
СК15																					+			+	+			+			+			+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Компетентність	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34
ПРН1			+					+					+				+	+				+	+						+					
ПРН2					+						+			+	+													+				+	
ПРН3		+	+			+																												
ПРН4	+								+		+	+							+	+				+		+	+			+			+	+
ПРН5											+			+	+	+			+				+		+			+				+	
ПРН6																+																		+
ПРН7											+			+	+					+							+					+	
ПРН8		+				+															+											+		
ПРН9																		+	+														+
ПРН10														+	+				+												+		+	+
ПРН11									+		+										+		+		+	+								
ПРН12																													+			+		
ПРН13																						+										+		
ПРН14								+			+						+																	
ПРН15																				+										+		+	+	+
ПРН16												+								+		+	+										+	
ПРН17		+																			+						+						+	
ПРН18																								+				+			+	+		
ПРН19			+		+		+		+	+		+					+											+				+		
ПРН20	+		+		+		+			+			+						+															
ПРН21			+		+		+																						+					
ПРН22										+		+					+																	+
ПРН23									+										+					+			+		+			+		+
ПРН24											+																							
ПРН25				+																														

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2026 року вступу
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»;
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Рік навчання	2026 рік																		2027 рік							
	Вересень					Жовтень				Листопад					Грудень				Січень				Лютий			
	1 6	7 13	14 20	21 27	28 IX 4 X	5 11	12 18	19 25	26 X 1 XI	2 8	9 15	16 22	23 29	30 XI 6 XII	7 13	14 20	21 27	28 XII 3 I	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
I								А	А							:	:	–	–	–	–	–				
II								А	А							:	:	–	–	–	–	–				
III								А	А							:	:	–	–	–	–	–				
IV								А	А							:	:	–	–	–	–	ІІ				

Рік навчання	2027 рік																									
	Березень					Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень			
	1 7	8 14	15 21	22 28	29 III 4 IV	5 11	12 18	19 25	26 IV 2 V	3 9	10 16	17 23	24 30	31 V 6 VI	7 13	14 20	21 27	28 VI 4 VII	5 11	12 18	19 25	26 VII 1 VIII	2 8	9 15	16 22	23 29
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I				А	А							:	:	О	О	О	О	–	–	–	–	–	–	–	–	–
II				А	А							:	:	Х	Х	Х	Х	–	–	–	–	–	–	–	–	–
III				А	А							:	:	Х	Х	Х	Х	–	–	–	–	–	–	–	–	–
IV			А	А						:	:	Х	Х	Х	ІІ	//	//									

Умовні позначення:

- Теоретичне навчання	**Х** - Виробнича практика
: - Екзаменаційна сесія	**О** - Навчальна практика
П - Педагогічна практика	**Д** - Дослідницька практика
– - Канікули	**А** - Проміжна атестація
ІІ - підготовка до ЄДКІ, атестаційного екзамену, кваліфікаційної роботи	**//** - атестація здобувачів вищої освіти, захист кваліфікаційної роботи
Ξ -	

