ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ВВЕДЕНО В ДІЮ	ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ ректора	Рішенням Вченої ради
Полтавського університету економіки і торгівлі	Полтавського університету економіки і торгівлі
№___від_____2025 року	Протокол №___від_____2025року
Ректор	Голова Вченої ради
_____Олексій НЕСТУЛЯ	_____Олексій НЕСТУЛЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(номер та назва спеціальності)

галузь знань J «Транспорт та послуги»
(шифр та назва галузі знань)

кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи
(назва кваліфікації)

Полтава 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми
«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	Рогова Наталія Володимирівна	к.т.н., доцент	
5.	Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»	Положишникова Людмила Олександрівна	к.т.н., доцент	

Передмова

РОБОЧА ГРУПА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:

1. Положишникова Людмила Олександрівна – гарант освітньої програми, доцент закладу вищої освіти Полтавського університету економіки і торгівлі, к.т.н., доцент.
2. Рогова Наталія Володимирівна – завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.т.н., доцент.
3. Капліна Тетяна Вікторівна – професор закладу вищої освіти Полтавського університету економіки і торгівлі, д.т.н., професор.
4. Миронов Денис Анатолійович – доцент закладу вищої освіти Полтавського університету економіки і торгівлі, к.т.н., доцент.
5. Лапа Владислав Олександрович – менеджер ПП «Алмаз-Полтава», м. Полтава, випускник спеціальності 2025 р.
6. Нектова Олена Олександрівна – менеджер з персоналу, розвитку та навчання готелю «Holiday Inn», м. Київ, випускниця спеціальності 2022 р. Лозицький Богдан Васильович – власник готельно-ресторанного комплексу «Гостинний двір», с.м.т. Нові Санжари, Полтавська область, випускник спеціальності 2020 р.
7. Шикалова Кіра Олександрівна – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» (група ГРС б1-11).
8. Сорока Олена Сергіївна – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» (група ГРС б1-21).
9. Філіповський Антон Валерійович – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» (група ГРСб2-31).
10. Дрозд Поліна Віталіївна – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» (група ГРСб1-41).

Освітньо-професійну програму (далі – ОПП) «Готельно-ресторанна справа» розроблено на підставі Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі 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) зі змінами відповідно до Наказу Міністерства освіти і науки України від 13 червня 2024 року № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

Освітню програму розглянуто і схвалено вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол № _від 2025 р.).

Зовнішні рецензенти:

№	ПІП	Науковий ступінь	Вчене звання	Посада
1				
2				
3				

Профіль освітньо-професійної програми

1 – Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавський університет економіки і торгівлі, Навчально-науковий інститут денної освіти, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітня програма – Готельно-ресторанна справа Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – J «Транспорт та послуги» Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Офіційна назва ОПП	«Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за галуззю знань J «Транспорт та послуги» спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Тип диплому та обсяг ОПП	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Сертифікат акредитації ОПП: №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 (EQF-LLL) – 6 рівень.
Передумови	Свідоцтво про повну загальну середню освіту (далі – ПЗСО) для вступу на основі ПЗСО або диплом молодшого спеціаліста (МС)/фахового молодшого бакалавра (ФМБ)/молодшого бакалавра (МБ) при вступі на основі освітньо-кваліфікаційного рівня МС, освітньо-професійного ступеня ФМБ, освітнього ступеня МБ. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Полтавського університету економіки і торгівлі у 2025 році.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії ОПП	На період дії сертифікату (до 01.07.2033 р.)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП	https://puet.edu.ua/osvita/organizaciya-osvitnogo-procesu/osvitno-profesijni-programy/ http://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 https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/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 Полтавського університету економіки і торгівлі: «Разом до вершин професійної досконалості та життєвого успіху кожного заради процвітання України» https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/str_rozv_puet_2023_2027.pdf
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Галузь знань – J «Транспорт та послуги». Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін циклів: загальної, професійної, практичної підготовки. Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 240 кредитів ЄКТС у тому числі: *загальної підготовки* – 29 кредитів ЄКТС, 12,08 %, *професійної* –123 кредити ЄКТС, 51,25 %, *вибіркові освітні компоненти* – 60 кредитів ЄКТС, 25,0 %. *практична підготовка* – 20 кредитів ЄКТС, 8,33% *підсумкова атестація* – 8 кредитів ЄКТС, 3,33 %.
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; на розвиток професійного самовдосконалення, творчого мислення та пошук 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.

Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Вища освіта в галузі знань «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». **Ключові слова:** готельне господарство, ресторанне господарство, фронт-офіс, номерний фонд, організація роботи готелю, автоматизована система управління готелем і рестораном, кейтеринг, барне обслуговування, інновації в готелях і ресторанах, якість продукції та послуг.
Особливості програми	1. Освітня програма (далі – ОП) адаптована до міжнародних ОП у частині змістовного наповнення освітніх компонентів (далі – ОК:: Школи готельного менеджменту (IHTTISchool of Hotel Management) м. Невшатель, Швейцарія; Business & Hotel Management BHMS (м. Люцерна, Швейцарія); Лозаннської школи готельного менеджменту (Ecole Hoteliere de Lausanne); Севільського університету (University of Seville), Іспанія. 2. ОП передбачає практико-орієнтоване навчання, зокрема практичну підготовку у 20 кред.: виробнича практика 12 кред. (1,2 курс); організаційна (міжнародна) практика 4 кред. (3 курс), виробнича комплексна практика 4 кред. (4 курс). 3. Поглиблене вивчення іноземної мови: Іноземна мова 5 кред., Ділова іноземна мова – 6 кред. (Разом 11 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, мінімізації 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. Можливість участі здобувачів вищої освіти (далі – ЗдВО) у міжнародних грантових програмах: університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) за програмою Еразмус+ КА1, University of Applied Sciences (Литовська Республіка) за програмою Erasmus+ (ЄС) та інших. 7. Можливість закордонного стажування та отримання міжнародного практичного досвіду ЗдВО у сфері послуг (Болгарія, Туреччина, Німеччина, Італія), а також використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг. 8. Участь ЗдВО у соціальному проекті «Університет третього віку» (проведення майстер-класів, тренінгів).

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	Бакалавр з готельно-ресторанної справи по завершенню здобуття освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати роботу та займати посади, зазначені національним класифікатором України (*ДК 003:2010):* 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення. 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3419 Організатор з постачання 3423 Організатор з персоналу Виконувати професійні роботи за кодами професій: 1315 Менеджер (управитель) у готельному господарств 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1315 Ресторатор 1225 Завідувач поверху готелю 1225 Завідувач корпусу готелю 1225 Завідувач філіалу (філії) готелю 1225 Начальник (керуючий) їдальні 1225 Завідувач підприємства громадського харчування 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування ***КВЕД ДК 009:2010:*** 55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування

	5.20 Діяльність засобів розміщування на період відпусткита іншого тимчасового проживання 55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів 55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 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)
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти циклу FQ-EHEA, 7-го рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України. Академічна мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/), Google-платформи, системи веб-конференцій BigBlueButton, Zoom та інші. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних, виїзних практичних занять на виробництві, майстер-класів, кейсів, ділових ігор 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 ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. **Додаткові компетентності** **ЗК 13.** 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. **Додаткові компетентності** **СК 14.** Здатність надавати послуги з бронювання, прийому,

	розміщення, реєстрації та виїзду гостей у засобах розміщення; забезпечити координацію роботи персоналу служби фронт-офісу. **СК 15.** Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства; використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень. **СК 16.** Володіння основними методами, способами та засобами проведення наукових досліджень стану та перспектив розвитку готельно-ресторанного підприємства, його структурних підрозділів, потреб споживачів. **СК 17.** Здатність оцінювати, розробляти та презентувати пропозиції щодо потреб розвитку готельно-ресторанного бізнесу та визначати необхідність інновацій у готельно-ресторанній сфері.

