

ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА
КЕЙТЕРИНГ»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги
Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ВСТУП 2025

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ХДАЕУ
(протокол від 2025р. №___)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2025 року

В.о. ректора ХДАЕУ
_____ Вікторія ГРАНОВСЬКА

Наказ від 2025р. № __/__

Кропивницький- 2025

ПРЕАМБУЛА

Освітня програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є нормативним документом Херсонського державного аграрно-економічного університету, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, навчальні, методичні, організаційні вимоги та компетентності підготовки бакалаврів галузі знань J Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг справа розроблена відповідно до: Закону України «Про освіту»; Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р.; Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» № 1341 від 23.11.2011 р. із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 509 від 12.06.2019 р. та № 519 від 25.06.2020 р.; «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» № 365 від 24.03.2021 р.; Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфераобслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020 р. Наказу Міністерства освіти і науки України «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти» № 593 від 28.05.2021р. та з врахуванням постанови Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти».

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Круковська О. В.. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Грановська В.Г. – доктор економічних наук, професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

2. Нікітенко К.С. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

3. Олійниченко М.К. – генеральний директор готельно-ресторанного комплексу «Козацька застава».

4. Сальгаб К.Ш. – здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

5. Кошуба Д.І. - здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний аграрно-економічний університет, Економічний факультет, Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС; 3 роки 10 місяців Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС; на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ХДАЕУ визнає та перезараховує не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). 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
Наявність акредитації	Умовна (відкладена) акредитація
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA –перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень / бакалавр.
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Херсонського державного аграрно-економічного університету», затвердженими Вченою радою Університету
Мова(и) викладання	Українська.
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	Офіційний веб-сайт Херсонського державного аграрно-економічного університету: www.ksau.kherson.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанного обслуговування, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, застосувати спеціальні технології щодо організації і здійснення професійної діяльності, яка характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань J Транспорт та послуги Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування,

	реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: 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. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Зміст програми спрямований на загальну та професійну підготовку конкурентоспроможного фахівця, який володіє сучасними технологіями в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатний до творчої навчально-методичної та наукової діяльності, безперервної самоосвіти, професійного самовдосконалення.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Формування загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Особливості програми	Особливості освітньо-професійної програми обумовлені її пріоритетною орієнтацією на здатність до ефективного управління підприємствами та бізнес-процесами, успішного планування та реалізації проєктів в сучасних умовах динамічного середовища сфери гостинності. Освітньо-професійна програма передбачає здобуття професійно орієнтованих знань, вмінь і навичок; здатності вирішувати складні професійні завдання в готельно-ресторанній сфері. Освітньо-професійна програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на базі власних навчальних лабораторій готельних та ресторанних технологій, у закладах готельно-ресторанного профілю міста Херсона та області згідно з укладених угодами про співпрацю, що дозволяє врахувати регіональну специфіку індустрії

	гостинності й одночасно формує компетентності у сфері готельно-ресторанного бізнесу як виду економічної діяльності у глобальному вимірі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (з останніми змінами від 16.01.2024): 131 Керівники малих підприємств без апарату управління: 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т.ін.) 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т.ін.) 1315 Начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні і т.ін. 1315 Ресторатор 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства: 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456 Менеджер (управитель) ресторану 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 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 341 Фахівці в галузі фінансів та торгівлі 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
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності.
5 – Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Реалізується студентоцентризований підхід, навчання через практичну підготовку та самонавчання, конструювання індивідуальної освітньої траєкторії. Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять: лекції (комбіновані, інтерактивні, проблемні), практичні заняття, семінари, лабораторні заняття, практики, самостійне навчання, консультації з викладачами, екскурсії, наукові гуртки, підготовка кваліфікаційної роботи бакалавра. Залучення до проведення занять кваліфікованих практикуючих фахівців та зарубіжних провідних професіоналів і науковців. Оволодіння методикою виконання наукової роботи, навичками презентації її результатів.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100 бальною (рейтинговою) шкалою ECTS («А» (90-100), «В» (82-89), «С» (74-81), «D» (64-73), «Е» (60-63), «FX» (35-59), «F» (1-34)), національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Види контролю: поточний, підсумковий, оцінювання проходження та захисту звіту з практики, атестація. Форми контролю, екзамену, заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про порядок оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в умовах ЄКТС» (ХДАЕУ, 2021р.) http://surl.li/bqxre.
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 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 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. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 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. СК 14. Здатність розробляти проекти для підприємств готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням потреб споживачів та вирішення проблем, що виникають у сфері розвитку гостинності.
7 – Програмні 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.	
РН 23. Розробляти проекти та розробки, обґрунтовувати пропозиції щодо розвитку бізнесу в сфері гостинності.	

