



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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 1

від «15» серпня 2024 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма вводиться в дію

з 19 серпня 2024 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанний бізнес»

Підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «04» 03 2020 р. №384

Київ – 2024

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 готельно-ресторанної справи та туризму, **гарант програми.**
- 2. Бандура Валентина Миколаївна**, д.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
- 3. Тривайло Андрій Юрійович**, к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
- 4. Нечипоренко Дар'я Олександрівна**, студентка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».
- 5. Магалецька Ірина Анатоліївна** - керівниця навчального центру готельної та ресторанної справи ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» (роботодавець, за згодою)

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1. Сабіров О.В.**, генеральний директор ТОВ «Мамамія»
- 2. Чорний О. В.**, директор ТОВ «Готельна школа «Smart Education»
- 3. Василів Б.М.**, генеральний директор Державне підприємство «ГОТЕЛЬ «УКРАЇНА»

ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) автономність і відповідальність - здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) акредитація освітньої програми - оцінювання освітньої програми та/або освітньої діяльності закладу вищої освіти за цією програмою на предмет забезпечення та вдосконалення якості вищої освіти;

3) атестація - це встановлення відповідності результатів навчання (наукової або творчої роботи) здобувачів вищої освіти вимогам освітньої (наукової, освітньо-творчої) програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту;

- атестація осіб на першому (бакалаврському) та/або другому (магістерському) рівнях вищої освіти може включати єдиний державний кваліфікаційний іспит, що проводиться за спеціальностями та в порядку, визначеними Кабінетом Міністрів України;

- атестація осіб, які здобувають ступінь молодшого бакалавра, бакалавра чи магістра, здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до положення про екзаменаційну комісію, затвердженого вченою радою закладу вищої освіти (наукової установи);

4) Бакалавр – це освітній ступінь (ОС), що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 180-240 кредитів ЄКТС. Обсяг освітньо-професійної програми для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня фахового молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста) визначається закладом вищої освіти.

5) вища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у закладі вищої освіти (науковій установі) у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

6) заклад вищої освіти – окремий вид установи, яка є юридичною особою приватного або публічного права, діє згідно з виданою ліцензією на провадження освітньої діяльності на певних рівнях вищої освіти, проводить наукову, науково-технічну, інноваційну та/або методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу і здобуття особами вищої освіти, післядипломної освіти з урахуванням їхніх покликань, інтересів і здібностей;

7) галузь знань - гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти широка предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей;

8) дисциплінарні компетентності - деталізовані програмні

компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

9) європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти; система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

10) засоби діагностики - документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

11) здобувачі вищої освіти – особи, які навчаються у закладу вищої освіти на певному рівні вищої освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації;

12) змістовий модуль – сукупність умінь, знань, цінностей, які забезпечують реалізацію певної компетентності;

13) знання - осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності; знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

14) інтегральна компетентність - узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентнісні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

15) інтегрована оцінка – результат оцінювання конкретизованих завдань різних рівнів з урахуванням коефіцієнта пріоритетності (запланованого рівня сформованості компетентностей);

16) інформаційне забезпечення навчальної дисципліни – засоби навчання, у яких системно викладено основи знань з певної дисципліни на рівні сучасних досягнень науки і культури, опора для самоосвіти і самонавчання (підручники; навчальні посібники, навчально-наочні посібники, навчально-методичні посібники, хрестоматії, словники, енциклопедії, довідники тощо);

17) кваліфікаційний рівень - структурна одиниця національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

18) кваліфікація - офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважений компетентний орган установив, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами;

19) компетентність - здатність особи успішно соціалізуватися, навчатися, провадити професійну діяльність, яка виникає на основі динамічної комбінації знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей;

20) комунікація – взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

21) кредит європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі - кредит ЄКТС) - одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання; обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС;

