МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(за окремими сферами забезпечення і видами діяльності)
галузі знань J Транспорт та послуги

Житомир – 2027

ПЕРЕДМОВА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Освітня програма розроблена на основі Стандарту вищої освіти України зі спеціальності Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 року №384. ОП спрямована на підготовку фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та передбачає набуття здобувачами здатності комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері гостинності, планування і організації готельно-ресторанного бізнесу в умовах сучасних викликів (синергізму системності). ОП 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.

Розроблена проєктною групою у складі:

Прізвище та ім'я	Науковий ступінь, шифр та назва наукової спеціальності	Вчене звання (за кафедрою)	Посада та назва підрозділу (за основним місцем роботи)
Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми)			
Осіпчук Анна Сергіївна	Доктор філософії зі спеціальності Економіка	Доцент кафедри економіки та підприємництва	Доцент кафедри економіки, підприємництва та туризму
Члени проєктної групи			
Тищенко Світлана Володимирівна	Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка і управління підприємствами	Доцент кафедри економічної теорії	Доцент кафедри економіки, підприємництва та туризму
Чернишова Таїсія Миколаївна	Кандидат біологічних наук, 03.00.08 – зоологія	Доцент кафедри туризму	Доцент кафедри економіки, підприємництва та туризму
Ковалевська Ірина Миколаївна	Кандидат економічних наук, 08.00.10 – статистика		Старший викладач кафедри економіки, підприємництва та туризму

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1.1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти	Поліський національний університет
Повна назва структурного підрозділу	Кафедра економіки, підприємництва та туризму
Офіційна назва освітньої програми	J2 «Готельно-ресторанна справа»
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Назва кваліфікації	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Наявність акредитації	
Цикл/рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, НРК України – 6 рівень, EQF-LLL – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл
Обсяг освітньої програми, термін навчання, передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому для здобуття вищої освіти до Поліського національного університету». На базі повної загальної середньої освіти 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців
Термін дії освітньої програми	
Мова (-и)	українська
1.2. Мета освітньої програми	
Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до місії та стратегії розвитку ЗВО та націлена на формування загальних та фахових компетентностей здобувачів вищої освіти. Метою освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є підготовка висококваліфікованих фахівців у сфері індустрії гостинності, здатних ефективно організовувати, управляти та розвивати готельно-ресторанні підприємства відповідно до сучасних міжнародних стандартів сервісу, вимог ринку праці та потреб суспільства.	
1.3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область освітньої програми	**Об'єкти вивчення:** Готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, операційні, сервісні та виробничі процеси готельно-ресторанної справи та кейтерингу, сервісна діяльність, послуги гостинності, суб'єкти готельної, ресторанної справи та кейтерингу, якість і безпечність продукції та послуг, міжкультурна комунікація, ресурсне та матеріально-технічне забезпечення діяльності

	суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, правове регулювання діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу **Теоретичний зміст предметної області:** теорії, поняття, принципи, концепції організації діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, сервісології, приготування та подання якісних і безпечних харчової продукції та напоїв, надання послуг з розміщення, обслуговування та супутніх послуг у готелях, ресторанах ***Методи, методики та технології*** Технологій приготування та подання якісних і безпечних продукції та напоїв, методики оцінювання якості та безпечності продукції та послуг, технології обслуговування споживачів послуг гостинності, методи оцінювання бізнес-процесів та обстеження функціонування суб'єктів готельної, ресторанної ***Інструменти та обладнання:*** Професійне устаткування та оснащення операційних, сервісних і виробничих бізнес-процесів, спеціальне програмне забезпечення для діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, спрямована на здобуття студентами загальних та фахових компетентностей для формування конкурентних переваг у майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.
Основний фокус програми	Загальна освіта та професійна підготовка в галузі знань J Транспорт та послуги за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг з орієнтацією на формування компетентного, креативного та конкурентоспроможного фахівця, який може працювати як у міжнародних мережах готелів і ресторанів, так і розвивати власний бізнес у сфері гостинності України. Основний фокус програми полягає у підготовці фахівців індустрії гостинності, які здатні: - професійно організовувати та управляти діяльністю готельних і ресторанних підприємств;

