

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Херсонський державний університет

ОСВІТНЬО — ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-

ресторанна справа


галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: бакалавр з готельно-  
ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського  
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

 (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол № 15 від «31.05» 2021 р.)

зі змінами (протокол № 7 від 29.11. 2021 р.,

наказ № 1275-Д від 04.12 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 04.06 2021 р.

Ректор Херсонського

державного університету

(Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)



наказ № 644-Д від «04.06» 2021 р.)

Херсон, 2021 рік

## Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» із підготовки за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти (згідно стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Наказ від 04.03.2020 р. № 384) розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ у складі:

1. Орленко О.В., доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
2. Якимчук Д.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
3. Бурак В.Г., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
4. Носова І.О., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
5. Скороход Ю.О., здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, 4 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»;
6. Пластун А.А., заступник керуючого готелем «Оптима Херсон».

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Херсонського державного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лиманець Л.М. директор готелю «Bonita».
2. Скрипник К. А., директор ресторану «Терраса».



## II—Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

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

| <b>1. Загальна інформація</b>   |  |
|---|--|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>  | Херсонський державний університет<br>Факультет бізнесу і права<br>Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>   | Бакалавр з готельно-ресторанної справи   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>  | Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>  | Диплом бакалавра.<br>Обсяг освітньої програми бакалавра<br>- на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС; термін навчання 3 роки 10 місяців.<br>На основі освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста):<br>- за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС;<br>- за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.  |
| <b>Наявність акредитації</b>  | Первинна   |
| <b>Цикл/рівень</b>  | НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень  |
| <b>Передумови</b>   | – на базі повної загальної середньої освіти;<br>– на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки «молодшого бакалавра» («молодшого спеціаліста»):<br>• за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС;<br>• за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.<br>– 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. |
| <b>Мова(и) викладання</b>   | Українська мова  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>  | 3 роки 10 місяців  |
| <b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>   | <a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.aspx</a>  |
| <b>2. Мета освітньої програми</b>   |  |
| формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються |  |

|   |  |
|---|--|
| комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу Південного регіону. |  |
| <b>3. Характеристика освітньої програми</b>   |  |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>                | 24 Сфера обслуговування<br>241 «Готельно-ресторанна справа»<br>Основні предмети: Організація готельного господарства<br>Організація ресторанного господарства, Економіка готелів і ресторанів, Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу, Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства; Устаткування та проектування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства   |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>  | Структура освітньо-професійної програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загально-наукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної і виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Південного регіону.  |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>   | Загально: сервісна й виробнича технологічна діяльність як форма взаємодії суб'єктів ринкових відносин для задоволення їх економічних та соціальних відносин.<br>Спеціальна: формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.  |
| <b>Особливості програми</b>   | Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи  |
| <b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>                        |  |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп:<br>3414 Фахівець з готельного господарства<br>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування<br>3414 Фахівець із конференц-сервісу<br>3439 Фахівець з організації побутового обслуговування<br>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)<br>2482.2 Фахівець із готельної справи<br>2482.2. Фахівець із ресторанної справи<br>5129 Майстер готельного обслуговування |
| <b>Подальше навчання</b>  | Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL   |
| <b>5. Викладання та оцінювання</b>  |  |
| <b>Викладання та навчання</b>   | Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.   |
| <b>Оцінювання</b>   | Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і   |



|                                    |  |
|------------------------------------|--|
|                                    | <p>презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p><i>Атестація</i> – комплексний атестаційний екзамen та виконання кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання здобувачів вищої освіти наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оцінювання відбувається за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно), 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F);</li> <li>- оцінювання здобувачів вищої освіти дозволяє продемонструвати ступінь досягнення ними запланованих результатів навчання;</li> <li>- критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь;</li> </ul> <p>оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться згідно встановлених процедур.</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  |
| <b>Загальні компетентності</b>     | <p><b>ЗК 01.</b> 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><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Спеціальні<br/>(фахові, предметні)<br/>компетентності</b></p> | <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>   |
|   | <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>  |
|   | <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p>   |
|   | <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>  |
|   | <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>   |
|   | <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>  |
|   | <p><b>СК 06.</b> 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><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>   |
|   | <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>  |
|   | <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>   |
|   | <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>  |

#### **7. Результати навчання**

- 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 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.

