



## МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

### МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

#### «ПРИЙНЯТО»

Вченою радою  
Міжнародного гуманітарного  
університету  
Протокол № \_\_\_\_\_  
від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

#### «ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного  
університету  
Професор \_\_\_\_\_ К.В. Громовенко  
від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Освітня програма вводиться в дію  
з \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р.

### ПРОЄКТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа  
Освітній ступінь – Бакалавр

**Одеса – 2022**

*Просимо надавати свої зауваження та пропозиції щодо проєкту освітньої програми до 01.06.2023 на електронну адресу [dyshkantyuk@ukr.net](mailto:dyshkantyuk@ukr.net)*

## **ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**

**Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
за першим бакалаврським рівнем вищої освіти**

**В.о. проректора  
з науково-педагогічної роботи \_\_\_\_\_ Лариса РАЙЧЕВА**

**Декан факультету  
менеджменту, готельно-ресторанної  
справи та туризму \_\_\_\_\_ Оксана ДИШКАНТЮК**

**В.о. завідувача кафедри  
готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
\_\_\_\_\_ Дмитро ХАРЕНКО**

**Гарант програми \_\_\_\_\_ Оксана ДИШКАНТЮК**

## I. ПРЕАМБУЛА

Освітня програма підготовки за першим(бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі

1. Оксана ДИШКАНТЮК, к.т.н., доцент, декан факультету МГРСтаТ, гарант освітньої програми
2. Леонід ПОТЬОМКІН, д.е.н., професор кафедри економіки і міжнародних економічних відносин
3. Дмитро ХАРЕНКО, к.т.н., в.о. зав. кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
4. Карина ВЛАСЮК, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
5. Артур ЛУПАШКО – генеральний директор «Ribas Hotels Group»
6. Ольга КІФА – HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group»
7. Анастасія ТОДОРОВА – студентка 3 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету МГРСтаТ
8. Мілена ЧЕРНОКОЗА – студентка 3 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету МГРСтаТ
9. Дар'я ЛАЗАРЄВА – студентка 2 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», голова Студентської ради факультету МГРСтаТ

## II. Профіль освітньої програми

<b>Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Міжнародний гуманітарний університет Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Ступінь вищої освіти</b>	Бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня кваліфікація</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми, термін навчання</b>	Диплом бакалавра, обсяг – 240 кредитів ЄКТС 3 роки 10 місяців за денною формою навчання 4 роки 10 місяців за заочною формою навчання
<b>Наявність акредитації</b>	Програма введена в 2019 р.
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	mgu.edu.ua
<b>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.	
<b>Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<p><b>Об'єкти вивчення:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Цілі навчання:</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.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b></p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології 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</p>

	<p>ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<b>Орієнтація програми</b>	Освітньо-професійна академічна програма
<b>Основний фокус програми</b>	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній, проєктній, управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, гостинність, сервіс, маркетинг, інформаційні системи і технології, проєктування готелів і ресторанів.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління підприємствами готельного та ресторанного господарства, та їх підрозділами. Системне залучення до освітнього процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу. Виїзні практичні заняття. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Формування практичних навичок розробки концепцій та проєктів готелів і ресторанів з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.</p> <p>Фахова підготовка поєднується з орієнтацією на особистісний розвиток, формування лідерських якостей, комунікабельності, соціальної мобільності, фізичного та культурного розвитку.</p>
<b>Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризм</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець з організації дозвілля</p> <p>3414 Організатор туристичної та готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей</p> <p>Керівники малих підприємств без апарату управління</p>
	13

	<i>Отримання професійних сертифікатів</i>
<b>Академічні права випускників</b>	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України
<b>Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Лекційні курси поєднуються з лабораторними, практичними заняттями, семінарами. Інтерактивні виїзні заняття на підприємствах готельного і ресторанного господарства. Тренінги, майстер-класи від практичних працівників готельного і ресторанного бізнесу Самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій. Навчання через практику. Консультації з викладачами. Виконання курсових робіт. Підготовка до кваліфікаційного іспиту, виконання та публічний захист кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю).</p> <p>Підсумкова атестація – атестаційний екзамен і публічний захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Згідно Положення про організацію освітнього процесу у Міжнародному гуманітарному університеті та Положення про порядок оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів передвищої та вищої освіти.</p>
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»</b>	
<b>Обсяг освітньої програми у ЄКТС</b>	<p>Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС;</p> <p>На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста):</p> <p>- за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС;</p> <p>Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.</p> <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p>
<b>Перелік компетентностей випускника</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

	<p>формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<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 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 письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики 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><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати 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 організувати 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>

**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 застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.

**СК 15.** Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

**Нормативний зміст підготовки бакалавра, сформульований у термінах результатів 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.