	- забезпечувати високий рівень сервісу відповідно до міжнародних стандартів; - впроваджувати інноваційні технології та сучасні методи менеджменту й маркетингу; - ефективно працювати у мультикультурному середовищі та задовольняти потреби клієнтів; - поєднувати теоретичні знання з практичними навичками через стажування, практики та кейтерингові проєкти. ***Ключові слова***: готельно-ресторанний бізнес, кейтеринг, управління сервісом і якістю послуг, інновації, сталий розвиток.
Унікальність освітньої програми	Освітньо-професійна програма формує фахівців, які здатні ефективно працювати у мультикультурному середовищі та задовольняти потреби клієнтів, орієнтуючись на сучасні стандарти індустрії гостинності. Унікальність програми полягає у: - залученні професіоналів готельно-ресторанного бізнесу до освітнього процесу, що забезпечує тісний зв'язок теорії з реальними практиками; - поєднанні сучасних інформаційних систем і технологій бронювання з інноваційними методами управління та маркетингу
1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003:2010): 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Ресепшіоніст 5121 Косьєрж готельного комплексу

	5121 Портьє 5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату) 5123 Метрдотель 5123 Офіціант
Академічні права випускників	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти, участь у програмах академічної мобільності. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване та практико-орієнтоване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, ініціативне самонавчання, технологія програмованого навчання, технологія розвивального навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, практичних занять, лабораторних робіт, модерації, ситуаційного навчання (кейс-методики), самостійного навчання, консультації з викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи.
1.6. Програмні компетентності	
Оцінювання	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає види контролю: поточний, підсумковий (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Усні або письмові екзамени, тестування, презентації, звіти з виробничої практики, модульні контрольні роботи, курсова робота, атестація (комплексний атестаційний екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи). Успішність здобувачів оцінюється за національною шкалою.
1.7. Програмні результати	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними 7 знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності

	суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. 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. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
1.8. Програмні результати навчання (ПРН)	
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 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.	

РН 03.Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН 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.
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
РН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
РН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 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.
РН 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.

1.9. Академічна мобільність	
Національна академічна мобільність	
Міжнародна академічна мобільність	

1.10. Обсяг кредитів ECTS, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

На базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки «фаховий молодший бакалавр», молодшого бакалавра («молодший спеціаліст»); прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.

Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.

ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

1.11. Перелік компонент освітньої програми

1	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
1.1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія та культура України	4	Екзамен
ОК 2	Інформаційні технології	4	Залік
ОК 3	Ділова іноземна мова	8	Екзамен
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	9	Екзамен
ОК 5	Ділова українська мова	4	Залік
ОК 6	Основи туризмознавства	6	Екзамен
ОК 7	Психологія	4	Залік
ОК 8	Економічна теорія	4	Екзамен
ОК 9	Філософія	4	Екзамен
ОК 10	Сталий розвиток індустрії гостинності	4	Екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	4	Екзамен
1.2. Цикл професійної підготовки			
ОК 12	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Екзамен
ОК 13	Правове регулювання господарської діяльності	5	Екзамен
ОК 14	Рекреаційні комплекси світу	5	Екзамен
ОК 15	Харчові технології виробництва крафтової продукції	4	Екзамен
ОК 16	Харчова хімія	4	Екзамен
ОК 17	Основи гостинності та сервісології	4	Екзамен
ОК 18	Економіка готелів та ресторанів	4	Екзамен
ОК 19	Основи бізнесу	4	Залік
ОК 20	Менеджмент та маркетинг	5	Екзамен
ОК 21	Готельна справа	11	Екзамен К.Р.
ОК 22	Ресторанна справа	11	Екзамен К.Р.
ОК 23	Технології продажу послуг	4	Екзамен
ОК 24	Міжнародний туризм	4	Залік
ОК 25	Товарознавство	4	Залік
ОК 26	Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанній галузі	4	Екзамен
ОК 27	Інноваційні технології в індустрії гостинності	5	Залік
ОК 28	Соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 29	Гігієна та санітарія в галузі	5	Екзамен
ОК 30	Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ОК 31	Кейтеринг	5	Екзамен