#### 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

|   |  |
|---|--|
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники Херсонського державного університету з науковими ступенями: доктора економічних наук, кандидати технічних наук педагогічних наук філософських, історичних, економічних а також роботодавці та стейкхолдери.<br>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники ХДУ проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні. |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні корпуси;</li> <li>– гуртожитки;</li> <li>– спеціалізовані кабінети;</li> <li>– комп'ютерні класи;</li> <li>– пункти харчування;</li> <li>– доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– мультимедійне обладнання;</li> <li>– спортивний зали та відкритий спортивний майданчик.</li> </ul>   |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт ХДУ: <a href="http://www.kspu.edu">http://www.kspu.edu</a>;</li> <li>– доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– силабуси;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– KSU Online;</li> <li>– доступ до електронних бібліотечних джерел.</li> </ul>  |
| <b>9. Академічна мобільність</b>                        |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | Одеський національний економічний університет (договір від 05.09.2016 № 03-6); Національний університет біоресурсів і природокористування України (м. Київ) (договір від 11.03.2020 № 61); Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (договір від 09.11.2020 №01-12); Національний університет водного господарства та природокористування (м. Рівне) (договір від 13.03.2017 № 66/03-5).     |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | Угода №28-59 Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина). Термін дії: 28.02.2020 - 28.02.2025<br>Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина).  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти у межах ліцензійного обсягу спеціальності за акредитованими освітніми програмами (спеціальностями) та за умови попередньої мовленнєвої підготовки.   |



