ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ВВЕДЕНО В ДІЮ Наказ ректора Полтавського університету економіки і торгівлі №___від_____20__року	ЗАТВЕРДЖЕНО Рішенням Вченої ради Полтавського університету економіки і торгівлі Протокол №___від_____20__року
Ректор _____Олексій НЕСТУЛЯ	Голова Вченої ради _____Олексій НЕСТУЛЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
(номер та назва спеціальності)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр та назва галузі знань)

Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи
(назва кваліфікації)

Полтава 2023

ПРОЄКТ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
241 Готельно-ресторанна справа

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор навчально-наукового інституту денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4.	Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	Капліна Тетяна Вікторівна	д. т. н., професор	
5.	Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»	Володько Ольга Василівна	к. т. н., доцент	

ПРОЄКТ

Передмова

Робоча група освітньої програми:

1. Володько Ольга Василівна – гарант освітньої програми, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.т.н., доцент
2. Капліна Тетяна Вікторівна – завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.т.н., професор.
3. Положишникова Людмила Олександрівна – доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.т.н., доцент
4. Бойко Людмила Дмитрівна – директор готелю «Україна» м. Полтава
5. Балабан Микола Петрович – власник мережі ресторанних закладів «Криниця» м. Полтава
6. Філіпповський Антон Валерійович – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня за галуззю знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.).

Освітня програма розглянута і схвалена вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол № _ від р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

ПРОЄКТ

Профіль освітньо-професійної програми

1 – Загальна характеристика	
Повна назвавищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавський університет економіки і торгівлі, Навчально-науковий інститут денної освіти, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовоюоригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр. Освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи.
Офіційна назва освітньо-професійноїпрограми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому таобсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, терміннавчання 3 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Сертифікат акредитації освітньої програми: №5293 від 30.06.2023 р. Термін дії сертифікату освітньої програми до 01.07.2033 р.
Цикл/рівень	Цикл/рівень Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 6 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – перший цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQFLLL) – 6 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються Правилами прийому до Полтавськогоуніверситету економіки і торгівлі
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії ОПП	На період дії сертифікату (до 01.07.2033 р.)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/ https://www.grks.puet.edu.ua/opp.php

2 – Мета та місія освітньої програми	
Мета освітньої програми	Задоволення потреб громадян, суспільства і держави в якісній вищій освіті, підготовка висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи для вітчизняного та міжнародного ринку праці, сприяння інтеграції до європейського і світового освітнього простору. Цілі відповідають підготовці фахівців з урахуванням аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Полтавському регіоні, стратегічній меті розвитку університету, зазначеній у Стратегії розвитку університету на 2023...2027 роки» http://www.puet.edu.ua/sites/default/files/str_rozv_puet_2023_2027.pdf).
Місія освітньої програми	«**Якість надання готельно-ресторанних послуг: від національних традицій та особливостей до міжнародних вимог та стандартів»,** що відповідає місії Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»: «Разом – до вершин професійної досконалості й життєвого успіху кожного заради процвітання України».
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	**Галузь знань –** 24 Сфера обслуговування **Спеціальність –** 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплінтрьох циклів: цикл загальної підготовки, цикл професійної підготовки, практична підготовка. Загальний обсяг освітньо- професійної програми становить 240 кредитів ЄКТС у тому числі: *обов'язкові навчальні дисципліни складають* – 153 кредити ЄКТС, *практична підготовка* – 20 кредити ЄКТС, *підсумкова атестація* – 7 кредитів ЄКТС. Разом 180 кредитів (75 %); *вибіркові навчальні дисципліни* – 60 кредитів ЄКТС(25,0 %). **Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Цілі навчання:** підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними й спеціальними (фаховими) компетентностями, достатніми для успішного

	розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов. **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, матеріально-технічне забезпечення підприємств галузі, організація роботи служб: фронт-офіс, номерний фонд, організація роботи готелю; автоматизована система управління готелем і рестораном, ресторанний кейтеринг.
	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, лабораторне устаткування, спеціалізовані кабінети і лабораторії.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Акцент робиться на адаптації та впровадженні в професійну діяльність знань та навичок для вирішення професійних завдань щодо ефективного управління та господарювання готельно-ресторанним бізнесом.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Програма дозволяє вивчити специфіку діяльності готельно-ресторанних підприємств, особливості їх функціонування, організації та менеджменту. Наголос робиться на розвитку професійного самовдосконалення, творчого мислення та пошуку нестандартних бізнес-рішень у практиці управління готельним і ресторанним господарством. Програма відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів з урахуванням регіональних аспектів. **Ключові слова:** готельне господарство, ресторанне господарство, фронт-офіс, номерний фонд, кейтеринг, барне обслуговування, інновації в готелях і ресторанах, якість продукції та послуг.

Особливості програми	1. Поєднання досвіду провідних світових лідерів у готельно-ресторанній сфері, адаптована до міжнародних освітніх програм (Школа готельного менеджменту (IHTTI School of Hotel Management) м. Невшатель, Швейцарія; Business & Hotel Management BHMS (м. Люцерна, Швейцарія); Лозаннська школа готельного менеджменту (Ecole Hoteliere de Lausanne); Севільський університет (University of Seville), Іспанія у частині змістовного наповнення ОК; вітчизняних ЗВО: Київський національний торговельно-економічний університет (застосування у підготовці ЗВО АСУ для оволодіння практичниминавичками та вміннями). 2. Практико-орієнтоване навчання (20 кред.): виробнича практика 10 кред. (1,2 курс); організаційна (міжнародна) практика 6 кред. (3 курс), виробнича комплексна практика 4 кред. (4 курс). 3. Поглиблене вивчення іноземної мови: Іноземна мова – 5 кред., Ділова іноземна мова – 6 кред., Іноземна мова в готельно-ресторанній справі – 3 кред. (Разом 14 кред.). 4. Володіння навичками управління за допомогою автоматизованої системи управління готелем «Servio» на прикладі віртуального готелю «Golden Scapes» (бронювання місць, розрахунки зі споживачами, нічний аудит тощо). 5. Володіння навичками використання автоматизованої системи управління рестораном при готелі для підвищення лояльності споживачів, якості послуг, збільшення прибутку, зниження витрат, прискорення процесу обслуговування, мінімізацію помилок у роботі ресторану (оптимізація роботи залу, бару, кухні, складу; ведення контролю та обліку робочого часу працівників; фіксування та контроль усіх етапів обслуговування гостей). 6. Участь здобувачів вищої освіти у міжнародних грантових програмах: університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) за програмою Еразмус+ КА1, University of Applied Sciences (Литовська Республіка) за програмою Erasmus+ (ЄС). Можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг (Болгарія, Туреччина, Німеччина, Італія), а також використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Працевлаштування випускників	***ДК 003:2010 Національний класифікатор України:*** 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із конференц- сервісу 3419 Організатор з постачання 3423 Організатор зперсоналу ***КВЕД ДК 009:2010:*** 55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасовогорозміщування 55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання 55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками дляжитлових автофургонів і причепів 55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільногохарчування 56.21 Постачання готових страв для подій 56.29 Постачання інших готових страв 56.30 Обслуговування напоями ***International Standard Classification of Occupations 2008(ISCO-08):*** 3332– Conference and Event Planners 4221– Travel Consultants and Clerks 4224 –Hotel Receptionists 4226 – Receptionists (general) Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої та організаційної (міжнародної) практики.
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України. Академічна мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	