ОК 32	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
1.3. За рішенням вченої ради університету			
ОК 33	Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка)* / Домедична підготовка**	3	Залік
1.4. Практична підготовка			
Навчальна практика			
НП 1	Вступ до фаху	3	Диференці-йований залік
НП 2	Навчальна практика (організаційна)	4	Диференці-йований залік
Виробничі практики			
Вп	Виробнича практика	4	Захист звіту
Пп	Переддипломна практика	4	Захист звіту
Атестація			
АЕ	Атестаційний екзамен	1	Екзамен
КР	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	4	Публічний захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**180**	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
ВК	Вибіркова дисципліна	4	Залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		**60**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

Примітка:
* для здобувачів чоловічої статі (жіночої статі-добровільно)
** для здобувачів, які не вивчають базову загальновійськову підготовку

1.12. Структурно-логічна схема послідовності вивчення компонент освітньої програми

Номер з/п	Назва дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС	Заг. обсяг год.	Форма підсумкового контролю
1-й семестр				
1.1	Історія та культура України	4	120	Екзамен
1.2	Ділова іноземна мова	2	60	Залік
1.3	Ділова українська мова	4	120	Залік
1.4	Основи туризмознавства	6	180	Екзамен
1.5	Філософія	4	120	Екзамен
1.6	Економічна теорія	4	120	Екзамен
1.7	Фізичне виховання	2	60	Залік
1.8	Інформаційні технології	4	120	Залік
	Всього у 1-му семестрі	***30***	***900***	
2-й семестр				
2.1	Ділова іноземна мова	2	60	Екзамен
2.2	Сталий розвиток індустрії гостинності	4	120	Екзамен
2.3	Фізичне виховання	2	60	Залік
2.4	Рекреаційні комплекси світу	5	150	Екзамен
2.5	Психологія	4	120	Залік
2.6	Гігієна та санітарія в галузі	5	150	Екзамен
2.7	Правове регулювання господарської діяльності	5	150	Екзамен
2.8	Вступ до фаху	3	90	Диференційований залік
	Всього у 2-му семестрі	***30***	***900***	
3-й семестр				
3.1	Ділова іноземна мова	2	60	Залік
3.2	Харчова хімія	4	120	Екзамен
3.3	Економіка готелів та ресторанів	4	120	Екзамен
3.4	Основи гостинності та сервісології	4	120	Екзамен
3.5	Основи бізнесу	4	120	Залік
3.6	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	120	Екзамен
3.7	Товарознавство	4	120	Залік
3.8	Базова загальновійськова підготовка (БЗВП)	4	120	Диференційований залік
	Всього у 3-му семестрі	***30***	***900***	
4-й семестр				
4.1	Ділова іноземна мова	2	60	Екзамен
4.2	Готельна справа	5	150	Залік
4.3	Харчові технології виробництва крафтової продукції	4	120	Екзамен
4.4	Соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі	4	120	Екзамен
4.5	Міжнародний туризм	4	120	Залік
4.6	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
4.7	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік

4.8	Навчальна практика (організаційна)	3	90	Диференційований залік
	Всього у 4-му семестрі	***30***	***900***	
5-й семестр				
5.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	60	Залік
5.2	Ресторанна справа	5	150	Залік
5.3	Менеджмент та маркетинг	5	150	Екзамен
5.4	Готельна справа	6	180	Екзамен, К.р.
5.5	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
5.6	Вибіркова дисципліна	4	120	залік
5.7	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
	Всього у 5-му семестрі	***30***	***900***	
6-й семестр				
6.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	60	Екзамен
6.2	Ресторанна справа	6	180	Екзамен
6.3	Кейтеринг	5	150	Екзамен
6.4	Інноваційні технології в індустрії гостинності	5	150	Залік
6.5	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
6.6	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
6.7	Виробнича практика	4	120	Захист звіту
	Всього у 6-му семестрі	***30***	***900***	
7-й семестр				
7.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	90	Залік
7.2	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	3	90	Екзамен
7.3	Технології продажу послуг	4	120	Екзамен
7.4	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
7.5	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
7.6	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
7.7	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
7.8	Переддипломна практика	4	120	Захист звіту
	Всього у 7-му семестрі	***30***	***900***	
8-й семестр				
8.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	60	Екзамен
8.2	Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства	3	90	Залік
8.3	Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанній галузі	4	120	Екзамен
8.4	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
8.5	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
8.6	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
8.7	Вибіркова дисципліна	4	120	Залік
8.8	Атестаційний екзамен	1	30	Екзамен
8.9	Кваліфікаційна робота (підготовка і захист)	4	120	Публічний захист