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

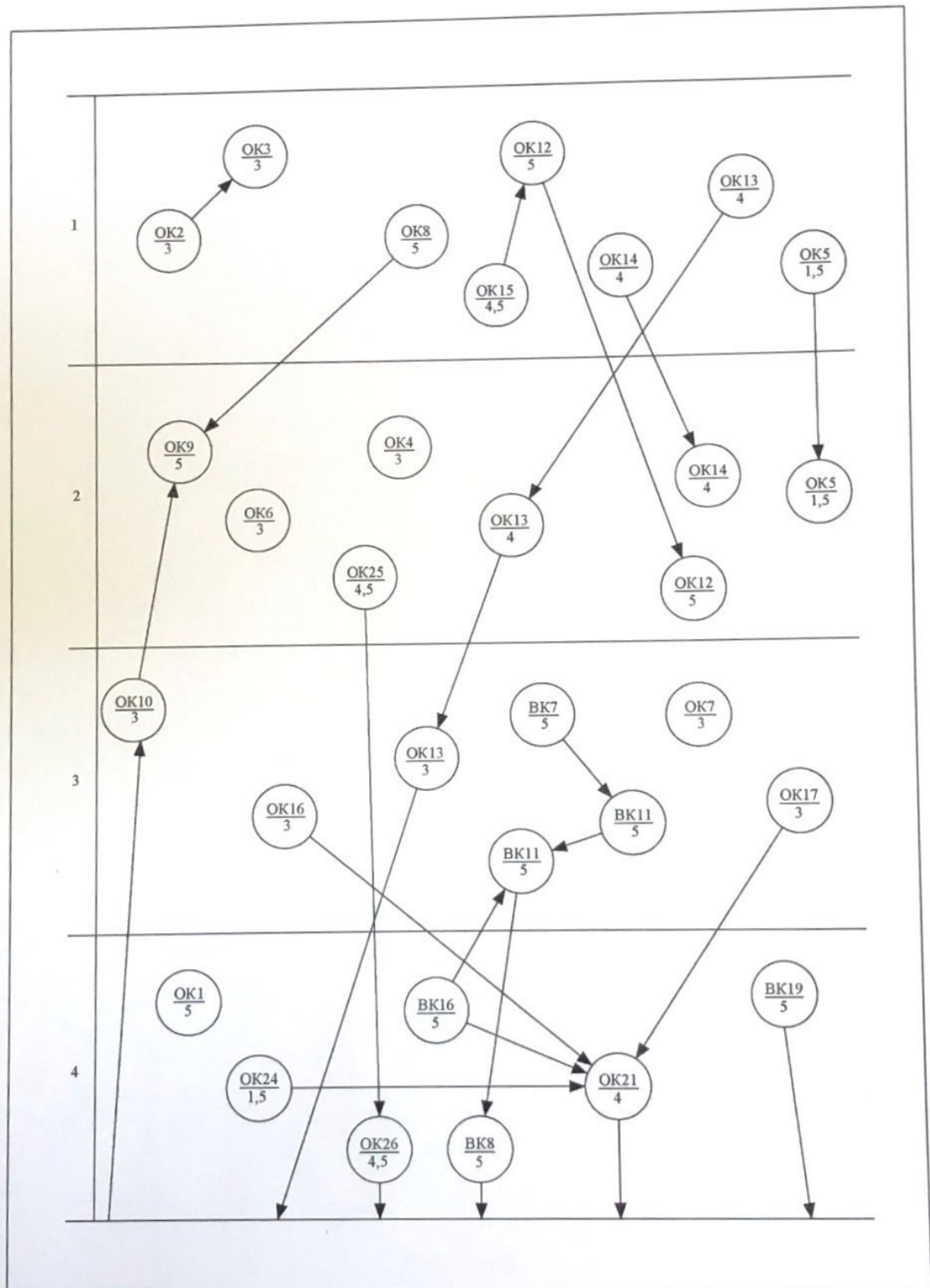
| Код н/д  | Компоненти освітньої програми<br>(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи),<br>практики, атестація здобувачів)    | Кількі-<br>сть<br>кредитів | Форма підсумк.<br>контролю |
|--|---|----------------------------|----------------------------|
| <b>Обов'язкові компоненти освітньої програми</b> |   |                            |                            |
| ОК 1   | Філософія   | 5                          | екзамен                    |
| ОК 2   | Історія України   | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 3   | Українська мова (за професійним спрямуванням)   | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 4   | Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності,<br>основи охорони праці та цивільний захист) та<br>екологічна безпека | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 5   | Фізичне виховання   | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 6   | Сучасні інформаційні технології у професійній<br>діяльності   | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 7   | Академічна доброчесність  | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 8   | Теоретична економіка  | 5                          | екзамен                    |
| ОК 9   | Менеджмент та маркетинг   | 4,5                        | екзамен                    |
| ОК 10  | Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем<br>спрямування)  | 3                          | диф. залік                 |
| ОК 11  | Економіка готелів і ресторанів  | 3                          | екзамен                    |
| ОК 12  | Основи кулінарної майстерності  | 13                         | екзамен,<br>диф.залік      |
| ОК 13  | Іноземна мова (за професійним спрямуванням)   | 22,5                       | екзамен,<br>диф. залік     |
| ОК 14  | Світовий туризм та готельне господарство  | 7,5                        | екзамен,<br>диф. залік     |
| ОК 15  | Гігієна і санітарія в галузі  | 3,5                        | екзамен                    |