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 технологіївиробництва 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, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки, різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Додаткові:

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

РН 26. Здатність застосовувати автоматизовану систему управління рестораном, для підвищення лояльності споживачів послуг, збільшення прибутку,

зниження витрат, прискорення процесу обслуговування, мінімізацію помилок у роботі ресторану.	
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 – 7 осіб, 3 старших викладача), 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 освітньоїта наукової діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали у сфері послуг. Гарант ОП 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): 1. Кабінет проектування та інформаційних технологій готельного господарства, №228/60,3; 2. Кабінет організації роботи готелю, №232/60,1; 3. 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. Лабораторія організації ресторанного обслуговування НВК / 1827,7; 7. Лабораторія кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 109/100,0; 8. Лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 9. Лабораторія кафедри менеджменту №437/94,5; 10. Спеціалізований кабінет кафедри правознавства №313/43,4;

	11. Лекційні аудиторії на 56 –110 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №213, №214, №411а; 12. Електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2(143)/554,0; 14. Медіатека № (136)/140,7; 15. 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 виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та авторськими дистанційними курсами викладачів ПУЕТ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	ЗдВО 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 Б. Хмельницького, Національним університетом «Запорізька політехніка», Національним університетом водного господарства та природокористування, Національним університетом харчових технологій, Полтавським державним аграрним університетом.

Міжнародна кредитнамобільність	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 б ез громадянства	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

Загальна характеристика освітньо-професійної програми

2 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

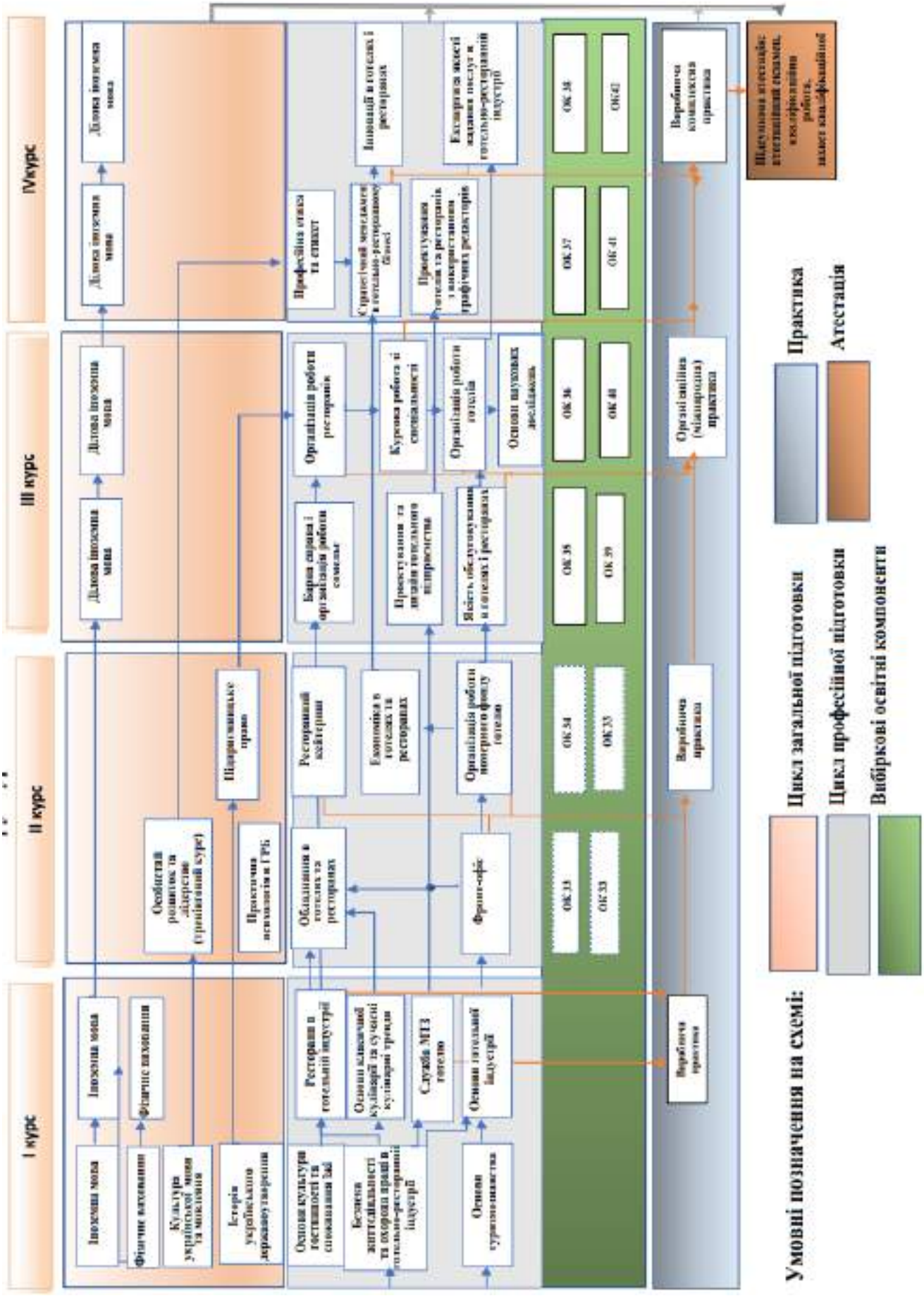
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни,курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1.Обов'язкові освітні компоненти		**153**	
1. Цикл загальної підготовки		**29**	
ОК01	Ділова іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК02	Культура української мови та мовлення	3	залік
ОК03	Іноземна мова	5	залік, екзамен
ОК04	Історія українського державоутворення	3	залік
ОК05	Особистий розвиток та лідерство (тренінговий курс)	3	залік
ОК06	Підприємницьке право	3	екзамен
ОК07	Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ОК08	Фізичне виховання	3	залік
2. Цикл професійної підготовки		**123**	
ОК09	Барна справа і організація роботи сомелье	5	залік
ОК10	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	5	екзамен
ОК11	Економіка в готелях і ресторанах	5	залік

