



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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Протокол № 9 від "28" квітня 2021 р.**  
**засідання вченої ради НУБіП України**

**Освітньо-професійна програма**  
**вводиться в дію з 1 вересня 2021 р.**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанний бізнес»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна**  
**справа»**

**галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

**Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної**  
**справи**

**Київ – 2021**

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанний бізнес» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти 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. Гопкало Лариса Михайлівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу, **гарант програми.**

2. Левицька Інна Ванадіївна, д.е.н., професор, професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу.

3. Мосіюк Стефанія Іванівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу.

4. Шелепило Тетяна Сергіївна, студентка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Ірина Магалецька - керівник відділу навчання Reikartz Hotel Group (Head of T&D department) практикуючий тренер по сервісу найбільшої в Україні готельно-ресторанної мережі.

2. Олександр Сабіров к.т.н. - інженер-технолог ТОВ «Мама-Мія»

3. Загоровський І.П. директор ТОВ «Бургер Стейшн»

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
Готельно - ресторанний бізнес  
зі спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет біоресурсів і природокористування України Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму Кафедра аграрного консалтингу і туризму
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень вищої освіти - перший Ступінь вищої освіти - бакалавр Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст»/ «Фаховий молодший бакалавр»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://nubip.edu.ua">https://nubip.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання задач у сфері готельного та ресторанного бізнесу на засадах сталого розвитку та соціальної відповідальності, створення можливостей для зайнятості та самозайнятості випускників на різних типах підприємств готельно-ресторанної сфери, розвитку їх кар'єри та професійного зростання.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, спеціалізація Готельно-ресторанний бізнес
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, що володіють сучасними загальними і фаховими знаннями, методами організації здійснення ефективної сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу різних форм власності, а також для ефективного функціонування та розвитку сільського зеленого туризму на регіональному і національному ринку

<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b></p>	<p>Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, з надання послуг у сфері сільського зеленого туризму, як перспективного напрямку бізнесу в Україні.  <b>Ключові слова:</b> заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, управління готельним бізнесом, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері сільського зеленого туризму та розвитку готельно-ресторанного бізнесу, організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах 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-ресторанного бізнесу під час надання освітніх послуг.</p>

**4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанний бізнес" здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003: 2010)  1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.)  1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)  1315 Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)  1315 Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)  1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління  1315 Ресторатор  1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення  1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві  1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства  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  1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки  1456.1 Менеджер (управитель) ресторану  1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)  1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв  1210.1 Керуючий готельним господарством  1210.1 Керуючий підприємством харчування  1225 Завідувач корпусу готелю  1225 Завідувач підприємства громадського харчування  1225 Завідувач поверху готелю  1225 Завідувач філіалу готелю  1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення  1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)  248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p>
---	--

	<p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи  2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи  2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)  2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)  2482.2 Фахівець із готельної справи  2482.2 Фахівець із ресторанної справи  3414 Фахівець із конференц-сервісу  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності  3414 Фахівець з готельного обслуговування</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності</p>
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно- зорінтований підхід і розвиток критичного мислення у студентів.  Тісна співпраця студентів з викладачами та науковцями, практиками у сфері туризму та рекреації.  Підтримка та консультування студентів з боку науково- педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих підприємств, організацій 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 Міністерства освіти і науки України  Залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>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» (2018 р).  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.</p>

<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 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</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p>СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.</p> <p>СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.</p> <p>СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства</p>
--	---

### **7 - Програмні результати навчання**

<p>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;</p> <p>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.</p> <p>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p>
---

