

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Центральноукраїнський національний технічний університет

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Затверджено Вченою радою ЦНТУ

Протокол № 10 від «26» 06 2024 р.

Голова Вченої ради

Володимир КРОПІВНИЙ

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2024 р.

Наказ № 30-05 від «27» 06 2024 р.

Ректор

Володимир КРОПІВНИЙ

Кропивницький - 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «Сфера обслуговування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Протокол № 3

від «18» 06 2024 р.

Голова НМК спеціальності

 Михайло РУТИНСЬКИЙ

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою економічного факультету

Протокол № 4

від «20» 06 2024 р.

Голова НМР економічного факультету

 Наталія ШАЛІМОВА


РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою університету

Протокол № 1

від «14» 06 2024 р.

Голова НМР університету

 Андрій КИРИЧЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено проектною групою у складі:

- 1. Рутинський Михайло Йосипович** – доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат географічних наук – керівник проектної групи.
- 2. Журило Ірина Валентинівна** – доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук.
- 3. Нісфоян Сергій Сергійович** – доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук.
- 4. Ковальчук Наталія Володимирівна** – завідувачка навчальної лабораторії готельно-ресторанної справи,
- 5. Петленко Тетяна Григорівна** – координаторка Центру акредитації та ліцензування ЦНТУ.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel and Restaurant Business) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Центральноукраїнський національний технічний університет Економічний факультет Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	- на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти визнає та перераховує ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), у обсязі не більше ніж 120 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти визнає та перераховує не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. Понад 50% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Центральноукраїнського національного технічного університету», затвердженими Вченою радою. Наявність повної загальної середньої освіти. Прийом на основі повної загальної середньої освіти, на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється на конкурсній основі та згідно з чинними Правилами прийому на відповідний рік. Підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи проводиться за денною та заочною формами навчання.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2027 р.

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.kntu.kr.ua
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає застосування спеціальних технологій для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу і характеризується комплексністю та невизначеністю умов розвитку їх кар'єри та професійного зростання.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, додаткова спеціальність / спеціалізація (за наявності))	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в сфері обслуговування та провадження готельно-ресторанної справи . Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, організація готельного та ресторанного господарства, економіка підприємства готельно-ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві, інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі, 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.

<p>Особливості програми</p>	<p>Програма орієнтована на спеціалізовану підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних:</p> <p>1) реалізовувати підприємницькі ініціативи з започаткування та рестарту готельно-ресторанного бізнесу в кризових реаліях сьогодення та в період післявоєнного відновлення сектору гостинності України;</p> <p>2) аналізувати можливості і потенціал місцевого/регіонального ринку (у т. ч. на звільнених територіях) для фокусування бізнес-ніші власних проєктів у сфері розбудови інфраструктури гостинності.</p>
<p align="center">4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» здатний займати такі посади згідно Національного класифікатора професій України (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):</p> <p>3414 - Фахівець з готельного обслуговування;</p> <p>3414- Фахівець зі спеціалізованого обслуговування;</p> <p>3414 - Фахівець із спеціального обслуговування;</p> <p>3414 - Фахівець з організації дозвілля;</p> <p>3414 - Організатор туристичної і готельної діяльності;</p> <p>3436 - Помічники керівників;</p> <p>145 - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства:</p> <p>1455.1 - Менеджер (управитель) у готелі;</p> <p>1456.1 - Менеджер (управитель) ресторану;</p> <p>1456.2 - Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні);</p> <p>1456.3 - Менеджер (управитель) підприємства з приготування і постачання готових страв.</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи:</p> <p>2482.2 - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>2482.2 - Фахівець з готельної справи;</p> <p>2482.2 - Фахівець із ресторанної справи;</p> <p>1315 - Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>

5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	<p>Традиційними формами та методами навчання і викладання є лекції, семінарські, практичні заняття, консультації; методи – дидактики, діалогу, дискусії тощо. Інноваційними формами і методами є: тренінги, диспути, дискусії, дидактичні ігри, ситуативне моделювання, кейс-методи, практичні заняття в спеціалізованих аудиторіях, впровадження яких дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти соціально-гуманітарну ерудованість, професійну компетентність, дослідницькі навички.</p> <p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики та використання комп'ютерних технологій.</p>	
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, модульний, підсумковий, самоконтроль тощо.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий контроль, захист лабораторних та індивідуальних робіт, практики та курсових робіт, доповіді на семінарських заняттях, есе, заліки, іспити, підсумкова атестація - атестаційний іспит.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною - («зараховано», «незараховано»).</p> <p>Освітня кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» присвоюється екзаменаційною комісією за умови виконання вимог освітньо-професійної програми у повному обсязі та успішного складання підсумкової атестації.</p> <p>Підсумкова атестація – підготовка та складання атестаційного екзамену.</p>	
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)	СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	СК 02	Здатність організувати 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 організувати 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 реалізовувати підприємницькі ініціативи з започаткування та рестарту готельно-ресторанного бізнесу в кризових реаліях сьогодення та в період післявоєнного відновлення сектору гостинності України