Викладаннята навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/), Google-платформи навчання на основі самостійних досліджень тощо. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних, виїзних практичних занять на виробництві, майстер-класи, практикумів, кейси, ділові ігри, тренінги тощо.
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени (усні та письмові), презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.
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 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 усвідомлювати соціальну значущість роботи в індустрії гостинності, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
Спеціальні компетентності	**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. **СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. **СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. **СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. **СК 05.**Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства **СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. **СК 08** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати 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, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств. **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 надавати послуги з бронювання, прийому, розміщення, реєстрації та виїзду гостей у засобах розміщення. **СК 15.** Забезпечити координацію роботи персоналу служби фронт-офісу. **СК 16.** Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства, виконувати технологічне проектування готельного підприємства. **СК 17.** Здатність використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень щодо об'єктів готельного підприємства. **СК18.** Здатність оцінювати стан розвитку підприємства та визначати необхідність інновацій у готельно-ресторанній сфері. **СК 19.** Володіння основними методами, способами та засобами проведення наукових досліджень стану та перспектив розвитку готельно-ресторанного підприємства, його структурних підрозділів, потреб споживачів. **СК 20.**Здатність застосовувати навички, реалізовувати та управляти технологією проведення внутрішнього аудиту в готелі. **СК21.** Здатність демонструвати усвідомлену поведінку на основі традиційних загальнолюдських цінностей гостинності. **СК22.** Здатність розробляти та презентувати пропозиції щодо потреб розвитку готельно-ресторанного бізнесу та у співпраці з зацікавленими сторонами реалізовувати інновації на підприємстві для підвищення ефективності його діяльності. **СК23.** Здатність засвоювати знання особливостей роботи сомельє та інших трендових професій, професійні обов'язки та їх інтереси. **СК24.** Здатність розробляти заходи щодо створення «продаючого» меню ресторану, використовувати технології збільшення продажів, проводити оцінку сукупної ефективності меню. **СК25.** Здатність виявляти проблемні місця в обслуговуванні споживачів ресторанних послуг, здійснювати оцінку рівня їх задоволеності, визначати вузькі місця та усувати їх. **СК26.** Здатність класифікувати вина та технології їх

	виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.

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, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.

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.

РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

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

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

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

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

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

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

РН 23. Володіти теоретичними основами і практичними навичками діяльності служби фронт-офісу, методами отримання, узагальнення і використання інформації, вміти застосовувати комп'ютерну техніку і програмне забезпечення для вирішення професійних задач.

РН 24.Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування.

РН 25. Володіти комунікаційними навичками, забезпечувати формування організаційної структури підприємств готельно-ресторанного господарства, розраховувати штатну чисельність працівників, аналізувати продуктивність праці.

РН 26. Забезпечувати техніко-економічне обґрунтування проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативних вимог і сучасних дизайнерських концепцій; володіти навичками розробки завдань на проектування підприємств готельного господарства.

РН 27. Знати і вміти використовувати на практиці методику проведення внутрішнього аудиту та контролю.

РН 28. Володіти навичками основ проектування, реконструкції та дизайну об'єктів готельного господарства за допомогою сучасних графічних редакторів.

РН 29. Володіти навичками створення сприятливого індивідуального іміджу і підтримки реноме своєї організації.

РН 30. Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт- і бек-офісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами.

РН 31. Здатність до формування знань і практичних умінь та навичок, планування і реалізації виробничих завдань у барах. Способи управління технологічними процесами щодо випуску високоякісної барної продукції, основні форми організації виробництва обслуговування, функціонування різних типів барів.

РН 32. Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг.

РН 33. Здатність застосовувати автоматизовану систему управління рестораном, для підвищення лояльності споживачів послуг, збільшення прибутку, зниження витрат, прискорення процесу обслуговування, мінімізацію помилок у роботі ресторану **РН 34.** Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін на ОП забезпечують професорсько-викладацький склад кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (професорів, докторів наук – 1 особа, доцентів, кандидатів наук – 6 осіб, 4 старших викладача, 1 серед яких кандидат економічних наук), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. До освітньог0 процесу залучаються практики та професіонали у сфері послуг. Гарант спеціальності та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): Кабінет проектування та інформаційних технологій готельного господарства, №228/60,3; 1. Кабінет організації роботи готелю, №232/60,1; 2. Кабінет організації роботи ресторану, №535/47,1; 4. Навчальна (лекційна) аудиторія, №230/61,7; 5. Навчальні аудиторії, 112/53,1м^2; 112а/24,8; 6. Кабінет для проведення консультацій зі студентами № 231/16,1; 7. Лабораторія організації ресторанного обслуговування НВК / 1827,7; 8. Лабораторія кафедри технологій харчових