<p>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.</p> <p>ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.</p> <p>ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробниками програми (робоча група): один доктор наук, професора Левицька І.В., два кандидата наук, доцента Гопкало Л.М., Мосіюк С.І.</p> <p>Всі є штатними співробітниками Національного університету біоресурсів і природокористування України, науково-педагогічними працівниками з науковими ступенями та науковими званнями. До реалізації програми залучено також три зовнішніх стейкхолдера: Ірина Магалецька - керівник відділу навчання «Reikartz Hotel Group» (Head of T&amp;D department) практикуючий тренер по сервісу найбільшої в Україні готельно-ресторанної мережі, Олександр Сабіров к.т.н. інженер-технолог ТОВ «Мама-Мія», Загорівський І.П. директор ТОВ «Бургер Стейшн»</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, що залучені до викладання освітніх компонент, щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та у закладах вищої освіти України, Європейських країн. Крім того постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, наукова бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні інформаційний центр, автомобільна база та телефонна станція.</p>
<b>Інформаційне та навчально- методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів ( підручниками, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками для практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів). Здобувачі вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою. Інформаційне забезпечення - актуального змістовного контенту, що міститься наукова бібліотека НУБіП України, читальні зали; <a href="https://nubip.edu.ua">https://nubip.edu.ua</a>, на сайті кафедри <a href="https://nubip.edu.ua/node/1192">https://nubip.edu.ua/node/1192</a>; віртуальне навчальне середовище E-lern; <a href="https://nubip.edu.ua/node/2390">https://nubip.edu.ua/node/2390</a>; «Навчальна робота»: <a href="https://nubip.edu.ua/node/1297/2">https://nubip.edu.ua/node/1297/2</a></p>



<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів про академічну мобільність, тощо
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	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 Александра Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволен, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща; Вища школа сільськогосподарства 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.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.

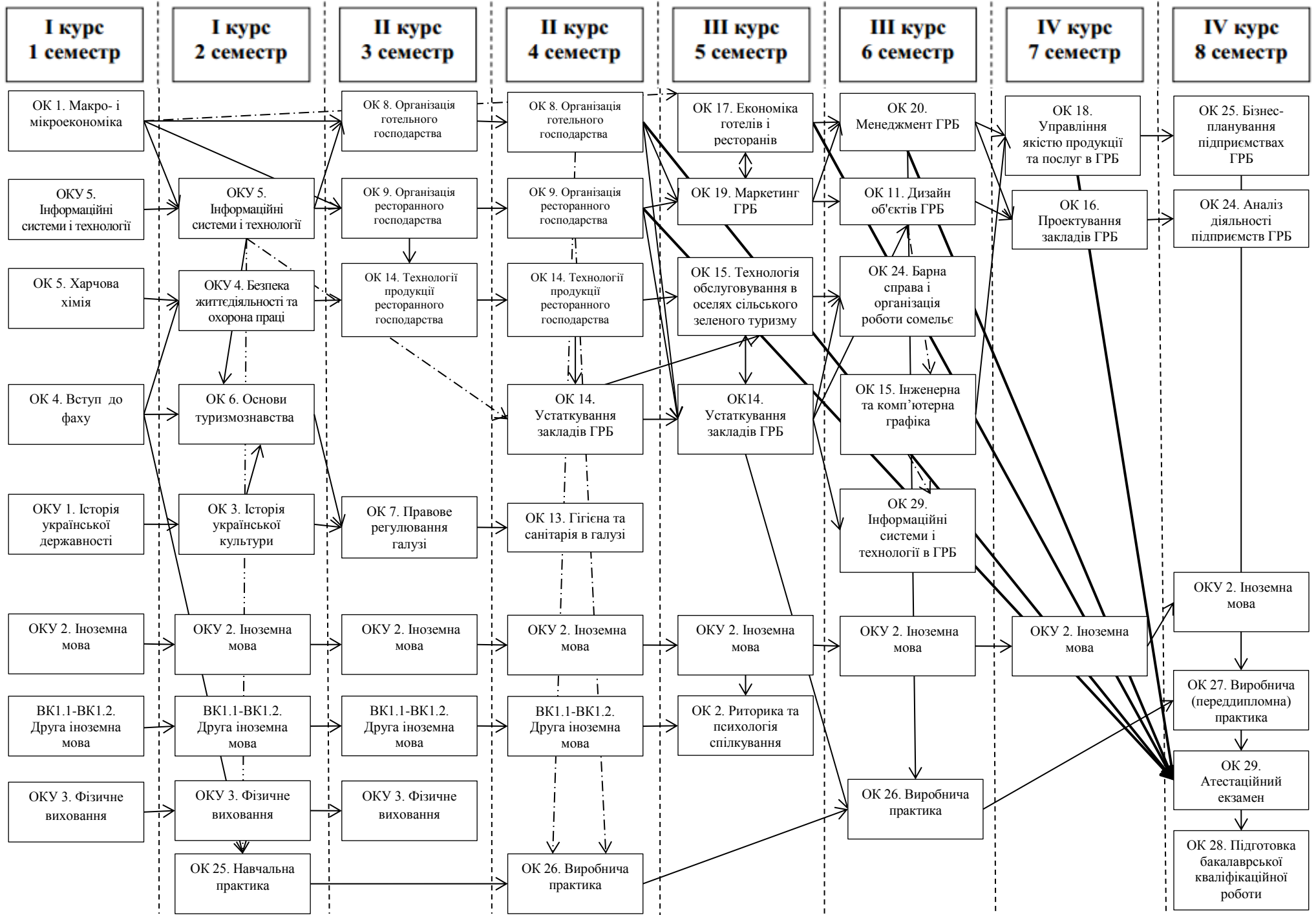
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 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
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Макро- і мікроекономіка	4	екзамен
ОК 2	Риторика та психологія спілкування	4	екзамен
ОК 3	Історія української культури	4	екзамен
<b>Обов'язкові компоненти ОПП за рішення вченої ради університету</b>			
ОКУ 1	Історія української державності	3	екзамен
ОКУ 2	Іноземна мова (англійська)	17	екзамен
ОКУ 3	Фізичне виховання	3	залік
ОКУ 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	екзамен
ОКУ 5	Інформаційні системи і технології	6	екзамен
Всього		46	
<b>2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 4	Вступ до фаху	4	залік
ОК5	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 6	Основи туризмознавства	6	екзамен
ОК 7	Правове регулювання галузі	4	залік
ОК 8	Організація готельного господарства	7	екзамен, курсний проект
ОК 9	Організація ресторанного господарства	7	екзамен, курсний проект
ОК 10	Технології продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ОК11	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	4	екзамен
ОК 12	Інженерна та комп'ютерна графіка	5	екзамен
ОК 13	Гігієна та санітарія в галузі	5	екзамен
ОК14	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК 15	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	5	екзамен
ОК 16	Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен, курсна робота
ОК 17	Економіка готелів і ресторанів	6	екзамен
ОК 18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
ОК 19	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен
ОК 20	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен, курсна робота
ОК 21	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен

ОК 22	Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК 23	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 24	Барна справа і організація роботи сомельє	5	екзамен
<b>Всього</b>		<b>134</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 1)</i>			
ВК1.1	Друга іноземна мова (німецька)	12	екзамен
ВК1.2	Друга іноземна мова (французька)	12	екзамен
Всього		12	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 2)</i>			
ВК2.1	Організація дозвілля в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ВК2.2	Організація анімаційної діяльності	4	екзамен
Всього		4	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 3)</i>			
ВК3.1	Підприємницьке право	4	екзамен
ВК3.2	Договірне і трудове право	4	екзамен
Всього		4	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 4)</i>			
ВК4.1	Кейтеринг	4	екзамен
ВК4.2	Технологія напоїв	4	екзамен
ВК4.3	Етнічні кухні	4	екзамен
Всього		4	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 5)</i>			
ВК5.1	Міні-технології харчових виробництв	4	екзамен
ВК5.2	Кондитерське та пекарське мистецтво	4	екзамен
Всього		4	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 6)</i>			
ВК6.1	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК6.2	Комунікативний менеджмент	4	екзамен
ВК6.3	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	4	екзамен
Всього		4	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 7)</i>			
ВК7.1	Облік і аудит підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4	екзамен
ВК7.2	Міжнародний ринок готельних послуг	4	екзамен
ВК7.3	Маркетингові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ВК7.4	Курортна справа	4	екзамен
ВК7.5	Мерчандайзинг	4	екзамен
ВК7.6	Етика гостинності	4	екзамен
<b>Всього</b>		<b>16</b>	
<b>Разом</b>		<b>52</b>	
<b>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</b>			
ВК21	Вибіркова дисципліна 1	4	екзамен
ВК22	Вибіркова дисципліна 2	4	екзамен

<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>8</b>	
<b>Інші види навчання</b>			
	Військова підготовка	23	залік
ОК 25	Навчальна практика	4	залік
ОК 26	Виробнича практика	8	залік
ОК27	Виробнича (переддипломна) практика	4	залік
ОК 28	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4	захист
ОК 29	Атестаційний екзамен	3	екзамен
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>		<b>240</b>	