7 – Програмні результати навчання

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 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.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

<p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p>ПРН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	
<p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	
<p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	
<p>ПРН 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.</p>	
<p>ПРН 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</p>	
<p>ПРН 23. Реалізовувати власні підприємницькі ініціативи з започаткування, перепрофілювання та рестарту готельно-ресторанного бізнесу в кризових реаліях воєнного часу та в період післявоєнного відновлення сектору гостинності України</p>	
<p>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>До проведення лекцій з навчальних дисциплін за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, рівень кваліфікації та компетентності яких є достатнім для забезпечення програмних результатів навчання за даною ОПП.</p> <p>До проведення лекцій, здійснення наукового керівництва кваліфікаційними роботами залучаються науково-педагогічні працівники, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених Постановою КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які виконують всі види навчального навантаження за ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», мають наукові публікації відповідно до профілю дисциплін, які вони викладають, систематично проходять стажування й підвищення кваліфікації.</p> <p>До проведення наукових семінарів, конференцій, круглих столів тощо для здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» залучаються вітчизняні висококваліфіковані фахівці-практики та закордонні фахівці, включаючи проведення заходів на англійській мові.</p>

Матеріально-технічне забезпечення

Практичну підготовку забезпечують 3 навчальні лабораторії. А саме:

Навчальні лабораторії для практичного вивчення освітніх компонент із ресторанного обслуговування та технологій харчування:

«Лабораторія для ресторанного обслуговування»

«Лабораторія технологій харчування»

- Кухня, площа – 17,0 м²
- Зала для сервірування, площа – 50,0 м²
- Зала для дегустації, площа – 55,8 м²
- Приміщення для миття столового посуду, площа – 7,1 м²
- Побутова кімната, площа – 6,2 м²
- Приміщення для проходу, площа – 10,3 м²
- Допоміжні приміщення, площа – 2,2 м²

Адреса місцезнаходження лабораторії: просп. Університетський, 8, навчальний корпус №2, 2 поверх

Навчальна лабораторія для практичного вивчення освітніх компонент із готельного обслуговування та технологій гостинності:

«Лабораторія готельного обслуговування»

- Житлова кімната 1, площа – 15,0 м²
- Житлова кімната 2, площа – 12,0 м²
- Санітарно-побутова кімната, площа – 5,5 м²
- Ресепшен, площа – 4,0 м²
- Приміщення для проходу, площа – 5,0 м²
- Допоміжне приміщення, , площа – 2,0 м²
- Тамбур, площа – 2,0 м²

Адреса місцезнаходження лабораторії: просп. Університетський, 8, гуртожиток №3, 1 поверх, секція з кімнат 3211 та 3212 з окремим входом.

Проведення практики студентів на базі підприємств:

Готелі

1. Готель «Reikartz Кропивницький», вул. В'ячеслава Чорновола, 1-д, м.Кропивницький;
2. Готельно-ресторанний комплекс «Козацька Застава», вул. Паркова, 13, с. Підгайці, Кропивницький район, Кіровоградська область;
3. Готель «Марія», вул. Комарова, 35, м.Кропивницький;
4. Парк Готель «Скіфія», вул. Озерна, 1, с. Захарівка, Новоукраїнський район, Кіровоградська область.

Кафе та ресторани

1. Кафе «Східний куток» (Сучасна східна та українська кухня), проспект Винниченка 17, м. Кропивницький;
2. Кав'ярня «Ваніль», вул. Набережна, 11, м. Кропивницький;
3. Ресторан «Прага», вул. В'ячеслава Чорновола, 31, м.Кропивницький;
4. Кафе «Твоя Варенична», вул. В. Перспективна, 31/36, м. Кропивницький.

До послуг студентів розгалужена інфраструктура університету: навчальні аудиторії; тематичні кабінети, комп'ютерні класи, точки бездротового доступу до мережі Інтернет; спеціалізовані лабораторії (оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням); бібліотеки (наукова й електронна), у т. ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; пункти харчування; спортивний зал та спортивні майданчики; гуртожитки.

Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене

	<p>відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Понад третина навчальних аудиторій забезпечена мультимедійним обладнанням.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне забезпечення освітньої діяльності освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанної справи» спеціальності 241 «Готельно-ресторанної справи» включає:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наявність бібліотеки з читальними залами. 2. Можливість користуватися пошуком у Електронному каталозі бібліотеки через локальну мережу університету. 3. Вільний доступ до репозиторію 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. <p>Навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанної справи» спеціальності 241 «Готельно-ресторанної справи» 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 та переддипломної практики, методичні вказівки для підготовки і захисту кваліфікаційної роботи.</p>

9 – Академічна мобільність

<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>На загальних підставах в межах України. На основі укладених угод між ЦНТУ та закладами вищої освіти України.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Працюють програми обміну для здобувачів вищої освіти, НПП і науковців країн Європи – Erasmus та обміну здобувачами між університетами. Міжнародну співпрацю представляють закордонні організації та університети: Адамаський університет м.Колката (Індія), Салезіанський політехнічний університет (Еквадор), Національний університет Чомбук (Республіка Корея), Батумський державний університет ім. Шота Руставелі (Грузія); Кутаїський університет (м. Кутаїсі, Грузія); Університет економіки у місті Бидгош (Польща); Словацький технічний університет в м. Братислава (Словацька Республіка), Базельський інститут громад та економіки (Швейцарія), Малопольська школа публічного адміністрування (Краків, Польща), «Люблінська політехніка» (Люблін, Польща) та інші.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Прийом іноземних громадян за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанної справи» спеціальності 241 «Готельно-ресторанної справи» здійснюється згідно з чинними Правилами прийому на відповідний рік.</p>

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

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

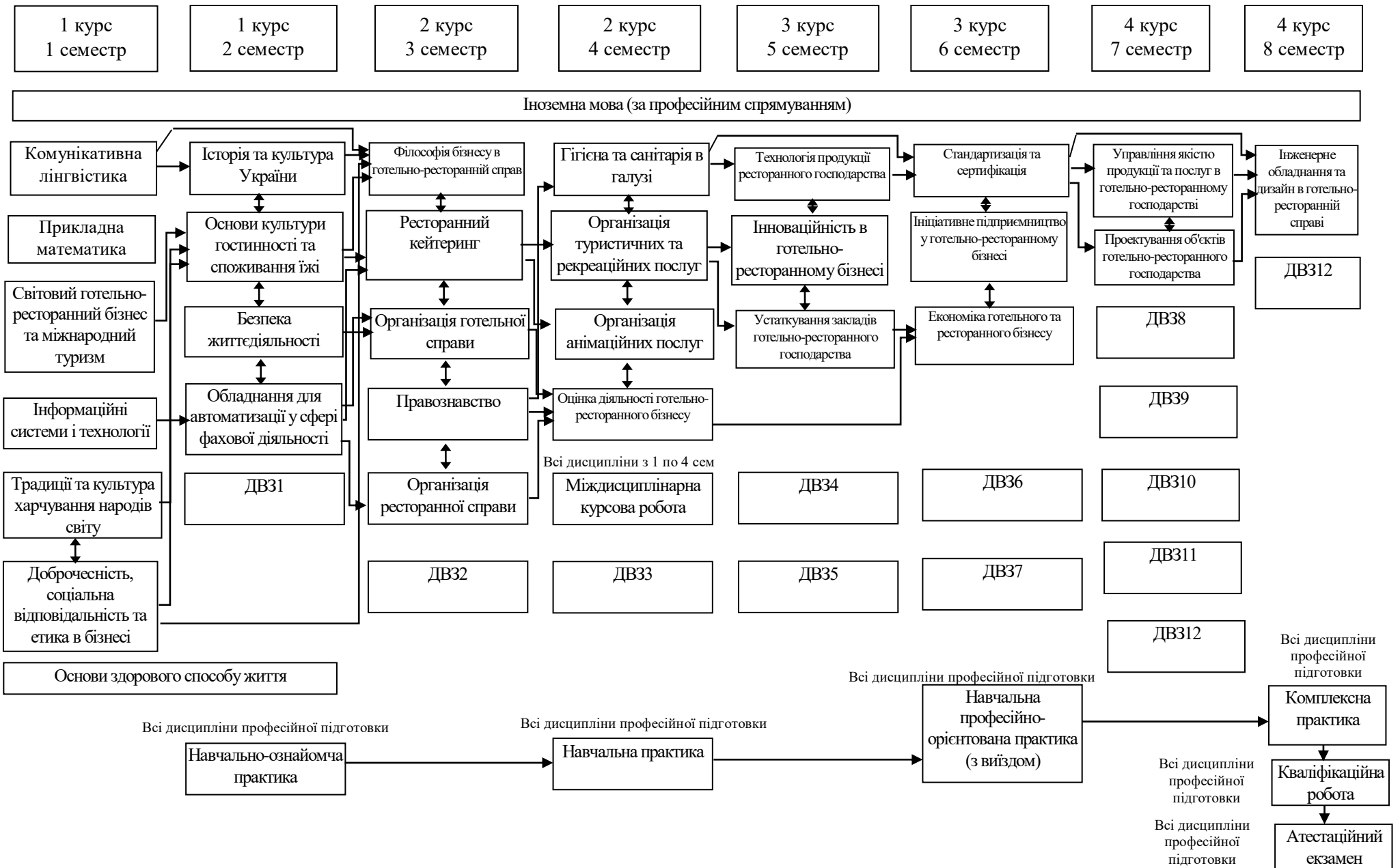
Шифр КОП	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
Освітні компоненти загальної підготовки			
OK3 01	Комунікативна лінгвістика	3	залік
OK3 02	Прикладна математика	3	залік
OK3 03	Інформаційні системи і технології	6	залік
OK3 04	Доброчесність, соціальна відповідальність та етика в бізнесі	5	екзамен
OK3 05	Безпека життєдіяльності	2	залік
OK3 06	Основи здорового способу життя	3	залік
OK3 07	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	21	залік, залік, залік, залік, залік, залік, залік, екзамен
OK3 08	Історія та культура України	4	екзамен
OK3 09	Правознавство	4	залік
	Разом	51	
Освітні компоненти професійної підготовки			
OKП 10	Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм	4	екзамен
OKП 11	Традиції та культура харчування народів світу	4	залік
OKП 12	Основи культури гостинності та споживання їжі	5	екзамен
OKП 13	Обладнання для автоматизації у сфері фахової діяльності	5	залік
OKП 14	Ресторанний кейтеринг	4	залік
OKП 15	Філософія бізнесу в готельно-ресторанній справі	3	залік
OKП 16	Організація готельної справи	5	екзамен
OKП 17	Організація ресторанної справи	5	екзамен
OKП 18	Організація анімаційних послуг	4	залік
OKП 19	Організація туристичних та рекреаційних послуг	4	екзамен
OKП 20	Оцінка діяльності готельно-ресторанного бізнесу	4	залік
OKП 21	Гігієна та санітарія в галузі	4	залік
OKП 22	Міждисциплінарна курсова робота	3	
OKП 23	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
OKП 24	Інноваційність в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
OKП 25	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	залік
OKП 26	Ініціативне підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
OKП 27	Стандартизація та сертифікація	5	екзамен
OKП 28	Економіка готельного та ресторанного господарства	4	залік

