

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Центральноукраїнський національний технічний 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

Затверджено Вченою радою ЦНТУ

Протокол № 0 від «26» 06 2025 р.

Голова Вченої ради

Володимир КРОПІВНИЙ



Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2025 р.

Наказ № 01-05 від «27» 06 2025 р.

Ректор

Володимир КРОПІВНИЙ

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to the Rector, is written over a horizontal line.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	J «Транспорт та послуги»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету
Протокол № 4
від «25» 06 2025 р.

Голова НМР університету



Андрій КИРИЧЕНКО

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
економічного факультету
Протокол № 4
від «19» 06 2025 р.

Голова НМР економічного
факультету



Наталія ШАЛІМОВА

СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
спеціальності
Протокол № 4
від «17» 06 2025р.

Голова НМК спеціальності



Михайло РУТИНСЬКИЙ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена з урахуванням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 04.03.2020 р. № 384. Розроблено робочою групою Центральноукраїнського національного технічного університету у складі:

1. *Дуб Володимир Васильович* – доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук – керівник проєктної групи ОПП, гарант.
2. *Рутинський Михайло Йосипович* – доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат географічних наук
3. *Савеленко Григорій Володимирович* – доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.
4. *Юшкова Наталія Сергіївна* – директорка Готельно-ресторанний комплекс ПП «Козацька застава»;
5. *Пенська Лариса Валентинівна* – директорка Мережі Point, ПП «РОССО Кіровоград»;
6. *Стефашикіна Анастасія Сергіївна* – здобувачка 1 курсу

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ БАКАЛАВРА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ» ЗА
СПЕЦІАЛЬНІСТЮ
J2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Центральноукраїнський національний технічний університет Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Форма навчання	Денна / заочна
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Обсяг освітньої програми	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») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. 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	відсутній
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень

Передумови	Вимоги до вступу визначаються «Умовами прийому до ЗВО» та «Правилами прийому до ЦНТУ», які затверджуються щороку. Наявність повної загальної середньої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До повного завершення періоду навчання або наступного оновлення програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.kntu.kr.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, що володіють загальними і фаховими компетентностями, спроможних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, а також ефективно здійснювати організаційну, управлінську, виробничо-технологічну, сервісну, проектну й інноваційну діяльність, що сприятиме сталому розвитку галузі на національному та регіональному рівнях.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань J «Транспорт та послуги», спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Освітня програма включає обов'язкові освітні компоненти загальної підготовки (46 кредитів, 19,2%), освітні компоненти спеціальної (фахової) підготовки (105 кредитів, 43,8%), освітні компоненти практичної підготовки (26 кредитів, 10,8%), вибіркові дисципліни (63 кредити, 26,2%).

Опис предметної області	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 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 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 освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку конкурентноспроможних високкваліфікованих фахівців, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем пов'язаних зі здійсненням організаційної, управлінської, виробничо-технологічної, сервісної, проектної, інноваційної та інших видів фахової діяльності.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма фокусується на формуванні загальних і фахових компетентностей які дозволять під час професійної діяльності успішно розв'язувати спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми пов'язані зі здійсненням організаційної, управлінської, виробничо-технологічної, сервісної, проектної, інноваційної та інших видів фахової діяльності. Ключові слова: <i>готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, гостинність, організація готельного та ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві, інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі, економіка підприємства готельно-ресторанного господарства, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства та ін.</i>
Особливості програми	Програма орієнтована на спеціалізовану підготовку висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, здатних: 1) реалізовувати підприємницькі ініціативи з започаткування та рестарту готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу в кризових реаліях сьогодення та в період післявоєнного відновлення індустрії гостинності України; 2) аналізувати можливості і потенціал місцевого/регіонального ринку (у т. ч. на звільнених територіях) для реалізації власних проєктів у сфері розбудови інфраструктури індустрії гостинності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професії відповідно до Національного класифікатору професій ДК 003:2010 1210.1 - Керуючий підприємством харчування

	1225 - Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 123 - Керівники функціональних підрозділів. 1315 - Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) ; 1315 - Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 145 - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства: 1455.1 - Менеджер (управитель) у готелі; 1456.1 - Менеджер (управитель) ресторану; 1456.2 - Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 - Менеджер (управитель) підприємства з приготування і постачання готових страв. 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 - Фахівець з готельної справи; 2482.2 - Фахівець із ресторанної справи; 3414 - Фахівець з готельного обслуговування; 3414- Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 - Фахівець із спеціального обслуговування; 3414 - Фахівець з організації дозвілля; 3414 - Організатор туристичної і готельної діяльності; 3436 - Помічники керівників.
Академічні права випускників	Продовження освіти: можливість продовження навчання за програмою другого циклу вищої освіти (FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК).
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні, семінарські і практичні заняття, консультації, практики, наукові конференції, семінари, тренінги, мультимедійні презентації, самонавчання, дистанційне навчання в системі