2.2 Структурно-логічна схема ОПШ «Готельно-ресторанний бізнес»

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

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту випускної бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнень результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою. Завершується навчання видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу освітнього ступеня «Бакалавр» із присвоєнням кваліфікації бакалавра готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

	OK1	OK2	OK3	OKУ1	OKУ2	OKУ3	OKУ4	OKУ5	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29
ЗК1	+		+	+		+	+		+		+	+	+		+	+	+				+		+							+	+		+	
ЗК2			+	+																					+						+	+		+
ЗК3	+				+			+	+		+																		+	+	+		+	
ЗК4		+			+	+		+				+	+	+	+	+	+				+	+	+		+		+			+	+	+		+
ЗК5					+	+	+			+		+	+	+	+		+	+	+		+	+			+			+			+	+	+	+
ЗК6				+	+	+						+	+		+	+	+		+		+	+						+			+	+	+	+
ЗК7			+	+		+						+	+		+	+		+			+		+		+			+			+	+		+
ЗК8		+																			+			+	+				+	+	+	+		+
ЗК9	+					+		+				+	+	+	+	+	+		+		+						+				+	+	+	+
ЗК10										+				+							+	+					+	+			+	+	+	+
ЗК11					+	+						+	+		+		+				+	+					+				+	+	+	+
СК1	+					+						+	+								+			+		+			+	+	+	+	+	+
СК2					+																				+				+		+	+	+	+
СК3				+		+						+	+					+											+	+	+	+		+
СК4					+		+	+			+												+		+	+	+				+	+	+	+
СК5																		+					+			+					+	+	+	+
СК6		+			+										+	+				+		+	+	+							+	+	+	+
СК7															+	+	+					+			+				+		+	+	+	+
СК8								+																	+						+	+	+	+
СК9						+						+	+	+					+		+								+		+	+	+	+
СК10	+							+																+							+	+	+	+
СК11																		+										+			+	+		+
СК12					+	+						+	+	+								+		+							+	+	+	+
СК13		+													+	+	+					+	+	+			+				+	+	+	+
СК14			+						+		+				+		+									+		+			+	+	+	+
СК15																+						+					+				+	+		+
СК16														+		+						+		+				+			+	+		+





**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОКУ1	ОКУ2	ОКУ3	ОКУ4	ОКУ5	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	
ПРН1										+	+						+	+				+	+									+	+	+	+
ПРН2	+								+			+	+							+												+	+	+	+
ПРН3		+	+	+	+																												+	+	+
ПРН4									+		+				+		+	+	+			+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН5								+	+		+					+	+	+	+		+		+		+	+						+	+	+	+
ПРН6											+						+	+	+		+	+	+			+		+				+	+	+	+
ПРН7				+				+	+	+	+					+	+	+		+					+	+							+	+	+
ПРН8				+	+										+					+						+	+			+			+	+	+
ПРН9											+						+	+	+		+	+	+				+			+		+	+	+	+
ПРН10																			+					+		+			+		+	+	+	+	+
ПРН11								+	+		+	+					+	+					+		+						+	+	+	+	+
ПРН12										+	+						+	+			+				+							+	+	+	+
ПРН13																	+												+			+	+	+	+
ПРН14						+			+		+					+	+	+								+					+	+	+	+	+
ПРН15	+																			+					+			+				+	+	+	+
ПРН16				+			+					+	+			+								+								+	+	+	+
ПРН17															+									+		+						+	+	+	+
ПРН18				+													+			+	+							+				+	+	+	+
ПРН19		+	+				+										+															+	+	+	+
ПРН20		+	+								+	+					+	+	+							+			+			+	+	+	+
ПРН21		+	+							+			+																			+	+	+	+
ПРН22							+																					+				+	+	+	+
ПРН23										+	+						+	+	+						+							+	+	+	+
ПРН24															+							+	+				+	+		+			+	+	+