22) дипломна робота – це кваліфікаційна робота, що має на меті виконання виробничих завдань, спрямованих на організацію технологічного процесу (технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління (планування, облік, аналіз, регулювання) організацією та власне технологічним процесом; програми дипломних робіт зазвичай регламентовано певними професійними функціями й завданнями згідно з освітніми стандартами відповідних рівнів підготовки;

23) дипломний проект – це кваліфікаційна робота, що присвячена реалізації виробничих завдань, переважна більшість яких віднесена до проектної та проектно-конструкторської професійних функцій; у межах цієї роботи передбачається виконання технічного завдання, ескізного й технічного проектів, робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо;

24) курсова робота – індивідуальне завдання, виконання якого спрямовано на організацію технологічного процесу (наприклад, технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління ним (планування, облік, аналіз, регулювання);

25) курсовий проект – індивідуальне завдання виконання якого відноситься здебільшого до проектної та проектно-конструкторської діяльності; цей вид навчальної роботи може включати елементи технічного завдання, ескізні та технічні проекти, розроблення робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо; виконання курсового проекту регламентується відповідними стандартами;

26) методичне забезпечення навчальної дисципліни – рекомендації до супроводження навчальної діяльності студента за всіма видами навчальних занять, що містить, у тому числі інформацію щодо засобів та процедури контрольних заходів, їх форми та змісту, методів розв'язання вправ, джерел інформації;

27) модульний контроль - оцінювання ступеню досягнення студентом запланованого рівня сформованості компетентностей за видами навчальних занять;

28) навчальний елемент - мінімальна навчальна інформація самостійного смислового значення (поняття, явища, відношення, алгоритми);

29) об'єкт діагностики – компетентності, опанування яких забезпечуються навчальною дисципліною;

30) об'єкт діяльності - процеси, явища, технології або (та) матеріальні об'єкти на які спрямована діяльність фахівця (суб'єкта діяльності); незалежно від фізичної природи об'єкт діяльності має певний період (цикл)

31) існування, який передбачає етапи: проектування (розроблення), протягом якого вирішуються питання щодо забезпечення певних його якостей та властивостей; створення (виробництва, впровадження); експлуатації, протягом якої об'єкт використовується за призначенням; відновлення (ремонт, удосконалення), яке пов'язане з відновленням властивостей якості, підвищенням ефективності тощо; утилізації та ліквідації;

32) освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться у закладі вищої освіти (науковій установі) через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості;

33) освітня (освітньо-професійна, освітньо-наукова чи освітньо-творча) програма - єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої або освітньої та професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій). Освітня програма може визначати єдину в її межах спеціалізацію або не передбачати спеціалізації;

34) освітня діяльність - діяльність закладів вищої освіти, спрямована на організацію, забезпечення та реалізацію освітнього процесу;

35) підсумковий контроль - комплексне оцінювання запланованого рівня сформованості дисциплінарних компетентностей;

36) поточний контроль - оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення аудиторного навчального заняття (опитування студентів на лекціях, перевірка та прийом звітів з виконання лабораторних робіт, тестування тощо);

37) програма дисципліни - нормативний документ, що визначає зміст навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, розробляється кафедрою, яка закріплена наказом ректора для викладання дисципліни;

38) результати навчання (Закон України «Про вищу освіту») - знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші особисті якості, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньої програми (програмні результати навчання) або окремих освітніх компонентів;

39) результати навчання (Національна рамка кваліфікацій) - компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

40) рівень сформованості дисциплінарної компетентності - частка правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій від загальної кількості запитань або суттєвих операцій еталону рішень;

41) робоча програма дисципліни – нормативний документ, що розроблений на основі програми дисципліни відповідно до річного навчального плану (містить розподіл загального часу на засвоєння окремих

навчальних елементів і модулів за видами навчальних занять та формами навчання);

42) самостійна робота - діяльність студента з вивчення навчальних елементів та змістових модулів, опанування запланованих компетентностей, виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів;