План освітнього процесу

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю (за семестрами)			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
								у тому числі						I курс		II курс		III курс		IV курс	
														Семестри							
		Годин	(1 ЄКТС 30 год.) Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова (Проект)	Всього	лекції	лаборат.	практичні		Навчальна	Виробнича	1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.
														Кількість тижнів у семестрі							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
														15	15	15	15	15	15	15	13
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
ОК01	Риторика та психологія спілкування	150	5	1			60	30		30	90			4							
ОК02	Антикорупція і доброчесність	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК03	Основи національного спротиву	90	3	4			62	38		24	28						4				
ОК04	Макро- і мікроекономіка	120	4	4			60	30		30	60						4				
ОК05	Історія української державності	90	3	1			60	30		30	30			4							
ОК06	Іноземна мова (англійська)	540	18	8	1, 2, 3, 4, 5, 6,7		414			414	126			8	4	4	2	2	2	4	3
ОК07	Фізичне виховання	90	3		1, 2		60			60	30			2	2						
ОК08	Безпека життєдіяльності та охорона праці	120	4	2			60	30		30	60				4						
ОК09	Інформаційні системи і технології	120	4	1			60	16	44		60			4							
ОК10	Сталий розвиток і соціальна відповідальність	120	4	2			60	30		30	60				4						
	Всього	**1560**	**52**	**9**	**9**	**0**	**956**	**234**	**44**	**678**	**604**	**0**	**0**	**26**	**14**	**4**	**10**	**2**	**2**	**4**	**3**
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ОК11	Основи фахової підготовки та комунікації державною мовою	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК12	Організація туризму	150	5	4			60	30		30	90						4				
ОК13	Правове регулювання галузі	120	4	5			60	30		30	60							4			
ОК14	Готельна справа	270	9	4	3	4	150	60		90	120					6	4				
ОК15	Ресторанна справа	240	8	5	4		120	60		60	120						4	4			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОК16	Технологія продукції ресторанного господарства	240	8	4	3		150	32	118		90					6	4				
ОК17	Гігієна та санітарія в галузі	150	5	2			60	30		30	90				4						
ОК18	Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства	180	6	3	2		120	60		60	60				4	4					
ОК19	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	120	4	8			52	26		26	68										4
ОК20	Економіка готелів і ресторанів	180	6	6			60	30		30	120								4		
ОК21	Маркетинг готельно-ресторанної справи	180	6	5		5	60	30		30	120							4			
ОК22	Менеджмент готельно-ресторанної справи	180	6	6		6	60	30		30	120								4		
ОК23	Облік і контроль діяльності підприємств готельно-ресторанного госопдарства	120	4	6			60	30		30	60								4		
ОК24	Дизайн підприємств готельно-ресторанного госопдарства	90	3	7			30	14		16	60									2	
ОК25	Інженерна та комп'ютерна графіка	150	5	5			60	30		30	90							4			
ОК26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі	120	4	6			60	16	44		60								4		
ОК27	Барна справа і організація роботи сомельє	90	3	8			26	12		14	64										2
ОК28	Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства	120	4	7		7	60	30		30	60									4	
ОК29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному госопдарстві	90	3	7			30	14		16	60									2	
ОК30	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	90	3	8			39	13		26	51										3
ОК31	Кейтеринг	150	5	6			52	26		26	98								4		
ОК32	Практична підготовка	480	16		2,4,6,8						480	1	3								
ОК33	Підготовка та складання атестаційного екзамену	90	3	8							90										
ОК34	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	8							120										
	Всього	**3840**	**128**	**23**	**8**	**4**	**1429**	**633**	**162**	**634**	**2411**	**1**	**3**	**4**	**8**	**16**	**16**	**16**	**20**	**8**	**9**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
ВКУ01	Вибір з каталогу	90	3		7		30	15		15	60									2	
ВКУ02	Вибір з каталогу	90	3		7		30	15		15	60									2	
	Всього	**180**	**6**	**0**	**1**	**0**	**60**	**30**	**0**	**30**	**120**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
ВК01	Друга іноземна мова (німецька)	480	16	5	1-4		270			270	210				4	6	4	4			
ВК02	Друга іноземна мова (французька)	480	16	5	1-4		270			270	210				4	6	4	4			
ВК03	Організація дозвілля в підприємствах готельно-ресторанного господарства	120	4	2			60	30		30	60				4						
ВК04	Організація анімаційної діяльності	120	4	2			60	30		30	60				4						
ВК05	Етика гостинності	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК06	Технологія напоїв	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК07	Етнічні кухні	120	4	6			60	30		30	60								4		
ВК08	SEO-технології в індустрії гостинності	120	4	5			60	30		30	60								4		
ВК09	Товарознавство	120	4	5			60	30		30	60							4			
ВК10	Гастрономічний туризм	120	4	6			60	30		30	60							4			
ВК11	Рекреологія та курортна справа	120	4	6			60	30		30	60							4			
ВК12	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК13	Комунікативний менеджмент	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК15	Інклюзія в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК16	Міжнародний ринок готельних послуг	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК17	Маркетингові комунікації в підприємствах готельно-ресторанного господарства	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК18	Бізнес-планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК19	Підприємництво	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК20	Договірне і трудове право	120	4	8			52	26		26	68										4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Всього	1620	54	10	4	0	786	258	0	498	834	0	0	0	8	10	4	8	4	8	12
Загальний обсяг обов'язкових компонентів																					
		5400	180	32	17	4	2385	867	206	1312	3015	1	3	30	22	20	26	18	22	12	12
Загальний обсяг вибіркових компонентів																					
		1800	60	10	4	0	786	258	30	498	834	0	0	0	8	10	4	8	4	12	12
	Кількість екзаменів			42																	
	Кількість заліків				21																
	Кількість курсових проектів і робіт					4															
Всього годин навчальних занять																					
		7200	240				3171	1125	236	1810	3849	1	3	30	30	30	30	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	**5400**	**180**	**75**
Цикл загальної підготовки	1560	52	21.67
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	3840	128	53.33
Вибіркові компоненти ОПП	**1800**	**60**	**25**
Цикл загальної підготовки	180	6	2.5
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1620	54	22.5
Разом за ОПП	**7200**	**240**	**100**

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка кваліфікаційної роботи, Підготовка фахового екзамену	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	4	4	0	0	14
2	30	4	4	0	0	14
3	30	4	4	0	0	14
4	28	4	3	2	2	4
Разом за ОПП	**118**	**16**	**15**	**2**	**2**	**46**

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2	120	4	4
2	Виробнича практика	4	120	4	4
3	Виробнича практика	6	120	4	4
4	Виробнича практика (переддипломна)	8	120	4	3

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект	Семестр
1	Готельна справа	30	1	+		4
2	Маркетинг готельно-ресторанної справи	30	1	+		5
3	Менеджмент готельно-ресторанної справи	30	1	+		6
4	Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства	30	1	+		7

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	90	3	1
2	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	2

VIII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	30	60
	2	30	
2	3	30	60
	4	30	
3	5	30	60
	6	30	
4	7	30	60
	8	30	
Разом			**240**