	БК1.1	БК1.2	БК2.1	БК2.2	БК3.1	БК3.2	БК4.1	БК4.2	БК4.3	БК5.1	БК5.2	БК6.1	БК6.2	БК6.3	БК7.1	БК7.2	БК7.3	БК7.4	БК7.5	БК7.6
ПРН1																		+		
ПРН2								+				+	+	+						
ПРН3			+	+																
ПРН4	+	+			+	+				+	+		+		+		+		+	+
ПРН5							+	+		+	+	+	+	+						
ПРН6										+	+									+
ПРН7								+		+	+	+	+	+	+	+				
ПРН8					+	+	+	+	+			+	+	+			+		+	
ПРН9								+		+	+	+								
ПРН10	+	+								+	+				+	+		+		
ПРН11															+	+				
ПРН12													+	+						
ПРН13							+						+	+						
ПРН14													+	+		+				
ПРН15	+	+											+	+	+	+				+
ПРН16	+	+													+					
ПРН17	+	+			+	+	+								+		+	+	+	
ПРН18													+	+				+		
ПРН19			+	+									+	+				+		
ПРН20							+			+	+									
ПРН21									+											
ПРН22			+	+																
ПРН23										+	+									
ПРН 24			+	+	+	+							+				+		+	

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ННІ неперервної освіти і туризму

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки фахівців 2021 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	бакалавр з готельно-ресторанної справи

**І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**  
**підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2021 року вступу**  
**освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»**  
**спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Рік навчання	2021 рік																	2022 рік																																						
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень			Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень			Червень			Липень				Серпень														
	1	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	XI	6	13	20	XII	3	10	17	24	1	7	14	21	II	7	14	21	III	4	11	18	25	2	9	16	23	V	6	13	20	VI	4	11	18	25	1	8	15	22					
	2	9	16	23	X	9	16	23	6	13	20	27	XII	11	18	25	I	8	15	22	29	II	12	19	26	III	12	19	26	IV	9	16	23	30	7	14	21	28	VI	11	18	25	VII	9	16	23	30	6	13	20	27					
I																																																								
II																																																								
III																																																								
IV																																																								

**Умовні позначення:**

- |  |
|--|
|  |
|--|

 - теоретичне навчання
- |   |
|---|
| : |
|---|

 - екзаменаційна сесія
- |   |
|---|
| - |
|---|

 - канікули

- |   |
|---|
| X |
|---|

 - виробнича практика
- |   |
|---|
| O |
|---|

 - навчальна практика
- |    |
|----|
| II |
|----|

 - підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи атестація здобувачів вищої освіти
- |    |
|----|
| // |
|----|

 (атестаційний екзамен та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи)