|  |  |            |                        |
|--|--|------------|------------------------|
| ОК 16  | Товарознавство та контроль якості продуктів харчування                   | 3          | екзамен                |
| ОК 17  | Стандартизація, сертифікація, метрологія                                 | 3          | екзамен                |
| ОК 18  | Устаткування та проектування закладів готельно-ресторанного господарства | 3          | диф. залік             |
| ОК 19  | Менеджмент готельно-ресторанного господарства                            | 3          | екзамен                |
| ОК 20  | Організація готельного господарства                                      | 5,5        | екзамен                |
| ОК 21  | Організація ресторанного господарства                                    | 7          | диф. залік,<br>екзамен |
| ОК 22  | Технологія продукції ресторанного господарства                           | 3          | екзамен                |
| ОК 23  | Маркетинг готельно-ресторанного господарства                             | 3          | екзамен                |
| ОК 24  | Курсова робота з фахової дисципліни                                      | 3          | диф. залік             |
| ОК 25  | Навчальна практика   | 4,5        | диф. залік             |
| ОК 26  | Виробнича практика   | 18         | диф. залік             |
| ОК 27  | Переддипломна практика   | 4,5        | диф. залік             |
| ОК 28  | Атестація здобувачів вищої освіти  | 4,5        | екзамен                |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b> |  | <b>150</b> |                        |
| <b>Вибіркові компоненти ОП</b>                   |  |            |                        |
| ВК 1   | Дисципліна вільного вибору студента1                                     | 3          | диф. залік             |
| ВК 2   | Дисципліна вільного вибору студента2                                     | 3          | диф. залік             |
| ВК 3   | Дисципліна вільного вибору студента3                                     | 3          | диф. залік             |
| ВК 4   | Дисципліна вільного вибору студента 4                                    | 3          | диф. залік             |
| ВК 5   | Дисципліна вільного вибору студента 5                                    | 3          | диф. залік             |
| ВК 6   | Дисципліна вільного вибору студента 6                                    | 5          | диф. залік             |
| ВК 7   | Дисципліна вільного вибору студента 7                                    | 5          | диф. залік             |