43) спеціалізація - складова спеціальності, що може визначатися закладом вищої освіти та передбачає одну або декілька профільних спеціалізованих освітніх програм вищої або післядипломної освіти;

44) спеціальність - гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти предметна область освіти і науки, яка об'єднує споріднені освітні програми, що передбачають спільні вимоги до компетентностей і результатів навчання випускників;

45) стандарт вищої освіти - це сукупність вимог до освітніх програм вищої освіти, які є спільними для всіх освітніх програм у межах певного рівня вищої освіти та спеціальності;

46) стандарт освітньої діяльності - це сукупність мінімальних вимог до кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу вищого навчального закладу й наукової установи;

47) уміння - здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем; уміння поділяються на когнітивні (інтелектуальнотворчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

48) якість вищої освіти - відповідність умов провадження освітньої діяльності та результатів навчання вимогам законодавства та стандартам вищої освіти, професійним та/або міжнародним стандартам (за наявності), а також потребам заінтересованих сторін і суспільства, що забезпечується шляхом здійснення процедур внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості.

**4. Профіль освітньо-професійної програми
«Готельно - ресторанний бізнес»
зі спеціальності 241 «Готельно - ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти - перший Ступінь вищої освіти - бакалавр Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанний бізнес
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	акредитована 22.03.2023 сертифікат №4074
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, Q-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень
Передумови	Наявність повної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст»/ «Фаховий молодший бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 – Мета освітньо-професійної програми	
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.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно- ресторанний бізнес»
Орієнтація освітньо-професійної програми	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>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</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 напряму бізнесу в Україні. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, управління готельним бізнесом, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес</p>
<p>Особливості освітньо-професійної програми</p>	<p>Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері сільського зеленого туризму та розвитку готельно-ресторанного бізнесу, організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства. 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-ресторанного бізнесу під час надання освітніх послуг.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанний бізнес" здатний виконувати професійні роботи у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003: 2010 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 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1225 Завідувач корпусу готелю 1225 Завідувач поверху готелю 1225 Завідувач філіалу готелю 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 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,</p>

	<p>туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування</p>
Подальше навчання	<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. Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно-орієнтований 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 Міністерством освіти і науки України. Залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.</p>
Оцінювання	<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» (2023 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 затестації – 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал дисципліни, передбачається</p>

	70 балів. Рейтингові оцінки із змістових модулів, які рейтинг з атестації, теж обчислюються за 100-бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<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> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати 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 (зкладах) 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 організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для</p>

	<p>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><i>СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування в них з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.</i></p> <p><i>СК15. Здатність розробляти проекти, дизайнерські рішення підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності до запитів споживчого ринку.</i></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. Організовувати 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</p>
--	---

	<p>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. Організовувати 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><i>ПРН 23. Розробляти власні проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та організовувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій</i></p> <p>ПРН 24. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>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-ресторанного бізнесу.</p>

Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. 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.
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Зокрема, офіційний веб-сайт https://nubip.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/1297/2 та на сайті кафедри https://nubip.edu.ua/node/1297 Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками для практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів), якими можуть скористуватись здобувачі вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою. Працює віртуальне навчальне середовище E-learn; https://nubip.edu.ua/node/2390 Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://nubip.edu.ua/structure/library . З 1 січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science. Web of Science. З листопада 2017 року в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier https://www.scopus.com .
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів про академічну мобільність, 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;

	<p>Університет короля Міхаїла I, 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.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.</p>