	Moodle, інноваційні форми та методи навчання.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, тестування, поточний рубіжний контроль, складання єдиного державного кваліфікаційного іспиту, написання та публічний захист випускної кваліфікаційної роботи.
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.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

	СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
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.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи є відповідальною за реалізацію освітньо-професійної програми. Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю дисциплін, що викладають; мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи та/або досвід практичної роботи за спеціальністю. Усі науково-педагогічні працівники систематично проходять підвищення кваліфікації, в
-----------------------------	---

	тому числі, в межах реалізації права на академічну мобільність. Для керівництва освітніми компонентами практичної підготовки залучаються фахівці-практики, професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної роботи.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» включає: 1. Забезпеченість приміщеннями для провадження освітнього процесу, оснащених сучасним комп'ютерним та мультимедійним обладнанням. 2. Наявність соціально-побутової інфраструктури, у тому числі: – бібліотеки з читальними залами; – їдальні та кафе; – актового залу на 500 місць; – спортивного залу; – спортивних майданчиків (футбольне поле, баскетбольне поле, тренажерний) тощо. 3. Забезпеченість студентів гуртожитком (гуртожитки забезпечують 100% потреби). 4. Використання у навчальному процесі комп'ютерних класів кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, навчальної лабораторії «Готельно-ресторанної справи», а також інших кафедр, з використанням спеціалізованих пакетів прикладних програм, Центр інклюзивної освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» включає: 1. Наявність бібліотеки з читальними залами. 2. Можливість користуватися пошуком у Електронному каталозі бібліотеки через локальну мережу університету. 3. Вільний доступ до репозитарію ЦНТУ CUNTUR, де можна ознайомитись з науковими працями та навчально-методичними матеріалами, переглянути повнотекстові публікації наукових збірників, матеріали конференцій тощо. 4. Доступ до системи дистанційного навчання Moodle, яка містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін спеціальності. Навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» включає:

	кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» включає опис освітньої програми, навчальний план, робочі програми, силабуси, комплекси навчально-методичного забезпечення та навчальних матеріалів (підручників, навчальних посібників, методичних вказівок) з кожної навчальної дисципліни навчального плану, робочі програми та методичні вказівки з виробничої фахової та переддипломної практик, методичні вказівки для підготовки і захисту кваліфікаційної роботи.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі укладених угод між ЦНТУ та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Працюють програми обмінів для здобувачів вищої освіти, НПП і науковців країн Європи – Erasmus та обміну здобувачами між університетами. Міжнародну співпрацю представляють закордонні організації та університети Європи: Технічний університет Дрездена, Університет підвищення кваліфікації; Німецька агротехнічна школа м. Нінбург (всі – Німеччина); Північно-західний інженерний університет механіки та електрики (КНР); Адамаський університет м. Колката (Індія), Салезіанський політехнічний університет (Еквадор), Національний університет Чомбук (Республіка Корея), Національний заклад вищої агрономічної освіти Діжону ENESAD (Франція); Сільськогосподарський ліцей Луї Пастера (Клермон-Ферран, Франція); Гірничий університет міста Леобен (Австрія); Батумський державний університет ім. Шота Руставелі (Грузія); Університет інформатики та прикладних знань (Лодзь, Польща); Білостоцький університет (Польща); Університет економіки у місті Бидгощ, Польща (Wyższa Szkoła Gospodarki, WSG); Центрально-Європейський Університет, м. Скаліца (Словацька Республіка), Словацький технічний університет в м. Братислава (Словацька Республіка), Державний MohawkCollege (Канада),

	Базельський інститут громад та економіки (Швейцарія), Малопольська школа публічного адміністрування (Краків, Польща), «Люблінська політехніка» (Люблін, Польща), Технічний університет міста Варни (Болгарія) та ін.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Прийом іноземних громадян за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» не здійснюється
Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	У ЗВО функціонує система внутрішнього забезпечення якості відповідно до Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Центральноукраїнському національному технічному університеті. Режим доступу: www.kntu.kr.ua/doc/polczao.pdf. Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності ЦНТУ передбачає здійснення таких процедур і заходів: – розробка освітніх програм відповідно до національних та міжнародних освітніх стандартів (за наявності), націлених на підготовку фахівців із відповідними компетентностями, з урахуванням освітніх потреб здобувачів вищої освіти та роботодавців; – оновлення нормативної та методичної бази забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності в ЦНТУ; – системний моніторинг змісту вищої освіти, контроль за реалізацією освітнього процесу та наукової діяльності; – проведення моніторингу технологій навчання, ресурсного потенціалу університету та управління ресурсами і процесами; – контроль стану прозорості освітньої діяльності та оприлюднення інформації щодо її результатів; – розробка рекомендацій щодо покращення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, їх