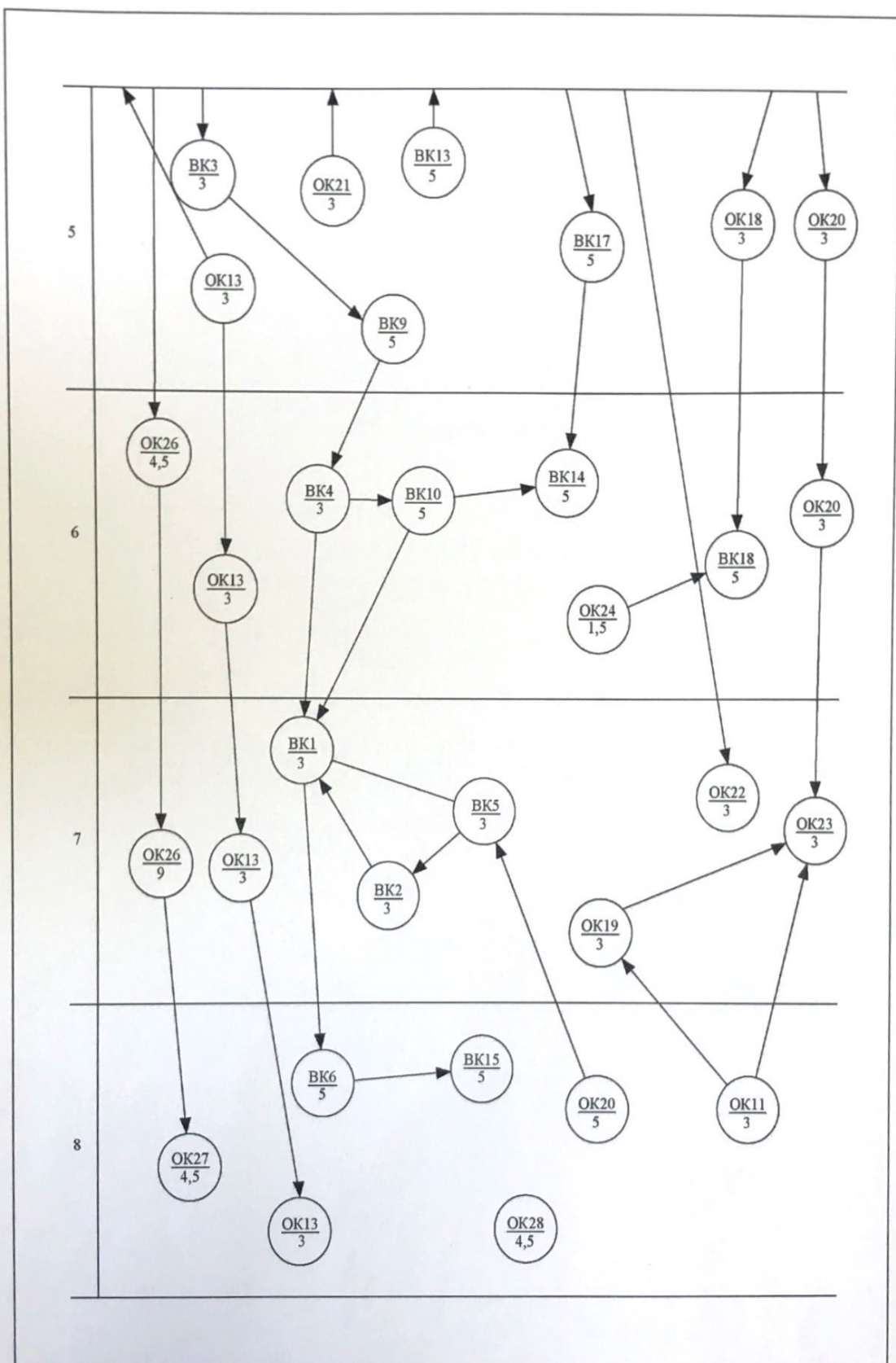


|  |  |            |            |
|--|--|------------|------------|
| ВК 8   | Дисципліна вільного вибору студента 8  | 5          | диф. залік |
| ВК 9   | Дисципліна вільного вибору студента 9  | 5          | диф. залік |
| ВК 10  | Дисципліна вільного вибору студента 10 | 5          | диф. залік |
| ВК 11  | Дисципліна вільного вибору студента 11 | 5          | диф. залік |
| ВК 12  | Дисципліна вільного вибору студента 12 | 5          | диф. залік |
| ВК 13  | Дисципліна вільного вибору студента 13 | 5          | диф. залік |
| ВК 14  | Дисципліна вільного вибору студента 14 | 5          | диф. залік |
| ВК 15  | Дисципліна вільного вибору студента 15 | 5          | диф. залік |
| ВК 16  | Дисципліна вільного вибору студента 16 | 5          | диф. залік |
| ВК 17  | Дисципліна вільного вибору студента 17 | 5          | диф. залік |
| ВК 18  | Дисципліна вільного вибору студента 18 | 5          | диф. залік |
| ВК 19  | Дисципліна вільного вибору студента 19 | 5          | диф. залік |
| ВК 20  | Дисципліна вільного вибору студента 20 | 5          | диф. залік |
| <b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b> |  | <b>90</b>  |            |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>      |  | <b>240</b> |            |

## 2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін







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

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання 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.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених освітньою програмою.

Студенти отримують диплом першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Після завершення навчання отримують освітню кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

|       | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 | ОК 16 | ОК 17 | ОК 18 | ОК 19 | ОК 20 | ОК 21 | ОК 22 | ОК 23 | ОК 24 | ОК 25 | ОК 26 | ОК 27 | ОК 28 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1     | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 11   | 12    | 14    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20    | 22    | 23    | 25    | 26    | 27    | 28    | 30    | 33    | 34    | 35    | 36    | 37    |
| ІК    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     |
| ЗК 1  |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       | +     |       |       |
| ЗК 2  | +    |      |      |      | +    |      | +    |      |      | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 3  |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |       | +     |       | +     |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |
| ЗК 4  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 5  |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |
| ЗК 6  |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 7  |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 8  |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     | +     |       | +     |       |
| ЗК 9  | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 10 |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |
| ЗК 11 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |

|       | OK 1 | OK 2 | OK 3 | 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 | OK 28 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ИК    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     |
| СК 1  |      | +    |      |      | +    |      |      |      |      |       | +     |       | +     |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| СК 2  |      |      |      | +    |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| СК 3  |      |      |      | +    |      |      |      |      |      | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |
| СК 4  | +    |      | +    |      |      | +    |      |      | +    |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |
| СК 5  |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |
| СК 6  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |
| СК 7  |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |
| СК 8  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |
| СК 9  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| СК 10 |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +     |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |



**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)  
відповідними компонентами освітньої програм**

|              | OK 1 | OK 2 | OK 3 | 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 | OK 28 |
|--------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1            | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 11   | 12    | 14    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20    | 22    | 23    | 25    | 26    | 27    | 28    | 30    | 33    | 34    | 35    | 36    | 37    |
| <b>РН 1</b>  |      |      |      | +    |      |      |      |      |      | +     | +     |       |       |       |       |       | +     |       |       | +     |       |       |       |       | +     |       |       |       |
| <b>РН 2</b>  |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |
| <b>РН 3</b>  |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>РН 4</b>  | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      | +     | +     |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       | +     |       | +     |       |       | +     |
| <b>РН 5</b>  |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |
| <b>РН 6</b>  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>РН 7</b>  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>РН 8</b>  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>РН 9</b>  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +     |
| <b>РН 10</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |
| <b>РН 11</b> |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |
| <b>РН 12</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>РН 13</b> |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |

|       |      |   |   |   |   |   |   |   |   |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|       | OK 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 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 | OK 28 |
| PH 14 |      |   |   |   | + |   |   |   |   |      |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| PH 15 |      |   |   |   |   |   |   |   |   |      |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |
| PH 16 |      |   |   |   |   |   |   |   |   |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       | +     |       |       |
| PH 17 |      |   |   |   |   |   |   |   |   |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +     |       | +     |
| PH 18 |      |   |   |   |   |   | + |   |   | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |
| PH 19 |      |   | + |   | + |   |   | + |   |      |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| PH 20 |      | + |   |   |   |   |   |   |   |      | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| PH 21 |      |   |   |   |   |   |   |   |   |      | +     |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| PH 22 | +    |   |   |   |   | + |   |   |   |      |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |

Д.М. Якимчук

Гарант освітньої програми



## Додаток 1

|       |   |   |            |
|-------|---|---|------------|
| ВК 1  | Дисципліна вільного вибору студента 1   | 3 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 2  | Дисципліна вільного вибору студента 2   | 3 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 3  | Дисципліна вільного вибору студента 3   | 3 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 4  | Дисципліна вільного вибору студента 4   | 3 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 5  | Дисципліна вільного вибору студента 5   | 3 | диф.залік  |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 6  | Дисципліна вільного вибору студента 6   | 5 | диф.залік  |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 7  | Дисципліна вільного вибору студента 7   | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 8  | Дисципліна вільного вибору студента 8   | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 9  | Дисципліна вільного вибору студента 9   | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 10 | Дисципліна вільного вибору студента 10  | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 11 | Дисципліна вільного вибору студента 11  | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 12 | Дисципліна вільного вибору студента 12  | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 13 | Дисципліна вільного вибору студента 13  | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |
| ВК 14 | Дисципліна вільного вибору студента 14  | 5 | диф. залік |
|       | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |   |            |

|       |   |   |            |
|-------|---|---|------------|
| БК 15 | Дисципліна вільного вибору студента                       | 5 | диф. залік |
|       | Винно-гастрономічний туризм                               |   |            |
|       | Інфраструктура індустрії гостинності                      |   |            |
|       | Міжнародний туризм  |   |            |
| БК 16 | Дисципліна вільного вибору студента                       | 5 | диф. залік |
|       | Рекреаційні ресурси Херсонщини                            |   |            |
|       | Курортна справа   |   |            |
|       | Основи кулінарної майстерності (спец. курс)               |   |            |
| БК 17 | Дисципліна вільного вибору студента                       | 5 | диф. залік |
|       | Організація дозвілля                                      |   |            |
|       | Особливості зарубіжного сервісу в індустрії гостинності   |   |            |
|       | Нутриціологія та дієтологія                               |   |            |
| БК 18 | Дисципліна вільного вибору студента                       | 5 | диф. залік |
|       | Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу |   |            |
|       | Дизайн та організація інтер'єру у закладах гостинності    |   |            |
|       | Івентивний туризм   |   |            |
| БК 19 | Дисципліна вільного вибору студента                       | 5 | диф. залік |
|       | Іноземна мова в індустрії гостинності                     |   |            |
|       | Спортивно-оздоровчий туризм                               |   |            |
|       | Кулінарна етнологія                                       |   |            |
| БК 20 | Дисципліна вільного вибору студента                       | 5 | диф. залік |
|       | Бренд-менеджмент  |   |            |
|       | Барна справа  |   |            |
|       | Кулінарні тренди в гастрономії                            |   |            |