ОКП 29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОКП 30	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОКП 31	Інженерне обладнання та дизайн в готельно-ресторанній справі	5	екзамен
ОКП 32	Навчально-ознайомча практика	6	диф. Залік
ОКП 33	Навчальна практика	6	диф. Залік
ОКП 34	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)	6	диф. Залік
ОКП 35	Комплексна практика	6	диф. Залік
ОКП 36	Кваліфікаційна робота	9	
ОКП 37	Атестаційний екзамен	2	
	Разом		129
	Загальний обсяг обов'язкових компонент		180
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
ВК	Дисципліни за вибором здобувача освіти	60	залік
	Загальний обсяг вибірових компонент		60
	Загальний обсяг освітньої програми		240

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньо-професійної програми.

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачою документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.</p> <p>Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю умов.</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p> <p>Кваліфікаційна робота розміщується у електронному репозиторії ЦНТУ.</p>
--	---

5. Матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностям

Компоненти ОПП Програмні результати	ОКЗ 01	ОКЗ 02	ОКЗ 03	ОКЗ 04	ОКЗ 05	ОКЗ 06	ОКЗ 07	ОКЗ 08	ОКЗ 09	ОКП 10	ОКП 11	ОКП 12	ОКП 13	ОКП 14	ОКП 15	ОКП 16	ОКП 17	ОКП 18	ОКП 19	ОКП 20	ОКП 21	ОКП 22	ОКП 23	ОКП 24	ОКП 25	ОКП 26	ОКП 27	ОКП 28	ОКП 29	ОКП 30	ОКП 31	ОКП 32	ОКП 33	ОКП 34	ОКП 35	ОКП 36	ОКП 37					
ПРН 01									+	+	+				+	+	+		+		+		+													+	+	+				
ПРН 02					+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ПРН 03	+						+																												+	+	+	+	+			
ПРН 04										+	+				+	+	+	+	+	+	+		+		+		+										+	+	+			
ПРН 05			+										+	+		+	+	+				+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 06											+			+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 07			+									+	+	+		+	+	+	+	+				+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 08	+		+	+			+																											+			+	+				
ПРН 09			+										+														+				+	+							+	+		
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																										+														+	+	+