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, профілю ОП та
-----------------------------	--

	мають підтверджений рівень наукової та професійної активності.
	Всі науково-педагогічні працівники мають необхідний стаж роботи, проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні. До освітнього процесу також залучаються висококваліфіковані спеціалісти, роботодавці, інші стейкхолдери.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, повне забезпечення гуртожитками відповідно до потреби, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів, наявність мультимедійного обладнання, доступ до мережі Інтернет, соціальна інфраструктура, що включає спортивний комплекс, пункти харчування, базу відпочинку. Медичне обслуговування здобувачів здійснюється на умовах договору з КНП «Херсонська міська клінічна лікарня ім. Є. Є. Карабелеша». Для професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми має актуальний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти (http://www.ksau.kherson.ua), який містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та інноваційну, організаційно-виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наявність бібліотеки, яка є центром інформаційного забезпечення навчально-виховного і наукового процесів в університеті. Забезпеченість бібліотеки періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, у тому числі в електронному вигляді. Читальні зали бібліотеки мають доступ до мережі Інтернет, в інституційному Репозитарії ХДАЕУ (http://dspace.ksau.kherson.ua/) розміщуються матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Дисципліни всіх циклів на 100% забезпечені навчально-методичними матеріалами. Повністю забезпечені методичними матеріалами усі види практик. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (за допомогою онлайн-сервісів: Moodle, Google meet, Google classroom, Zoom, тощо).
9 – Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регламентується Положенням про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ХДАЕУ (2021р.) https://cutt.ly/u3GoLIO та Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці ХДАЕУ (2020 р.). https://cutt.ly/13Gpr1B Можлива у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки. Самоініційована кредитна мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією. Самоініційована кредитна мобільність.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться за умови ліцензування, з додатковою мовленнєвою підготовкою згідно з Положенням про організацію набору та навчання іноземців та осіб без громадянства у ХДАЕУ (2020р.). https://cutt.ly/b3Gp7Kw

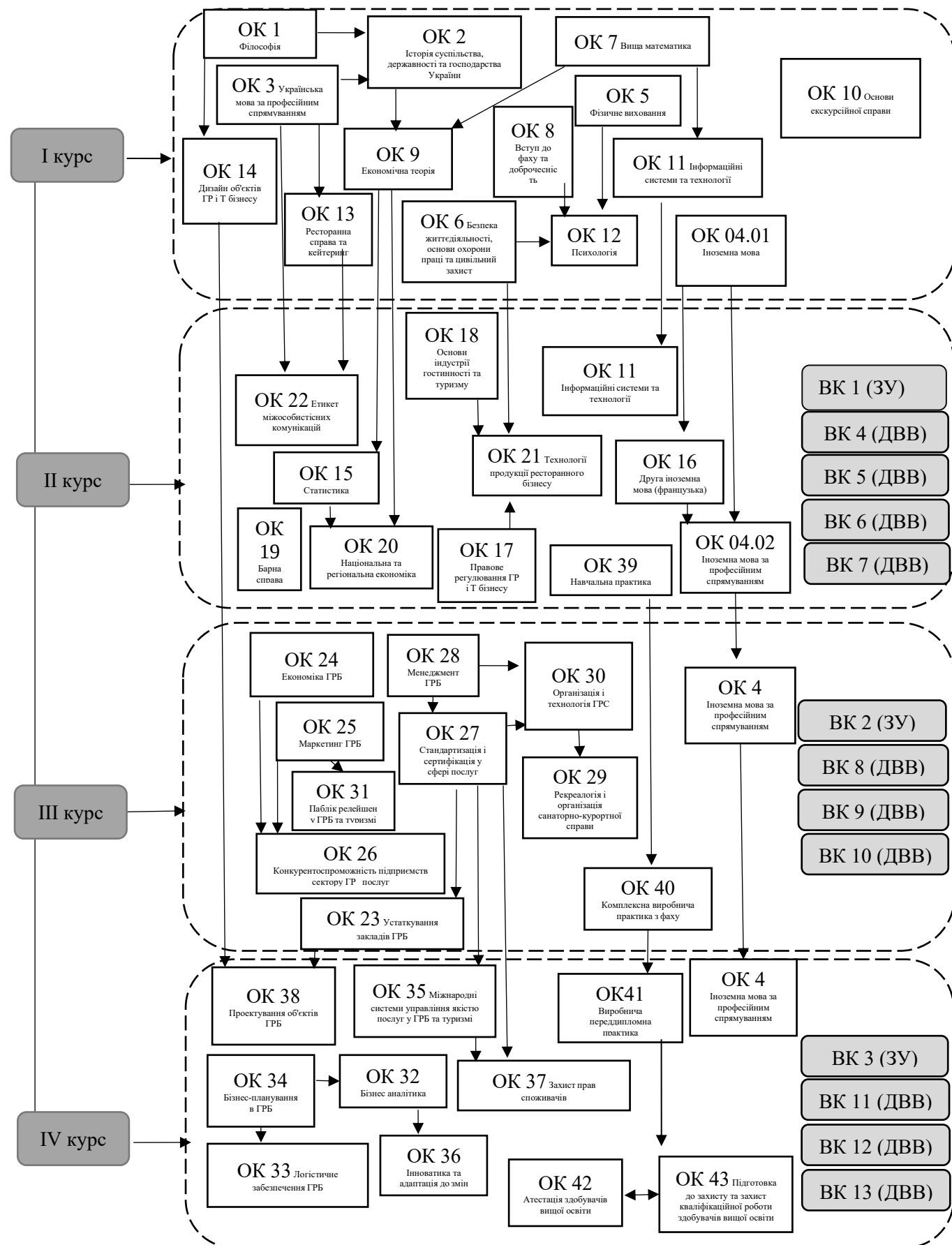
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

- Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Філософія	4	Екзамен
ОК 2	Історія суспільства, державності та господарства України	4	Екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	4	Залік
ОК 4	Іноземна мова, у тому числі:	12	Залік, Екзамен
ОК 04.01	Іноземна мова	6,0	Залік, Екзамен
ОК 04.02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6,0	Залік, Екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	4	Залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист	3	Залік
ОК 7	Вища математика	8	Залік, Екзамен
ОК 8	Вступ до фаху та доброчесність	3	Залік
ОК 9	Економічна теорія	5	Екзамен
ОК 10	Основи екскурсійної справи	4	Залік
ОК 11	Інформаційні системи та технології	9	Залік, Екзамен
ОК 12	Психологія	4	Екзамен
ОК 13	Ресторанна справа та кейтеринг	4	Екзамен
ОК 14	Дизайн об'єктів ГР і Т бізнесу	4	Залік
ОК 15	Статистика	4	Екзамен
ОК 16	Друга іноземна мова (французька)	3	Залік
ОК 17	Правове регулювання ГР і Т бізнесу	4	Залік
ОК 18	Основи індустрії гостинності та туризму	4	Екзамен
ОК 19	Барна справа	3	Залік
ОК 20	Національна та регіональна економіка	3	Екзамен
ОК 21	Технології продукції ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 22	Етикет міжособистісних комунікацій	3	Екзамен
ОК 23	Устаткування закладів ГРБ	3	Екзамен
ОК 24	Економіка готелів і ресторанів	4	Екзамен
ОК 25	Маркетинг гостинності	3	Залік
ОК 26	Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг	4	Екзамен
ОК 27	Стандартизація і сертифікація у сфері послуг	3	Залік
ОК 28	Менеджмент готелів і ресторанів	3	Екзамен
ОК 29	Рекреалогія і організація санаторно-курортної справи	4	Екзамен
ОК 30	Організація і технологія ГРС	5	Екзамен
ОК 31	Паблік релейшен у ГРБ та туризмі	4	Екзамен
ОК 32	Бізнес аналітика	4	Екзамен
ОК 33	Логістичне забезпечення ГРБ	4	Екзамен
ОК 34	Бізнес-планування в ГРБ	4	Залік
ОК 35	Міжнародні системи управління якістю послуг у ГРБ та туризмі	4	Екзамен
ОК 36	Інноватика та адаптація до змін	4	Залік

