



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 10 від "24" квітня 2019 р.
засідання вченої ради НУБІП України

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 2 вересня 2019 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанний бізнес»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: фахівець із готельної та ресторанної справи

Київ – 2019

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанний бізнес» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (освітньому) рівні за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» 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. Кудінова Ірина Петрівна, к.е.н., доцент, в.о. завідувача кафедри аграрного консалтингу і туризму, **керівник проектної групи**
2. Мосіюк Стефанія Іванівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри аграрного консалтингу і туризму,
3. Микицей Тереза Дмитрівна, к.е.н., доцент, заступник директора навчально-наукового інституту післядипломної освіти

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Доліненко Оксана Володимирівна, директор "БК"КВАНДР" Президент-готель.
2. Джулай Ірина, керуюча готелем "11 Mirrors".
3. Соколенко Ольга Михайлівна, директор ТОВ "Харків Палас" готель "Прем'єр Палас Готель Харків".

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Кафедра аграрного консалтингу і туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти «бакалавр» спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Готельно-ресторанний бізнес»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Вимоги щодо попередньої освіти: наявність повної середньої освіти. Умови прийому на програму регламентуються Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, організаційно-управлінської, проектної, виробничо-технологічної діяльності у сфері рекреації, туризму і курортів.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельно-ресторанний бізнес» Дисципліни, які формують основні компетентності – 75 %, з них: дисципліни циклу загальної підготовки – 20 %, циклу

	<p>професійної підготовки - 48 %, практична підготовки – 7 %. Дисципліни за вибором здобувача вищої освіти – 25 %, з них: циклу загальної підготовки - 10 %, циклу професійної підготовки – 15 %.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в сфері туризму за спеціальністю спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Ключові слова: менеджмент туризму, організація туризму, маркетинг туризму, іноземна мова, друга іноземна мова, готельна справа, ресторанна справа, устаткування та дизайн закладів ГРБ, туристичне країнознавство, технологія продукції ресторанного господарства, спеціалізований туризм; інформаційні системи та технології в туризмі; івентивний менеджмент в туризмі, організація дозвілля в ГРБ, бізнес-планування ГРБ, барна справа та організація роботи сомельє, рекреологія і курортна справа, етнічні кухні, управління якістю продукції на підприємствах ГРБ.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Необхідність проходження практики, вивчення кількох іноземних мов; рекомендовано навчання протягом одного семестру в межах міжнародної мобільності; стажування за кордоном. Програма реалізується українською мовою викладання. Програма відображає лояльності, які надає Закон України «Про вищу освіту» в контексті академічної автономії.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Професійні назви робіт (за КП ДК 003:2010) Фахівець первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в організаціях: 12 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту 1226.1 Керівник регіонального структурного підрозділу 1229.3 Керівник структурного підрозділу - головний спеціаліст 1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1231 Менеджер (управитель) 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1448.1. Менеджери (управителі) туристичних агенств та бюро подорожей</p>

	<p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління 1475.4 Менеджер (управитель) з логістики 1475.4 Менеджер (управитель) з маркетингу 1475.4 Менеджер (управитель) з постачання 1476.1 Менеджер (управитель) з реклами 1448.1 Менеджер (управитель) з туризму 1475.4 Менеджер (управитель) із збуту 1475.4 Менеджер (управитель) із зв'язків з громадськістю 1499 Менеджер (управитель) 1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу 1477.1 Менеджер (управитель) з персоналу 1491 Менеджери (управителі) у житлово-комунальному господарстві 2213.2 Фахівець з рекреації 2419.2 Фахівці в галузі маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 2483.2 Фахівець із санаторно-курортної справи 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3431 Секретарі адміністративних органів 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із туристичної безпеки 3431 Секретарі адміністративних органів 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 3414 Фахівець із організації дозвілля <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i></p>
Подальше навчання	<p>Можливе подальше продовження освіти за другим (освітньо- науковим рівнем) або магістерські програми, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно-зорієнтований підхід і розвиток критичного мислення у студентів Тісна співпраця студентів з викладачами та науковцями, практиками у сфері туризму та рекреації</p>

	<p>Підтримка та консультування студентів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих підприємств, організацій професійних об'єднань</p> <p>Інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних)</p> <p>Сприяння участі студентів у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, організованих Міністерства освіти і науки України</p> <p>Залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт</p>
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України» (2018 р).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері управління готельним та ресторанним бізнесом, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до безпечної діяльності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного

	<p>рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях</p> <p>ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між соціально-економічними явищами та процесами, до застосування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії менеджера.</p> <p>ЗК 3. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізування та використання інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ЗК 6. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 7. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.</p> <p>ЗК 8. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності, здатність працювати у міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 9. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 2. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації</p> <p>ФК 3. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними</p> <p>ФК 4. Здатність управляти суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу та його підрозділами через реалізацію функцій менеджменту</p> <p>ФК 5. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту</p> <p>ФК 6. Здатність планувати та управляти часом</p> <p>ФК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 8. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління</p> <p>ФК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення</p> <p>ФК 10. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички</p> <p>ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності</p> <p>ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p>

	<p>ФК 13. Здатність здійснювати декомпозицію функцій менеджменту в конкретних функціональних областях суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові</p> <p>ФК 15. Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях</p> <p>ФК 16. Здатність здійснювати організаційне проектування робіт, застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>
7 – Програмні результати навчання	
Знання (ЗН)	<p>ПРН 1 Знання та розуміння оцінки впливу макро-, мета-, мікроекономічного середовища на функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 2 Знання та розуміння економічних основ функціонування організації з метою прийняття рішень, планування діяльності та контролю в готельному та ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 3 Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН4 Знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства</p> <p>ПРН 5 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 6 Знання та розуміння процесу оцінювання фінансово-економічного стану підприємства</p> <p>ПРН 7 Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності</p> <p>ПРН 8 Здатність організувати роботу персоналу із дотриманням діючих нормативних документів</p> <p>ПРН 9 Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки</p> <p>ПРН 10 Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг)</p> <p>ПРН 11 Здатність здійснювати маркетингові дослідження для розробки та реалізації маркетингової політики, організації та контролю маркетингової діяльності, проводити рекламні кампанії, презентації, включаючи роботу на спеціалізованих виставках</p> <p>ПРН 12 Здатність організувати і контролювати виконання виробничої та експлуатаційної програми, організувати матеріально-технічне забезпечення виробничих процесів</p> <p>ПРН 13 Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями</p> <p>ПРН 14 Показувати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу</p>

	<p>ПРН 15 Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами</p> <p>ПРН 16 Здатність ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації</p> <p>ПРН 17 Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства</p> <p>ПРН 18 Уміння контролювати роботу з претензіями від контрагентів по господарським операціям та споживачів, оформляти відповідні документи, організувати роботи з вирішення проблемної ситуації</p> <p>ПРН 19 Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур</p> <p>ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та 2 іноземних мов</p> <p>ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</p> <p>ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення</p> <p>ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань</p> <p>ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики</p> <p>ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя</p>
<p>Уміння (УН)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території 2. Розробляти та впроваджувати спеціалізовані туристичні продукти в сфері екологічного туризму та сільського зеленого туризму, організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки 3. Ініціювати інноваційні комплексні бізнес - проекти в сфері екологічного та сільського зеленого туризму і рекреації, проявляти лідерство під час їх реалізації 4. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань 5. Виявляти проблемні ситуації в туристичному обслуговуванні і пропонувати шляхи їх розв'язання 6. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності 7. Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг 9. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та

	інших галузей 10. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття 11. Проявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів 12. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості 13. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері
Комунікація (КОМ)	1. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами 2. Здатність використання різноманітних методів, зокрема сучасних інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях 3. Уміння донесення до фахівців і не фахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в сфері туристичного та готельного бізнесу, формування стратегії розвитку туристично-готельної інфраструктури 4. Здатність ефективно координувати процес управління підприємством туристичної/готельної сфери, забезпечуючи ефективну взаємодію співробітників та споживачів, досягнення виробничих результатів 5. Здатність ефективно координувати процес туристичної діяльності з органами державної влади усіх рівнів, місцевих рад, міністерствами та відомствами, регіональними організаціями, бізнесом, використовуючи чинне законодавство
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання дисциплін освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» забезпечують науково-педагогічні працівники університету. Специфічними характеристиками кадрового забезпечення є: можлива участь закордонних фахівців та фахівців-практиків при проведенні занять, викладанні дисциплін.
Матеріально-технічне забезпечення	В освітньому процесі залучаються програмні комплекси та продукти лабораторії «Аграрного консалтингу і туризму» (ауд 412) та «Туризмознавства» (ауд. 106). Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення також передбачають використання лабораторій виробничого комплексу НУБіП України, спеціалізованих лабораторій та кабінетів.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний сайт НУБіП України: сайт https://nubip.edu.ua ; – офіційний сайт ННІ післядипломної освіти: https://nubip.edu.ua/structure/pislyadiplomnoi_osvitu ; -офіційний сайт кафедри https://nubip.edu.ua/node/1192 ; -офіційний сайт Стартап школи https://startupschool.wixsite.com/nubip ; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека НУБіП України, читальні зали; https://nubip.edu.ua . – віртуальне навчальне середовище E-lern; https://nubip.edu.ua/node/2390 ;