## II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття			Самостійна робота	Практична підготовка		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					
								Семестри													
								1с.	2с.				3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.			
Кількість тижнів у семестрі																					
								лекції	лабораторні	практичні				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
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																					
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																					
ОК 1	Макро- і мікроекономіка	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОК 2	Риторика та психологія спілкування	120	4	5			60	30		30	60						4				
ОК 3	Історія української культури	120	4	2			60	30		30	60			4							
<b>Всього</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	<b>3</b>			<b>180</b>	<b>90</b>		<b>90</b>	<b>180</b>			<b>4</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету</b>																					
ОКУ 1	Історія української державності	120	4	1			60	30		30	60			4							
ОКУ 2	Іноземна мова (англійська)	510	17	8	1-7		386			386	124			6	4	2	4	2	2	4	2
ОКУ 3	Фізичне виховання	90	3		1-3		90			90	-			2	2	2					
ОКУ 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	120	4	2			60	30		30	60				4						
ОКУ 5	Інформаційні системи і технології	180	6	2	1		120	30	90	-	60	x		4	4						
<b>Всього</b>		<b>1020</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>11</b>		<b>716</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>536</b>	<b>304</b>	<b>1</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<b>Всього</b>		<b>4020</b>	<b>134</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>1484</b>	<b>712</b>	<b>135</b>	<b>637</b>	<b>1846</b>	<b>1</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>5400</b>	<b>180</b>	<b>27</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>2380</b>	<b>892</b>	<b>225</b>	<b>1263</b>	<b>2330</b>	<b>2</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>																					
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 1)</i>																					
ВК 1.1	Друга іноземна мова (німецька)	360	12	5	1-4		270	-		270	90			4	4	4	4	2			
ВК 1.2	Друга іноземна мова (французька)	360	12	5	1-4		270	-		270	90			4	4	4	4	2			
<b>Всього</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>4</b>		<b>270</b>	<b>-</b>		<b>270</b>	<b>90</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 2)</i>																					
ВК 2.1	Організація дозвілля в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	2			30	15		15	90				2						
ВК 2.2	Організація анімаційної діяльності	120	4	2			30	15		15	90				2						
<b>Всього</b>		<b>120</b>	<b>4</b>	<b>1</b>			<b>30</b>	<b>15</b>		<b>15</b>	<b>90</b>				<b>2</b>						
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 3)</i>																					
ВК 3.1	Підприємницьке право	120	4	3			60	30		30	60					4					
ВК 3.2	Договірне і трудове право	120	4	3			60	30		30	60					4					
<b>Всього</b>		<b>120</b>	<b>4</b>	<b>1</b>			<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>60</b>					<b>4</b>					
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 4)</i>																					
ВК 4.1	Кейтеринг	120	4	5			30	15		15	90							2			
ВК 4.2	Технологія напоїв	120	4	5			30	15		15	90							2			
ВК 4.3	Етнічні кухні	120	4	5			30	15		15	90							2			
<b>Всього</b>		<b>120</b>	<b>4</b>	<b>1</b>			<b>30</b>	<b>15</b>		<b>15</b>	<b>90</b>							<b>2</b>			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 5)</i>																					
ВК 5.1	Міні-технології харчових виробництв	120	4	6			60	30		30	60								4		
ВК 5.2	Кондитерське та пекарське мистецтво	120	4	6			60	30		30	60								4		
<b>Всього</b>		<b>120</b>	<b>4</b>	<b>1</b>			<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>60</b>								<b>4</b>		
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 6)</i>																					
ВК 6.1	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 6.2	Комунікативний менеджмент	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 6.3	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>2</b>			<b>120</b>	<b>60</b>		<b>60</b>	<b>120</b>									<b>8</b>	
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю (блок 7)</i>																					
ВК 7.1	Облік і аудит підприємств готельно-ресторанного бізнесу	120	4	8			26	13		13	94										2
ВК 7.2	Міжнародний ринок готельних послуг	120	4	8			26	13		13	94										2
ВК 7.3	Маркетингові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 7.4	Курортна справа	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 7.5	Мерчандайзинг	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 7.6	Етика гостинності	120	4	8			52	26		26	68										4
<b>Всього</b>		<b>480</b>	<b>16</b>	<b>4</b>			<b>182</b>	<b>91</b>		<b>91</b>	<b>298</b>										<b>14</b>
<b>Разом</b>		<b>1560</b>	<b>52</b>	<b>11</b>	<b>4</b>		<b>752</b>	<b>241</b>		<b>511</b>	<b>808</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>14</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
<b>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента*</b>																						
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	120	4	7			30	15		15	90									2		
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 2	120	4	7			30	15		15	90									2		
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>2</b>			<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>180</b>			-	-	-	-	-	-	4		
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>1800</b>	<b>60</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>812</b>	<b>271</b>		<b>541</b>	<b>988</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>14</b>
<b>Кількість курсових робіт</b>						<b>3</b>																
<b>Кількість заліків</b>					<b>20</b>																	
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>40</b>																		
<b>Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)</b>		<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>3192</b>	<b>1163</b>	<b>225</b>	<b>1804</b>	<b>3318</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. <b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>	5400	180	75
2. <b>Вибіркові компоненти ОПП</b>	1800	60	25
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1560	52	22
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	240	8	3
<b>Разом за ОПП</b>	<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>100</b>

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	6	4			12	<b>52</b>
2	30	6	4			12	<b>52</b>
3	30	6	6			10	<b>52</b>
4	28	6		5	2	3	<b>44</b>
<b>Разом за ОПП</b>	<b>118</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>37</b>	<b>200</b>

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика (Інформаційні системи і технології)	2	60	2	2
2	Навчальна практика (вступ до фаху)	2	60	2	2
3	Виробнича практика	4	120	4	4
4	Виробнича практика	6	120	4	6
5	Виробнича (переддипломна) практика	8	120	4	2

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва дисципліни	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства	4	30	1		X
2	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	30	1	X	
3	Проектування закладів готельного-ресторанного господарства	7	30	1	X	

## 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	6