ОК 37	Захист прав споживачів	4	Залік
ОК 38	Проектування об'єктів ГРБ	4	Екзамен
ОК 39	Навчальна практика	3	Залік
ОК 40	Комплексна виробнича практика з фаху	6	Залік
ОК 41	Виробнича переддипломна практика	7,5	Залік
ОК 42	Атестаційний екзамен	1,5	Екзамен
ОК 43	Захист кваліфікаційної роботи	2	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:			180
Загальний обсяг вибірових компонент (відповідно до каталогу вибірових дисциплін) зокрема дисципліна «Теоретична частина Базової загальновійськової підготовки»)** *Вибіркові компоненти обираються здобувачами вищої освіти із каталогів вибірових дисциплін загальної і фахової підготовки ХДАЕУ, які щорічно оновлюються та затверджуються рішенням Науково-методичної ради Херсонського державного аграрно-економічного університету. Методика формування переліків та процедура відбору вибірових компонентів (навчальних дисциплін вільного вибору) наведені у Положенні про вибірові дисципліни ХДАЕУ (2020 р.) **Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» є обов'язковою для громадяни України чоловічої статі (жіночої статі - добровільно), які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти, окрім здобувачів: визнаних за станом здоров'я непридатними до військової служби; які до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах; які проходили військову службу; мають сертифікат про проходження базової підготовки та здобуття військовооблікової спеціальності.			60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			240

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»



2. Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти

Форма 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.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнутих результатів навчання визначеним стандартом та освітньою програмою.

3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	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	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40	OK 41	OK 42	OK 43					
3K 01	●	●			●			●	●					●						●		●							●	●								●	●									
3K 02	●	●	●											●			●			●							●	●		●											●							
3K 03			●	●				●						●		●		●	●	●	●			●		●	●	●	●		●	●	●			●		●	●	●								
3K 04											●		●				●														●		●					●	●									
3K 05					●					●		●							●							●											●				●							
3K 06			●																																													
3K 07	●	●	●	●				●		●		●	●				●		●			●																										
3K 08					●	●			●																			●											●									
3K 09	●	●					●		●		●				●	●				●					●	●	●								●			●		●								
3K 10	●				●	●	●	●	●	●	●	●					●		●		●			●	●		●	●	●		●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●		
3K 11				●												●																																
3K 12								●																																								
CK 01		●		●		●		●	●	●		●		●		●				●					●				●	●	●		●	●	●		●							●				
CK 02											●	●							●			●					●		●			●	●									●						
CK 03					●													●										●								●									●			
CK 04	●		●	●						●		●					●					●										●		●									●					
CK 05					●											●		●							●		●		●		●													●				
CK 06																		●	●		●											●	●				●		●							●		
CK 07											●								●	●		●						●				●						●		●					●		●	
CK 08										●			●						●						●							●	●										●			●		●
CK 09														●	●									●							●												●			●		●
CK 10							●								●	●									●										●			●				●	●	●	●	●	●	●
CK 11																									●		●	●	●																	●		●
CK 12								●								●					●					●	●	●	●				●			●						●			●	●	●	●
CK 13							●																		●		●		●				●			●			●				●			●	●	●
CK 14																																				●												

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	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	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40	OK 41	OK 42	OK 43		
ПРН 1																	●						●												●			●	●						
ПРН 2								●	●				●				●	●						●					●		●	●			●					●					
ПРН 3			●	●													●													●		●	●			●									
ПРН 4								●	●	●					●					●	●					●	●				●		●	●	●					●			●	●	
ПРН 5									●												●			●			●	●				●			●						●		●	●	
ПРН 6							●							●	●									●			●	●						●	●							●	●	●	
ПРН 7						●					●		●						●	●		●	●					●				●							●			●			
ПРН 8	●		●	●				●									●		●			●							●			●						●			●				
ПРН 9																							●								●											●			
ПРН 10													●							●				●			●					●									●			●	
ПРН 11											●		●	●														●	●		●			●					●	●		●	●	●	
ПРН 12																												●									●					●			
ПРН 13															●									●					●													●	●	●	
ПРН 14						●								●										●															●			●	●	●	
ПРН 15											●					●					●					●		●		●			●		●					●		●	●	●	
ПРН 16	●	●					●		●			●			●						●								●						●	●					●				
ПРН 17				●								●					●		●			●							●												●			●	
ПРН 18										●	●		●		●										●	●							●				●			●		●		●	
ПРН 19	●		●			●				●												●					●				●		●												
ПРН 20	●	●															●			●																		●			●	●			
ПРН 21	●	●															●																								●	●			
ПРН 22	●	●			●																																								
ПРН 23																																			●										