**PH 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**PH 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**PH 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**PH 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.

**PH 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.

**PH 23.** Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

### **Ресурсне забезпечення програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	100 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають кваліфікацію відповідно за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій, тренінгів, майстер-класів запрошуються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Лабораторія з технології ресторанної продукції Лабораторія з ресторанної справи Лабораторія з готельної справи Лабораторія систем автоматизованого проектування Бібліотека Спортивний комплекс «Університет» Стадіон
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища, програмне забезпечення: система управління готелем SERVIO; система Sugve для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
<b>Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Студенти, що навчаються за даною освітньою програмою, мають на законодавчо визнане право перехресного вступу на інші спеціальності, в тому числі із зарахуванням кредитів за суміжними дисциплінами
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Студенти, що навчаються за даною освітньою програмою, мають право на здійснення міжнародної академічної мобільності у строки та на умовах передбачених законодавством України, як в межах укладених договорів та міжнародних програм (в т.ч. Еразмус+, K1), так і в особистому порядку.

### III. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

#### 3.1. Перелік освітніх компонент

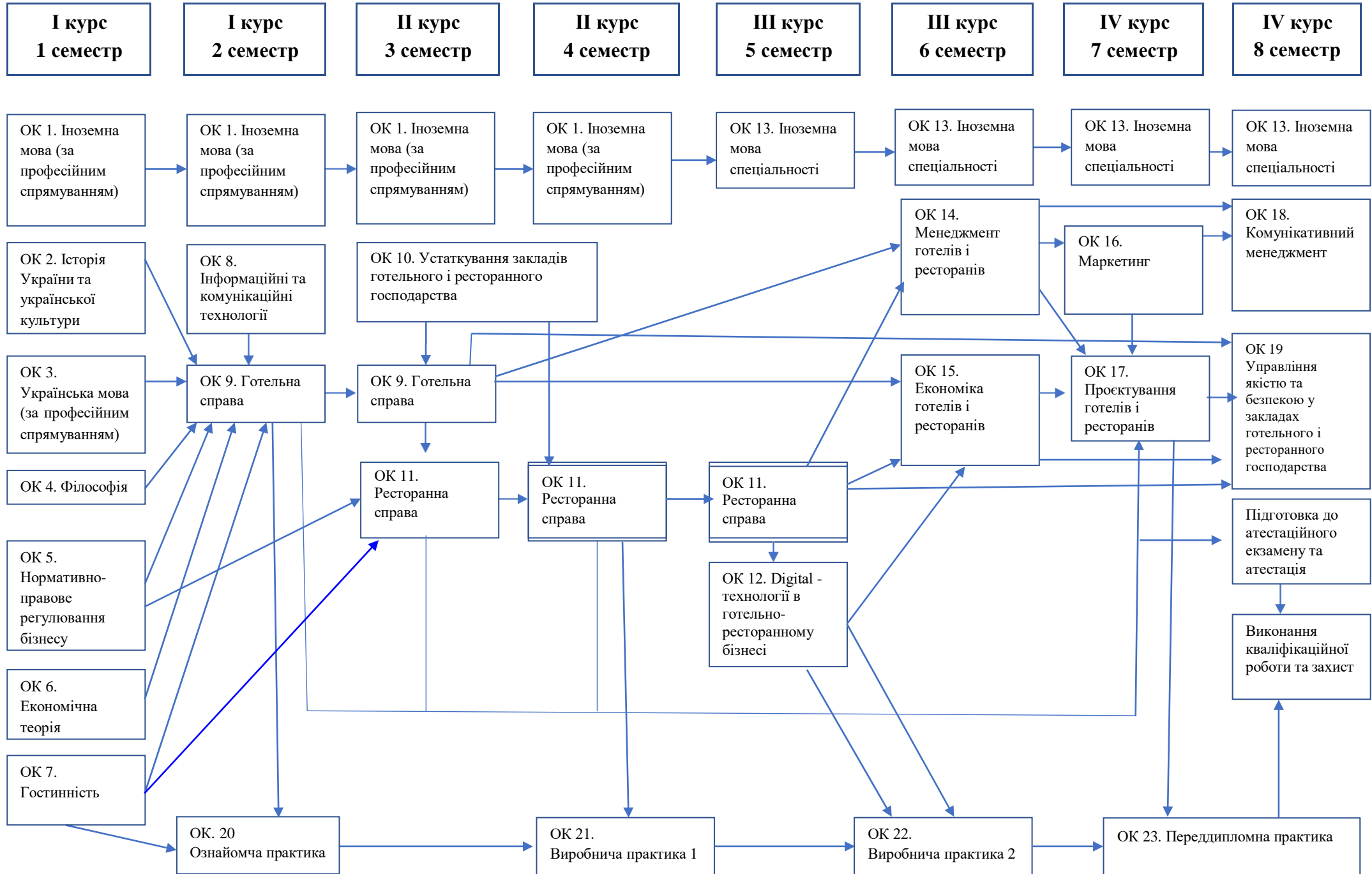
№ п/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	24
ОК 2	Історія України та української культури	3
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3
ОК 4	Філософія	3
ОК 5	Нормативно-правове регулювання бізнесу	6
ОК 6	Економічна теорія	3
ОК 7	Гостинність	6
ОК 8	Інформаційні та комунікаційні технології	6
ОК 9	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	6
ОК 10	Готельна справа	12
ОК 11	Ресторанна справа	18
ОК 12	Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	6
ОК 13	Іноземна мова спеціальності	21
ОК 14	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 15	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 16	Маркетинг	6
ОК 17	Проектування готелів і ресторанів	6
ОК 18	Комунікативний менеджмент	3
ОК 19	Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	3
<b>Практична підготовка</b>		
ОК 20	Ознайомча практика	6
ОК 21	Виробнича практика 1	6
ОК 22	Виробнича практика 2	6
ОК 23	Переддипломна практика	6
<b>Атестація</b>		
ОК 24	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3
ОК 25	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП*</b>		
ВК 1	Автоматизоване проектування	6
ВК 2	Архітектура та дизайн	6
ВК 3	Барна справа	6
ВК 4	Бізнес планування	6
ВК 5	Бренд -менеджмент та управління діловим іміджем	6
ВК 6	Винний туризм	6
ВК 7	Гастрономічний туризм	6
ВК 8	Дипломатичний протокол та етикет	6
ВК 9	Енологія	6
ВК 10	Етнічні кухні	6
ВК 11	Інвестування	6
ВК 12	Кондитерське та пекарське мистецтво	6