	виробництв і ресторанного господарства109/100,0; 9. Лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 10. Лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності економічних системах №131/91,8; №132/92,1; 11. .Лабораторія кафедри менеджменту №437/94,5; 12. Спеціалізований кабінет кафедри правознавства №313/43,4; 13. Лекційні аудиторії на 56 –110 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №213, №214, №411а; 14. електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 15. Медіатека № (136)/140,7; 16. Спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексів та за кордоном (у Туреччині, Болгарії, Польщі, Німеччині, США, Китаї, Італії).
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	Викладання усіх навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та авторськими дистанційними курсами викладачів ПУЕТ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здобувачі можуть навчатися, стажуватися чи проводити наукову діяльність в іншому закладі вищої освіти або науковій установі на території України. Для цього їм встановлюється індивідуальний графік навчання, який дозволяє виконувати навчальний план дистанційно. На основі двосторонніх договорів між ПУЕТ та ЗВО-партнерами: Полтавським національним педагогічним університетом імені В. Г. Короленка; Харківською державною академією культури; Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини; Львівським торговельно-економічним університетом; Черкаським національним університетом імені Богдана Хмельницького.

Міжнародна кредитна мобільність	Здобувачі на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів мають можливість брати участь у великій кількості різноманітних програм академічної мобільності, таких як Global UGRAD (США), «Me vlana» (Туреччина), Erasmus+ (ЄС), Katowice School of Economics (Республіка Польща) Utenos kolegija, University of Applied Sciences (Литовська Республіка); Universidad de Granada (Королівство Іспанія); Vidzeme University of Applied Sciences (Латвійська Республіка); West University of Timisoara (Румунія); Mardin Artuklu University (Турецька Республіка).
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