				кваліфікаційної роботи
	Всього у 8-му семестрі	***30***	***900***	
Загальний обсяг освітньої програми		**240**	***7200***	

3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Принципи та процедури забезпечення якості вищої освіти	***Принципи забезпечення якості вищої освіти:*** – відповідність національним та європейським стандартам якості вищої освіти; – автономність Університету, як відповідального за забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; – системність та процесний підхід до управління якістю освітнього процесу; – комплексність в управлінні процесом контролю якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; – системність у здійсненні моніторингових процедур з якості; – безперервність підвищення якості вищої освіти. ***Процедури забезпечення якості вищої освіти:*** – здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми; – щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб; – забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників; – забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньою програмою; – забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; – забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію; – забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату; – інші процедури та заходи.
Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми	Освітня програма має відповідати вимогам стандарту вищої освіти. Періодичний перегляд освітньої програми здійснюється за критеріями, які формулюються у результаті зворотного зв’язку із науково-педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, а також внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства.

Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	Система оцінювання здобувачів вищої освіти включає здійснення таких контрольних заходів: вхідного, поточного, модульного (рубіжного), підсумкового контролю.
Щорічне оцінювання науково-педагогічних працівників	Оцінювання науково-педагогічних працівників проводиться на підставі ключових показників, визначених з урахуванням їх посадових обов'язків (виконання навчальної, методичної, наукової, організаційної роботи та інших обов'язків).
Підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників	Педагогічні і науково-педагогічні працівники підвищують кваліфікацію та проходять стажування в Україні або за кордоном не рідше одного разу на п'ять років. В Університеті реалізуються власні програми підвищення кваліфікації (семінари, тренінги, вебінари, «круглі столи» тощо). Працівникам, які пройшли стажування або підвищення кваліфікації, видається відповідний документ.
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Ресурсами для організації освітнього процесу за освітньою програмою є: – стандарт вищої освіти; – індивідуальний навчальний план; – робочі програми навчальних дисциплін; – програми навчальної, виробничої та інших видів практик; – інші ресурси (підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали до практичних і лабораторних занять; завдання для самостійної роботи тощо). Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності дотримуються вимоги до кадрового, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності.
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Ефективному управлінню освітньою діяльністю сприяють: – Єдина державна електронна база з питань освіти; – пакет «Деканат», який включає модуль «Навчальний план», модуль «Навчальний процес» і модуль «Розклад»; – система дистанційного навчання на платформі Moodle для організації самостійної роботи студентів; – електронний архів; – кампусна комп'ютерна мережа, яка складається з 2 корпоративних мереж, що включають 7 локальних мереж і 36 точок бездротового доступу до мережі Інтернет; – інші інформаційні системи.
Забезпечення публічності інформації про освітню	Публічність інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію забезпечується шляхом: – оприлюднення інформації на офіційному веб-сайті Університету;

програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію	– розміщення інформації на інформаційних стендах; – в інший спосіб відповідно до чинного законодавства.
Забезпечення дотримання академічної доброчесності	Процедури та заходи забезпечення дотримання академічної доброчесності: – дотримання Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення плагіату в Університеті; – проведення комплексу відповідних профілактичних заходів в Університеті; – здійснення контролю за дотриманням академічної доброчесності працівникамів та здобувачів вищої освіти, у тому числі шляхом перевірки на плагіат, із використанням відповідної програми, кваліфікаційних робіт, дисертацій та авторефератів, монографій, підручників і посібників, рукописів статей і тез доповідей, курсових робіт тощо; – у разі виявлення академічного плагіату автори несуть відповідальність відповідно до чинного законодавства.