	<p>«Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/1297/2</p> <ul style="list-style-type: none"> – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практики; – методичні вказівки щодо виконання дипломних робіт; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здійснюється відповідно до укладених договорів про академічну мобільність, про подвійне дипломування тощо
Міжнародна кредитна мобільність	У 2017 році укладено 3 нові угоди про співробітництво у рамках Програми «Еразмус+»: «Кредитна мобільність» за результатами конкурсу 2016-2021 років університет уклав Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності із 20 європейськими університетами: Латвійський сільськогосподарський університет; Університетом екології та менеджменту в Варшаві, Польща; Варшавський університет наук про життя, Польща; Університетом Александраса Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволєн, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща; Вища школа сільського господарства м Лілль, Франція; Університет короля Міхаїла 1, Тімішоара, Румунія; Університет прикладних наук Хохенхайм, Німеччина; Норвезький університет наук про життя. Норвегія; Шведський університет сільськогосподарських наук, UPSALA; Університет Ллейда, Іспанія; Університет прикладних наук Вайєнштефан-Гріздорф, Німеччина; Загребський університет, Хорватія; Неапольський Університет Федеріка 2, Італія; Університетом м.Тарту, Естонія; Словацьким аграрним університетом, м.Нітра.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Економічна теорія: основи економічної теорії:	5	екзамен
ОК 2	Інформаційні системи і технології	5	екзамен
ОК 3	Історія української культури	4	екзамен
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>			
ВБ 1.1	Історія української державності	3	екзамен
ВБ 1.2	Риторика та психологія спілкування	6	екзамен
ВБ 1.3	Іноземна мова	15	екзамен
ВБ 1.4	Безпека праці і життєдіяльності	3	екзамен
ВБ 1.5	Фізичне виховання	3	екзамен
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Географія туризму (туристичні ресурси України)	4	екзамен
ОК 2	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 3	Основи туризмознавства	6	екзамен
ОК 4	Організація готельного господарства	8	екзамен, курсова
ОК 5	Організація ресторанного господарства	7	екзамен
ОК 6	Географія туризму (туристичне країнознавство)	4	екзамен
ОК 7	Технологія продукції ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 8	Енергозбереження	5	екзамен
ОК 9	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	3	екзамен
ОК 10	Дизайн об'єктів ГРБ	3	екзамен
ОК 11	Міні-технології харчових виробництв	6	екзамен
ОК 12	Друга іноземна мова	11	екзамен
ОК 13	Санітарія і гігієна в закладах ГРБ	5	екзамен
ОК 14	Устаткування закладів ГРБ	5	екзамен
ОК 15	Проектування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 16	Економіка підприємств ГРБ	5	екзамен
ОК 17	Управління якістю продукції на підприємствах ГРБ	5	екзамен
ОК 18	Маркетинг підприємств ГРБ	5	екзамен, курсова
ОК 19	Менеджмент підприємств ГРБ	6	екзамен, курсова
ОК 20	Аналіз діяльності підприємств ГРБ	5	екзамен
ОК 21	Бізнес-планування підприємств ГРБ	5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		126	

Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>			
ВБ1	Вступ до фаху	3	екзамен
ВБ2	Підприємницьке право	3	екзамен
<i>Вибірковий блок 2 (за вибором студента)</i>			
ВБ 1.1	Етнічні кухні	6	екзамен
ВБ 1.2	Облік і аудит підприємств ГРБ	5	екзамен
ВБ 1.3	Технологія напоїв	5	екзамен
ВБ 1.4	Інформаційні системи і технології в ГРБ	5	екзамен
ВБ 1.5	Кейтеринг	5	екзамен
ВБ 1.6	Маркетингові комунікації в ГРБ"	5	екзамен
ВБ 1.7	Сервісологія	5	екзамен
ВБ 1.8	Марчиндайзинг	4	екзамен
ВБ 1.9	Міжнародний ринок готельних послуг	5	екзамен
ВБ 1.10	Організація дозвілля в ГРБ	5	екзамен
ВБ 1.11	Барна справа і організація роботи сомельє	5	екзамен
ВБ 1.12	Рекреологія і курортна справа	5	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонентів		96	
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ			
ОК1	Військова підготовка	23	ОК1
ОК2	Навчальна практика	6	ОК2
ОК3	Виробнича практика	8	ОК3
ОК4	Підготовка бакалаврської роботи	3	ОК4
ОК5	Державна атестація	1	ОК5
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		240	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної бакалаврської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня «Бакалавр» із присвоєнням кваліфікації **фахівець із готельної та ресторанної справи.**

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до безпечної діяльності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях	+	+	+	+
ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між соціально-економічними явищами та процесами, до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії менеджера	+	+	+	+
ЗК 3. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами	+	+	+	+
ЗК 4. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізування та використання інформації з різних джерел	+	+	+	+
ЗК 5. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань	+	+	+	+

ЗК 6. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями	+	+	+	+
ЗК 7. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації	+	+	+	+
ЗК 8. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності, здатність працювати у міжнародному контексті	+	+	+	+
ЗК 9. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо	+	+	+	+
Спеціальні (фахові) компетентності				
ФК 1. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
ФК 2. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації	+	+	+	+
ФК 3. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними	+	+	+	+
ФК 4. Здатність управляти суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу та його підрозділами через реалізацію функцій менеджменту		+	+	+
ФК 5. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту	+	+	+	+
ФК 6. Здатність планувати та управляти часом	+	+	+	+
ФК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+	+	+
ФК 8. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в	+	+	+	+

процесі управління				
ФК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення	+	+	+	+
ФК 10. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички	+	+	+	+
ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності	+	+	+	+
ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності	+	+	+	+
ФК 13. Здатність здійснювати декомпозицію функцій менеджменту в конкретних функціональних областях суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
ФК 14. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові	+	+	+	+
ФК 15. Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях	+	+	+	+
ФК 16. Здатність здійснювати організаційне проектування робіт, застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу				

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ННІ післядипломної освіти

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2019 року вступу**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна програма
Форма навчання	Денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Кваліфікація	фахівець із готельної та ресторанної справи

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																					
№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практич на підготовк		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(1ЄСТС 30 год). кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекції	лабораторні	практичні				1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.
													Семестри								
													Кількість тижнів у семестрі								
													15	15	15	15	15	15	15	15	13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
1	Економічна теорія: основи економічної теорії:	120	5	1			60	30		30	60			4							
2	Інформаційні системи і технології	150	5	2	1		120	30	90	-	30	x		4	4						
3	Історія української культури	120	4	2			60	30		30	60			4							
Всього		390	13	3	1		240	90	90	60	150	1		8	8	-	-	-	-	-	-
Вибіркові компоненти ОПП																					
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>																					
1	Історія української державності	90	3	1			60	30		30	30			4							
2	Риторика та психологія спілкування	180	6	5			60	30		30	120						4				
3	Іноземна мова	450	15	8	1-4; 6-8		382			382	68			6	4	2	4		2	4	4
4	Безпека праці і життєдіяльності	90	3	3			45	30		15	45					3					
5	Фізичне виховання	90	3		1-3		90			90	-			2	2	2					
Всього		900	30	4	9	-	637	90		547	263			12	6	7	4	4	2	4	4
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
1	Географія туризму (туристичні ресурси України)	120	4	2			60	30		30	60			4							