	впровадження, здійснення стратегічного планування діяльності ЦНТУ; – проведення внутрішніх аудитів якості діяльності структурних підрозділів університету, які забезпечують функціонування освітнього процесу; – моніторинг та оптимізація стану соціально-психологічного середовища університету, встановлення зворотного зв'язку з учасниками освітнього процесу (опитування здобувачів вищої освіти, професорсько-викладацького складу, співробітників університету); – підтримка системи рейтингової оцінки якості діяльності професорсько-викладацького складу та здобувачів вищої освіти ЦНТУ; – сприяння та контроль підвищення кваліфікації та стажування співробітників університету; – сприяння підвищенню педагогічної майстерності професорсько-викладацького складу, співробітників університету шляхом організації методичних семінарів, конференцій, круглих столів тощо; – забезпечення доступності інформації щодо результатів діяльності університету на веб-сайті ЦНТУ, оптимізація роботи інформаційної системи університету для підтримки сучасного інформаційно-освітнього середовища; – забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти.
--	---

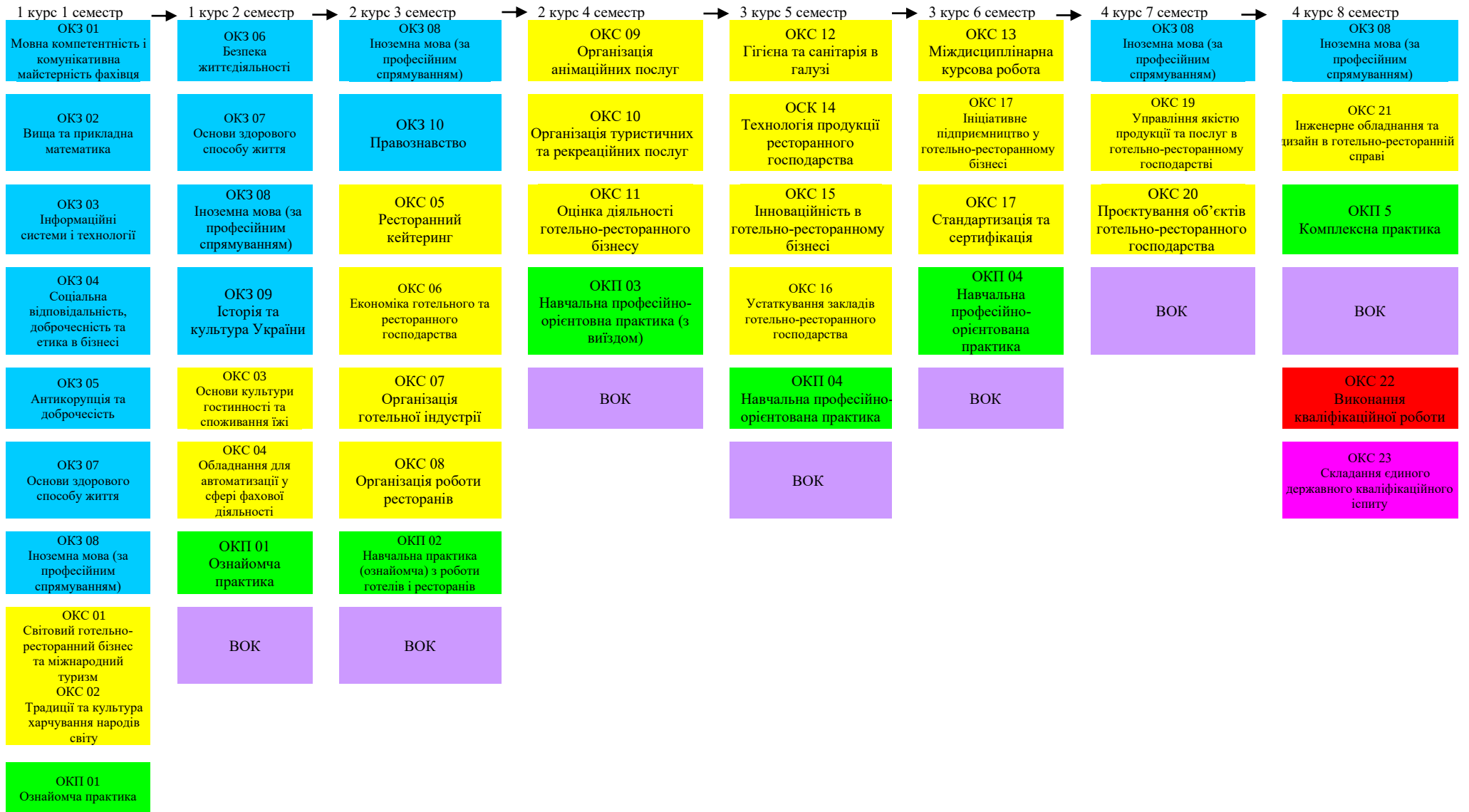
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОКЗ 01	Мовна компетентність і комунікативна майстерність фахівця	3	залік
ОКЗ 02	Вища та прикладна математика	3	залік
ОКЗ 03	Інформаційні системи і технології	6	залік
ОКЗ 04	Соціальна відповідальність, доброчесність та етика в бізнесі	5	екзамен
ОКЗ 05	Антикорупція та доброчесність	2	залік
ОКЗ 06	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОКЗ 07	Основи здорового способу життя	3	залік
ОКЗ 08	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	14	залік+екзамен
ОКЗ 09	Історія та культура України	4	екзамен
ОКЗ 10	Правознавство	4	залік
	Разом	46	
ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
ОКС 01	Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм	4	екзамен
ОКС 02	Традиції та культура харчування народів світу	4	залік
ОКС 03	Основи культури гостинності та споживання їжі	5	екзамен
ОКС 04	Обладнання для автоматизації у сфері фахової діяльності	3	залік
ОКС 05	Ресторанний кейтеринг	4	залік
ОКС 06	Економіка готельного та ресторанного господарства	4	залік
ОКС 07	Організація готельної індустрії	5	екзамен
ОКС 08	Організація роботи ресторанів	5	екзамен
ОКС 09	Організація анімаційних послуг	4	залік
ОКС 10	Організація туристичних та рекреаційних послуг	4	екзамен
ОКС 11	Оцінка діяльності готельно-ресторанного бізнесу	4	залік
ОКС 12	Гігієна та санітарія в галузі	2	залік
ОКС 13	Міждисциплінарна курсова робота	4	залік
ОКС 14	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен

ОКС 15	Інноваційність в готельно-ресторанному бізнесі	4	залік
ОКС 16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОКС 17	Ініціативне підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОКС 18	Стандартизація та сертифікація	5	екзамен
ОКС 19	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5	екзамен
ОКС 20	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7	екзамен
ОКС 21	Інженерне обладнання та дизайн в готельно-ресторанній справі	6	екзамен
ОКС 22	Виконання кваліфікаційної роботи	9	
ОКС 23	Складання єдиного державного кваліфікаційного іспиту	2	екзамен
	Разом	105	
ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОКП 01	Ознайомча практика	6	диф. залік
ОКП 02	Навчальна практика (ознайомча) з роботи готелів і ресторанів	4,5	диф. залік
ОКП 03	Навчальна професійно-орієнтовна практика (з виїздом)	3,5	диф. залік
ОКП 04	Навчальна професійно-орієнтована практика	6	диф. залік
ОКП 05	Комплексна практика	6	диф. залік
	Разом	26	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		177	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВОК	Дисципліни за вибором здобувача освіти	63	залік
Загальний обсяг вибіркового компонент		63	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

4. Матриця відповідності компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти ОПП	Програмні компетентності														Додаткові компетентності													
	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК* 12	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		
ОКЗ 01	+		+	+		+										+												
ОКЗ 02			+						+												+	+						
ОКЗ 03			+	+					+							+	+		+							+		
ОКЗ 04	+		+	+		+	+	+				+						+			+	+						
ОКЗ 05	+	+	+									+				+												
ОКЗ 06			+					+								+												
ОКЗ 07	+		+					+												+								
ОКЗ 08			+								+																	
ОКЗ 09		+	+			+	+																					
ОКЗ 10	+	+	+					+				+				+												
ОКС 01	+		+								+		+															
ОКС 02	+		+				+				+		+															
ОКС 03	+		+			+	+						+							+								
ОКС 04			+	+									+	+			+	+	+		+	+	+					
ОКС 05			+		+					+			+	+						+								
ОКС 06			+										+	+				+						+				
ОКС 07	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКС 08	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКС 09			+		+		+	+	+	+			+	+			+	+	+	+			+	+		+		
ОКС 10			+		+		+	+	+	+			+	+			+	+	+	+			+	+	+	+		
ОКС 11			+										+			+	+	+					+		+	+		
ОКС 12			+					+					+										+					
ОКС 13			+										+	+				+	+	+	+		+					
ОКС 14			+					+		+			+	+				+	+	+	+	+	+					
ОКС 15			+										+															
ОКС 16			+					+		+			+	+			+				+	+						
ОКС 17			+		+				+	+			+	+	+	+	+	+	+					+	+	+		
ОКС 18			+	+				+		+			+	+	+						+	+		+				
ОКС 19		+	+					+	+	+			+	+		+	+						+		+	+		
ОКС 20			+					+					+	+				+			+	+						
ОКС 21			+					+					+									+						
ОКС 22	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКС 23	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКП 01			+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКП 02			+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКП 03			+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКП 04			+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОКП 05			+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		

5. Матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностям

[illegible]