2. Загальна характеристика освітньої програми

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

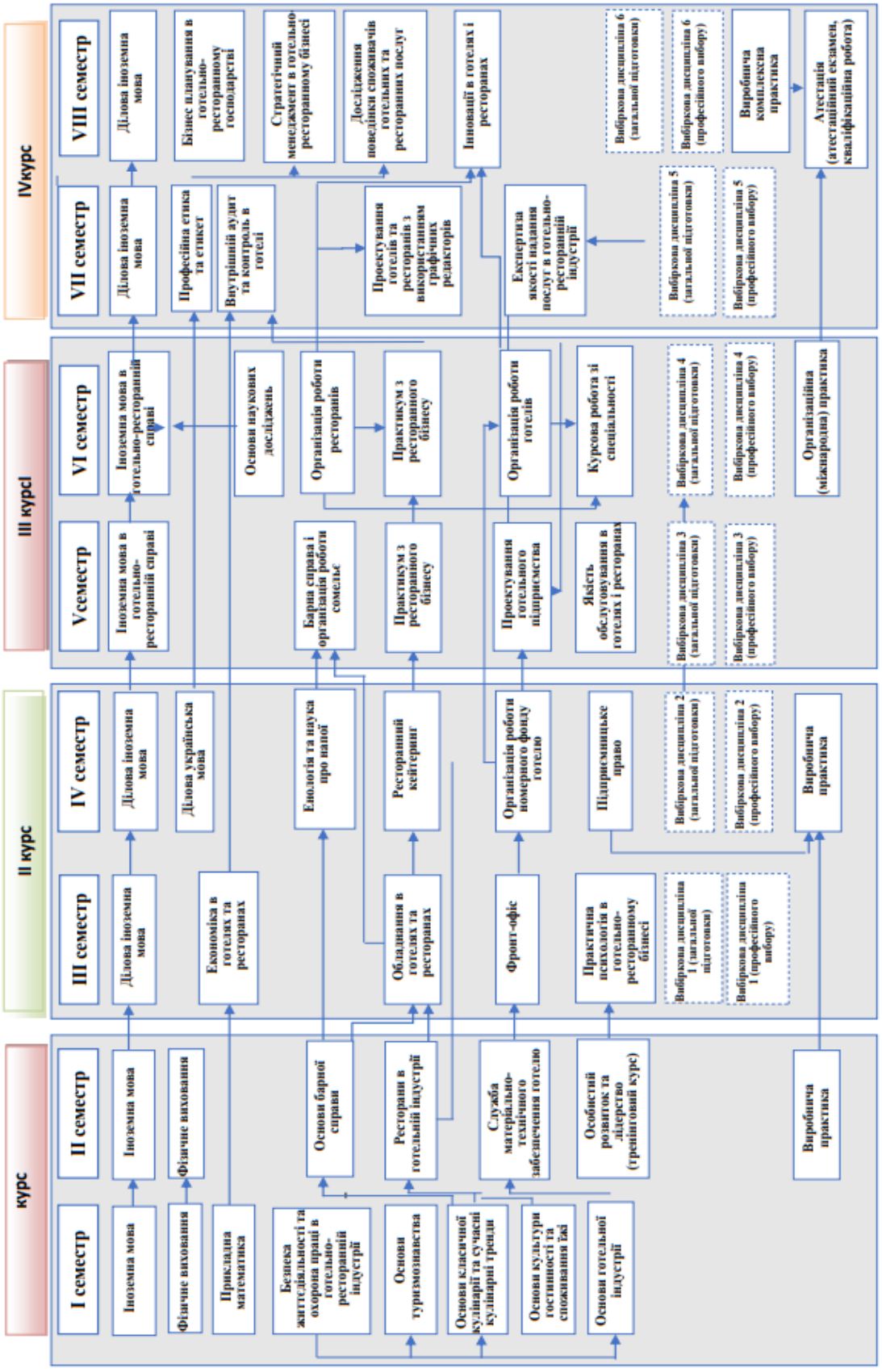
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1.Обов'язкові освітні компоненти		**153**	
1.Цикл загальної підготовки		**35**	
ОК01	Ділова іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК02	Ділова українська мова	3	залік
ОК03	Іноземна мова	5	залік, екзамен
ОК04	Іноземна мова в готельно-ресторанній справі	3	залік, екзамен
ОК05	Особистий розвиток та лідерство (тренінгів курс)	3	залік
ОК06	Підприємницьке право	3	екзамен
ОК07	Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ОК08	Прикладна математика	3	екзамен
ОК09	Фізичне виховання	3	залік
ОК10	Історія українського державоутворення	3	залік
2.Цикл професійної підготовки		**118**	
ОК11	Барна справа і організація роботи сомельє	4	екзамен
ОК12	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	4	екзамен
ОК13	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ОК14	Внутрішній аудит та контроль в готелі	3	залік
ОК15	Дослідження поведінки споживачів готельних та ресторанних послуг	3	екзамен
ОК16	Економіка в готелях і ресторанах	3	залік
ОК17	Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії	3	екзамен
ОК18	Енологія та наука про напої	4	залік
ОК19	Інновації в готелях і ресторанах	3	екзамен
ОК20	Обладнання в готелях і ресторанах	3	екзамен
ОК21	Організація роботи готелів	6	екзамен
ОК22	Організація роботи номерного фонду готелю	5	екзамен
ОК23	Організація роботи ресторанів	6	екзамен
ОК24	Основи барної справи	4	екзамен
ОК25	Основи готельної індустрії	4	екзамен

ОК26	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	9	екзамен
ОК27	Основи культури гостинності і споживання їжі	4	екзамен
ОК28	Основи наукових досліджень	3	залік
ОК29	Основи туризмознавства	4	залік
ОК30	Практикум з ресторанного бізнесу	3	залік
ОК31	Проектне навчання зі спеціальності	3	залік
ОК32	Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	4	екзамен
ОК33	Проектування готельного підприємства	4	екзамен
ОК34	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	3	екзамен
ОК35	Ресторани в готельній індустрії	4	екзамен
ОК36	Ресторанний кейтеринг	4	екзамен
ОК37	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	4	екзамен
ОК38	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ОК39	Фронт-офіс	5	екзамен
ОК40	Якість обслуговування в готелях і ресторанах	3	залік
2.Вибіркові освітні компоненти		**60**	
	1.Цикл загальної підготовки	**30**	
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
ВК6	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
	3. Цикл професійної підготовки	**30**	
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
ВК6	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
3.Практична підготовка		**23**	
ОК41	Виробнича практика	10	залік
ОК42	Організаційна (міжнародна) практика	6	залік
ОК43	Виробнича комплексна практика	4	залік
Підсумкова атестація		**7**	
ОК44	Атестаційний екзамен	1	екзамен
ОК45	Захист кваліфікаційної роботи	1	