-

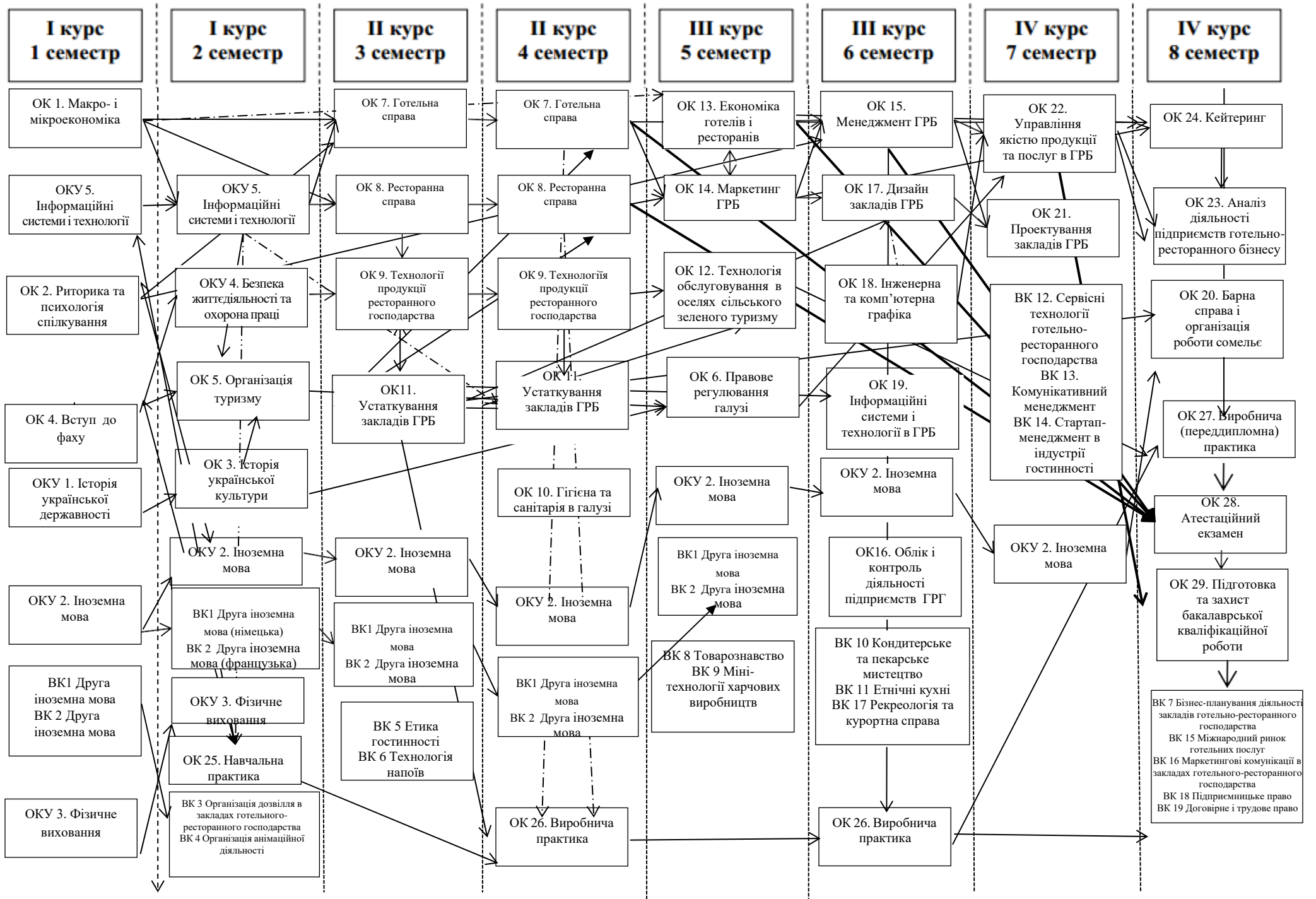
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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	Макро- і мікроекономіка	4	екзамен
ОК 2	Риторика та психологія спілкування	4	екзамен
ОК 3	Історія української культури	4	екзамен
Всього		12	
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету			
ОКУ 1	Історія української державності	4	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		34	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 4	Вступ до фаху	3	залік
ОК 5	Організація туризму	6	екзамен
ОК 6	Правове регулювання галузі	4	залік
ОК 7	Готельна справа	7	екзамен, курсний проект
ОК 8	Ресторанна справа	7	екзамен, курсний проект
ОК 9	Технологія продукції ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 10	Гігієна та санітарія в галузі	5	екзамен
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 12	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	5	екзамен
ОК 13	Економіка готелів і ресторанів	6	екзамен
ОК 14	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен
ОК 15	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен, курсова робота
ОК 16	Облік і контроль діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 17	Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 18	Інженерна та комп'ютерна графіка	5	екзамен
ОК 19	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 20	Барна справа і організація роботи сомельє	4	екзамен
ОК 21	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен, курсова робота
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен

ОК 23	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК 24	Кейтеринг	4	екзамен
ОК 25	Навчальна практика	4	диференційований залік
ОК 26	Виробнича практика	8	диференційований залік
ОК 27	Виробнича (переддипломна) практика	4	диференційований залік
ОК 28	Атестаційний екзамен	3	екзамен
ОК 29	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4	захист
Всього		134	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ1	Вибір з каталогу	3	екзамен
ВКУ2	Вибір з каталогу	3	екзамен
Всього		6	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибіркові компоненти за спеціальністю</i>			
ВК1	Друга іноземна мова (німецька)	18	екзамен
ВК2	Друга іноземна мова (французька)	18	екзамен
ВК3	Організація дозвілля в підприємствах готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК4	Організація анімаційної діяльності	4	екзамен
ВК5	Етика гостинності	4	екзамен
ВК6	Технологія напоїв	4	екзамен
ВК7	Бізнес-планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК8	Товарознавство	4	екзамен
ВК9	Міні-технології харчових виробництв	4	екзамен
ВК10	Кондитерське та пекарське мистецтво	4	екзамен
ВК11	Етнічні кухні	4	екзамен
ВК12	Сервісні технології готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ВК13	Комунікативний менеджмент	4	екзамен
ВК14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	4	екзамен
ВК15	Міжнародний ринок готельних послуг	4	екзамен
ВК16	Маркетингові комунікації в закладах готельно-ресторанного бізнесу	4	екзамен
ВК17	Рекреологія та курортна справа	4	екзамен
ВК18	Підприємницьке право	4	екзамен
ВК19	Договірне і трудове право	4	екзамен
Всього		54	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Разом за ОПП		240	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випусників 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	OKY 1	OKY 2	OKY 3	OKY 4	OKY 5	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27		
3K1	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+		+		+	+			+					+				+	+	+		
3K2			+	+							+																				+	+	+	
3K3	+								+	+				+									+				+		+	+		+	+	
3K4								+								+		+	+		+		+	+				+		+	+	+		
3K5									+					+			+		+							+		+		+	+	+	+	
3K6		+	+	+																											+	+	+	
3K7			+	+		+							+	+															+		+	+	+	
3K8							+	+			+				+								+		+		+				+	+	+	
3K9	+	+							+			+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+					+	+		+	+	
3K10								+													+			+	+	+				+	+	+		
3K11					+																										+	+	+	
3K12									+		+										+													
CK1	+				+			+	+	+		+	+				+				+	+		+			+	+		+	+	+		
CK2												+	+													+				+		+	+	
CK3						+	+	+			+				+										+		+	+		+	+	+	+	
CK4		+			+																+			+							+	+	+	
CK5																		+			+											+	+	
CK6												+	+	+			+						+			+	+			+	+	+	+	
CK7												+	+	+			+						+			+	+				+	+	+	
CK8		+																		+						+				+	+	+	+	
CK9												+	+			+	+									+					+	+	+	
CK10	+													+		+						+		+					+	+	+	+	+	
CK11														+															+	+		+	+	
CK12																														+	+	+	+	+
CK13							+								+			+	+	+	+							+	+		+	+	+	
CK14			+				+	+	+						+		+	+	+												+	+	+	
CK15																				+			+	+			+			+	+	+	+	