ВК 13	Конфліктологія	6
ВК 14	Корпоративна культура	6
ВК 15	Кулінарні традиції України	6
ВК 16	Культура готельно-ресторанної справи	6
ВК 17	Культурна спадщина України	6
ВК 18	Курортна справа	6
ВК 19	Лідерство і організаційна поведінка	6
ВК 20	Нутриціологія	6
ВК 21	Ораторське мистецтво	6
ВК 22	Організація командної роботи	6
ВК 23	Психологія	6
ВК 24	Регіональна економіка	6
ВК 25	Рекреаційні комплекси	6
ВК 26	Ресторанний креатив	6
ВК 27	Сомельє	6
ВК 28	Статистика	6
ВК 29	Технології крафтових виробництв	6
ВК 30	Транспортна логістика	6
ВК 31	Трудове право	6
ВК 32	Туристичне країнознавство	6
ВК 33	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 34	Управління підприємницькими ризиками	6
ВК 35	Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг	6
ВК 36	Фінанси підприємства	6
ВК 37	Фінансовий менеджмент	6
ВК 38	Event - технології	6
ВК 39	НАССР у ресторанному господарстві	6
ВК 40	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ВК 41	Revenue -менеджмент в індустрії гостинності	6
ВК 42	Start-up: вид ідеї до власного бізнесу	6
ПД	Фізична культура і спорт**	
<b>Всього кредитів за вибірконими дисциплінами професійної підготовки</b>		<b>60</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

\*Здобувачі вищої освіти мають змогу обирати дисципліни з інших ОП та в інших ЗВО - відповідно до затвердженого переліку дисциплін загальноуніверситетського каталогу - відповідно до переліку освітньої програми

\*\* Позакредитна дисципліна «Фізична культура і спорт» передбачає вибір по секційним заняттям.

### 3.2 Структурно-логічна схема ОП



#### IV. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до атестаційного іспиту</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>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.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті університету або його структурного підрозділу, або у репозитарії.</p>

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр готельно-ресторанної справи.

#### Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Міжнародному гуманітарному університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1. Визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
2. Здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
3. Забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
4. Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
5. Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
6. Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої і освіти та кваліфікації;
7. Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
8. Інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

## Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	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.	
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 01		+		+		+														+			+	+	+	
ЗК 02		+			+					+	+			+							+	+	+			
ЗК 03	+			+								+	+					+								
ЗК 04								+				+	+	+				+				+	+			+
ЗК 05							+			+	+			+			+	+								
ЗК 06		+	+	+	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+
ЗК 07	+	+		+									+				+	+		+						
ЗК 08							+	+	+	+	+			+	+		+									
ЗК 09		+		+	+	+								+	+	+	+					+			+	+
ЗК 10	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	
ЗК 11	+												+				+							+		
СК 01							+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+
СК 02							+			+	+					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 03					+		+			+	+			+			+						+	+		
СК 04			+	+			+	+		+	+		+	+		+	+	+			+	+				
СК 05						+								+	+	+		+	+				+			
СК 06							+		+	+	+											+	+		+	
СК 07										+	+						+		+	+					+	+
СК 08																+		+	+				+			+
СК 09									+	+	+											+	+			
СК 10							+	+		+	+	+		+	+						+					+
СК 11							+			+	+			+		+		+	+	+	+	+	+		+	+
СК 12						+								+		+						+		+	+	
СК 13										+	+	+		+	+	+						+	+	+		
СК 14								+		+	+	+		+	+	+	+					+	+		+	
СК 15									+	+	+	+			+		+					+	+			+

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Компетентності	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.	
	РН 01					+		+			+	+			+			+			+	+	+	+	+	+
РН 02							+			+	+		+			+				+	+	+	+	+	+	
РН 03	+		+				+			+	+		+					+					+	+	+	
РН 04							+			+	+		+	+		+		+		+	+	+	+	+	+	
РН 05							+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	
РН 06										+	+	+		+			+	+				+	+	+	+	
РН 07							+			+	+	+						+	+				+	+	+	
РН 08			+							+	+		+	+				+		+	+	+	+		+	
РН 09									+	+	+						+						+		+	
РН 10									+	+	+			+			+	+	+			+	+	+	+	
РН 11								+		+	+	+		+	+	+	+						+		+	
РН 12							+			+	+			+				+	+				+	+	+	
РН 13										+	+			+		+		+						+	+	
РН 14									+	+	+						+		+				+	+	+	
РН 15						+				+	+	+		+	+	+		+	+			+		+	+	
РН 16						+	+			+	+			+		+		+				+	+	+	+	
РН 17	+						+			+	+			+		+		+				+	+		+	
РН 18										+	+			+			+	+				+	+		+	
РН 19				+						+	+			+				+				+	+	+		+
РН 20		+		+	+	+															+			+		+
РН 21				+	+																				+	
РН 22				+						+	+														+	
РН 23									+	+	+	+				+	+					+	+		+	

**Перелік нормативних документів,  
на яких базується освітньо-професійна програма**

**Основні:**

1. Закон України від 01.07.2014 р. No 1556-VII «Про вищу освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення 24.01.2022)
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення 26.01.2022)
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. No 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п> (дата звернення 26.01.2022)
4. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 26.01.2022)
5. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010ДК 003:2010. URL: <http://www.dk003.com> (дата звернення 26.01.2022)

**Інші рекомендовані джерела:**

1. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача. URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf) (дата звернення 26.01.2022)
2. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. No 600 (зі змінами). URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo> (дата звернення 24.01.2022)
3. Національний освітній глосарій: вища освіта. URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_glossariy\\_Visha\\_osvita\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf) (дата звернення 24.01.2022)
4. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: [file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm\\_HE.pdf](file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm_HE.pdf) (дата звернення 24.01.2022)
5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf) (дата звернення 24.01.2022)
6. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації. URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempusoffice.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf) (дата звернення 24.01.2022)
7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf) (дата звернення 26.01.2022)
8. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/> (дата звернення 26.01.2022)



9. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning.  
[URL:https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf) (accessed February 10, 2022)
10. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf> (accessed February 10, 2022)
11. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013):UNESCO Institute for Statistics URL: [http://www.uis.unesco.org/Education/ Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf](http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf) (accessed February 10, 2022)
12. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area.  
[URL:http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67](http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67) (accessed February 10, 2022)

**Гарант освітньої програми**

к.т. н., доцент, декан факультету менеджменту,  
готельно-ресторанної справи  
та туризму

Оксана ДИШКАНТЮК