ОК46	Кваліфікаційна робота	5	
Всього		**240**	

Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору та професійного виборуформується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі «Вибір навчальних дисциплін» https://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/

2.2 Структурно-логічна схема



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційн оїроботи	Кваліфікаційна робота – це самостійна робота, що поєднує теоретичну та практичну підготовку в межах складових ОП підготовки студентів. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Виконання кваліфікаційної роботи є етапом навчання, що підтверджує вміння застосовувати студентами фундаментальні та прикладні знання, узагальнювати результати проходження практики на підприємствах готельного і ресторанного господарства. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого екзаменаційна комісія (далі – ЕК) визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) та оприлюднюється у репозитарії університету (http://dspace.puet.edu.ua/) .
Вимоги до публічного захисту (демонстрації) (за наявності)	У процесі публічного захисту здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення ЕК рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань ЕК.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен за фахом спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра під час атестаційного екзамену здійснюють члени ЕК на основі встановлених

	правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Атестаційний екзамен здійснюється в письмовій формі, з використанням системи Moodle, Open Test(тестування).
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

ПРОЄКТ

3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компетентності ОПП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45	ОК 46
ЗК01									+		+																																		
ЗК02						+																																							
ЗК03												+							+				+		+		+					+				+			+	+	+				
ЗК04		+			+		+				+			+					+															+		+			+						
ЗК05					+															+		+			+									+		+			+						
ЗК06		+																																						+	+	+				
ЗК07																																								+	+	+				
ЗК08											+								+																					+	+	+				
ЗК09												+		+	+												+														+	+				
ЗК10	+		+	+		+	+	+		+		+		+					+	+	+				+			+	+					+	+		+	+		+	+	+				
ЗК11	+		+	+																																	+		+	+	+				
ЗК12									+																	+						+													
СК01										+							+							+								+				+	+		+	+	+				
СК02										+									+		+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+			+	+		+	+	+	+	+		
СК03											+	+				+								+						+									+		+	+	+			
СК04																								+							+										+	+	+			
СК05											+									+				+																				+		
СК06																								+				+	+					+						+					
СК07																	+	+											+											+				+		
СК08														+						+		+												+			+			+					
СК09																			+	+									+						+		+						+		
СК10													+		+					+					+													+								
СК11																+	+				+																	+								
СК12												+																+															+		
СК13											+	+			+	+				+	+	+													+			+							
СК14																																					+									
СК15																												+									+								
СК16																														+	+														+
СК17																														+														+	+
СК18																		+																									+		+	+
СК19																											+																	+	+
СК20													+																																

| | | |

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

Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	О 41	О 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45	О5 46
РН01																								+															+	+	+	+			
РН02																	+							+	+	+							+							+			+			
РН03	+	+	+	+																																			+	+	+	+			
РН04																								+	+	+											+								
РН05																									+										+	+				+			+			
РН06																											+		+																+	+
РН07											+					+					+											+								+	+				
РН08					+		+							+										+		+					+								+			+			
РН09																			+															+					+				+			
РН10										+							+	+	+					+				+				+			+							+			
РН11													+									+						+																		
РН12																+	+				+																		+							
РН13																				+	+																			+						
РН14											+																													+						
РН15												+			+																										+	+				
РН16							+	+				+										+						+			+	+		+					+	+	+	+	+		
РН17					+		+							+																	+	+	+							+	+	+		+	+
РН18																		+				+	+				+				+											+		+	+
РН19						+					+																																			
РН20		+																						+			+																		
РН21						+																																							
РН22									+																																				
РН23																											+										+						+	+
РН24															+					+					+		+	+		+			+				+							+
РН25																				+	+																								
РН26																												+	+	+														
РН27													+																																
РН28																														+														
РН29																		+													+				+	+							
РН30																						+					+						+				+					+	+	+	+
РН31										+													+																				+			

| | | |