2	Харчова хімія	150	5	1			60	30		30	90			4								
3	Основи туризмознавства	180	6	2			90	60		30	90				6							
4	Організація готельного господарства	240	8	4	3	K	120	60		60	120	X				4	4					
5	Організація ресторанного господарства	210	7	4	3		135	60		75	75							5	4			
6	Географія туризму (туристичне країнознавство)	120	4	3			60	30		30	60							4				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
7	Технологія продукції ресторанного господарства	150	5	4	3		120	30	90	-	30					4	4				
8	Енергозбереження	150	5	8			26	13		13	124										2
9	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	90	3	6			60	30		30	30								4		
10	Дизайн об'єктів ГРБ	90	3	5			60	30		30	30							4			
11	Міні-технології харчових виробництв	180	6	6			60	30	30	-	120								4		
12	Друга іноземна мова	330	11	4	1-3		240	-		240	90			4	4	4	4				
13	Санітарія і гігієна в закладах ГРБ	150	5	4			60	30		30	90						4				
14	Устаткування закладів ГРБ	150	5	5	4		120	60		60	30						4	4			
15	Проектування закладів ресторанного господарства	150	5	5			60	30		30	90							4			
16	Економіка підприємств ГРБ	150	5	5			60	30		30	90							4			
17	Управління якістю продукції на підприємствах ГРБ	150	5	7			60	30		30	90									4	
18	Маркетинг підприємств ГРБ	150	5	6			60	30		30	90								4		
19	Менеджмент підприємств ГРБ	180	6	6		K	120	60		60	60								4		
20	Аналіз діяльності підприємств ГРБ	150	5	8			52	26		26	98										4
21	Бізнес-планування підприємств ГРБ	150	5	8			52	26		26	98										4
Всього		3390	113	21	7	2	1735	725	120	890	1655	1		8	14	21	24	16	16	4	10
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		3780	126	24	8	2	1975	815	210	950	1805			16	22	21	24	16	16	4	10
Вибіркові компоненти ОПП																					

<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>																					
1	Вступ до фаху	90	3		1		30	15		15	60	x		2							
2	Підприємницьке право	90	3	5			60	30		30	30							4			
Всього		180	6	1	1	-	90	45	-	45	90			2	-	-	-	4		-	

<i>Вибірковий блок 2 (за вибором студента)</i>																					
1	Етнічні кухні	180	6	7			60	30		30	120									4	
2	Облік і аудит підприємств ГРБ	150	5	7			30	15		15	120									2	
3	Технологія напоїв	150	5	6			60	30		30	90									4	
4	Інформаційні системи і технології в ГРБ	150	5	6			60	30	30	-	90									4	
5	Кейтеринг	150	5	5			30	15		15	120									2	
7	Маркетингові комунікації в ГРБ"	150	5	7			60	30		30	90										4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
8	Сервісологія	150	5	7			60	30		30	90									4	
9	Марчиндайзинг	120	4	7			30	15		15	90									2	
10	Міжнародний ринок готельних послуг	150	5	8			26	13		13	124										2
11	Організація дозвілля в ГРБ	150	5	2			30	-		30	120				2						
12	Барна справа і організація роботи сомельє	150	5	8			52	26		26	98										4
13	Рекреологія і курортна справа	150	5	8			52	26		26	98										4
Всього		1800	60	11	1		550	260	30	260	1250			4	6	-	-	2	8	16	10
Загальний обсяг вибірових компонентів		2880	96	17	11		1277	395	30	852	1603			22	8	7	4	10	10	20	14

3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ

1	Військова підготовка	690	23				450			450	240										
2	Навчальна практика	180	6																		
3	Виробнича практика	240	8																		
4	Підготовка бакалаврської роботи	90	3																		
5	Державна атестація	30	1																		
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240				3252	1210	240	1802	3408			30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	3780	126	52,5
2. Вибіркові компоненти ОПП	2880	96	40
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>	1080	36	15
<i>Вибірковий блок 2 (за вибором студента)</i>	1800	60	25
3. Інші види навчання	540	18	7,5
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської роботи	Державна атестація	Канікули	Всього
1	30	5	4			13	52
2	30	5	3			14	52
3	30	5	6			11	52
4	28	5		2	1	6	42
Разом за ОПП	118	20	13	2	1		

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика (Інформаційні системи і технології)	2	30	1	2
2	Навчальна практика (вступ до фаху)	2	30	1	2
3	Навчальна практика (Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства)	4	30	1	4
4	Виробнича практика	6	240	8	6

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Менеджмент підприємств ГРБ	7	30	1	X	
2	Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства	4	30	1		X

VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Захист бакалаврської роботи	30	1	1