	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	BK6	BK7	BK8	BK9	BK10	BK11	BK12	BK13	BK14	BK15	BK16	BK17	BK18	BK19
3K1			+	+								+	+		+		+	+	+
3K2					+		+							+				+	+
3K3					+	+	+	+	+	+	+		+				+		
3K4				+				+						+		+			
3K5						+			+	+	+					+			
3K6					+									+					
3K7			+		+							+			+				
3K8								+											
3K9			+	+		+	+		+	+	+	+		+		+			
3K10																			
3K11	+	+													+				
3K12					+							+	+		+			+	+
CK1	+	+	+		+							+			+		+	+	+
CK2								+				+							
CK3													+					+	+
CK4	+	+			+								+	+	+				
CK5				+															
CK6						+	+		+	+	+	+		+					
CK7			+			+			+	+	+	+		+					
CK8			+													+			
CK9												+							
CK10						+		+	+	+	+								
CK11						+			+	+	+								
CK12							+							+					
CK13				+			+									+			
CK14				+									+	+			+	+	
CK15		+		+			+							+		+			

	БК1	БК2	БК3	БК4	БК5	БК6	БК7	БК8	БК9	БК10	БК11	БК12	БК13	БК14	БК15	БК16	БК17	БК18	БК19
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 здобувачів вищої освіти 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	3 роки 10 місяців (240 кредитів)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	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													
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
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
OK 1	Макро- і мікроекономіка	120	4	1			60	30		30	60			4							
OK 2	Риторика та психологія спілкування	120	4	1			60	30		30	60			4							
OK 3	Історія української культури	120	4	2			60	30		30	60				4						
Всього		360	12	3			180	90		90	180			8	4						
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету																					
OKY 1	Історія української державності	120	4	1			60	30		30	60			4							
OKY 2	Іноземна мова (англійська)	510	17	8	1-7		446			446	64			6	4	4	4	4	2	4	2
OKY 3	Фізичне виховання	90	3		1-2		60			60	30			2	2						
OKY 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	120	4	2			60	30		30	60				4						
OKY 5	Інформаційні системи і технології	180	6	2	1		120	28	92	-	60	X		4	4						
Всього		1020	34	4	10	0	746	88	92	566	274			16	14	4	4	4	2	4	2
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
OK 4	Вступ до фаху	90	3		1		30	16		14	60	X		2							
OK 5	Організація туризму	180	6	2			60	30		30	120				4						
OK 6	Правове регулювання галузі	120	4		3		60	30		30	60						4				
OK 7	Готельна справа	210	7	4	3	К	120	60		60	90					4	4				
OK 8	Ресторанна справа	210	7	4	3		120	60		60	90						4	4			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	ресторанного господарства																				
ВК 13	Комунікативний менеджмент	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 14	Стартап-менеджмент в індустрії гостинності	120	4	7			60	30		30	60									4	
ВК 15	Міжнародний ринок готельних послуг	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 16	Маркетингові комунікації в закладах готельного-ресторанного господарства	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 17	Рекреологія та курортна справа	120	4	6			52	26		26	68								4		
ВК 18	Підприємницьке право	120	4	8			52	26		26	68										4
ВК 19	Договірне і трудове право	120	4	8			52	26		26	68										4
Разом		1620	54	10	4		786	258		528	834			4	8	8	4	6	4	8	12
Загальний обсяг вибірових компонентів		1800	60	12	6		846	288		558	954			4	8	8	4	6	4	12	12
Кількість курсових робіт						3															
Кількість заліків					22																
Кількість екзаменів				38																	
Всього годин за ОПП (без військової підготовки)		7200	240	38	22	3	3192	1122	224	1846	3318			30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5400	180	75
2. Вибіркові компоненти ОПП	1800	60	25
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1620	54	22
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	180	6	3
Разом за ОПП	7200	240	100

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	5	4			13	52
2	30	5	4			13	52
3	30	5	4			13	52
4	28	4	4	4	2	3	45
Разом за ОПП	118	19	16	4	2	42	201

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

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

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Готельна справа Ресторанна справа	4	30	1		X
2	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	30	1	X	
3	Проектування закладів готельно-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	5