ОК12	Експертиза якості надання послуг вготельно-ресторанній індустрії	5	екзамен
ОК13	Інновації в готелях і ресторанах	5	екзамен
ОК14	Курсова робота зі спеціальності	3	-
ОК15	Обладнання в готелях і ресторанах	5	екзамен
ОК16	Організація роботи готелів	5	екзамен
ОК17	Організація роботи номерного фонду готелю	5	екзамен
ОК18	Організація роботи ресторанів	5	екзамен
ОК19	Основи готельної індустрії	5	екзамен
ОК20	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	10	екзамен
ОК21	Основи культури гостинності і споживання їжі	5	екзамен
ОК22	Основи наукових досліджень	5	залік
ОК23	Основи туризмознавства	5	залік
ОК24	Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів	5	екзамен
ОК25	Проектування та дизайн готельного підприємства	5	екзамен
ОК26	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	5	залік
ОК27	Ресторани в готельній індустрії	5	екзамен
ОК28	Ресторанний кейтеринг	5	залік
ОК29	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	5	екзамен
ОК30	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	5	залік
ОК31	Фронт-офіс	5	екзамен
ОК32	Якість обслуговування в готелях і ресторанах	5	екзамен
3. Вибіркові освітні компоненти		**60**	
	3.1 Цикл загальної підготовки	**30**	
ОК33	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
ОК34	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
ОК35	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
ОК36	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ОК37	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
ОК38	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
	3.2 Цикл професійної підготовки	**30**	
ОК39	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
ОК40	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
ОК41	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
ОК42	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ОК43	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
ОК44	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
4. Практична підготовка		**20**	

ОК45	Виробнича практика	12	залік
ОК46	Організаційна (міжнародна) практика	4	залік
ОК47	Виробнича комплексна практика	4	залік
Підсумкова атестація		**8**	
АЕ	Атестаційний екзамен	1	екзамен
ЗКР	Захист кваліфікаційної роботи	1	
КР	Кваліфікаційна робота	6	
Всього		**240**	

Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору та професійного вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання https://puet.edu.ua/vibirkovi-disciplini/

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти» (ДПСЯ РІ-9-8.1-227-05-23) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота (далі – КР) – це самостійна робота, що поєднує теоретичну та практичну підготовку в межах складових ОП. КР 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 КР 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. КР перевіряється на плагіат (https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf, https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf) та оприлюднюється у репозитарії університету (http://dspace.puet.edu.ua/) .
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	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 перевіркудосягнення 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 з використанням системи Moodle, OpenTest (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.

3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

ОК	ІК	Загальні компетентності													Спеціальні 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	ЗК 13	СК 01	СК 02	СК 03	СК 04	СК 05	СК 06	СК 07	СК 08	СК 09	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	СК 16	СК 17
ОК01				+	+							+						+													
ОК02				+	+		+											+													
ОК03				+								+																			
ОК04		+	+																												
ОК05			+		+	+												+													
ОК06	+		+										+				+		+												
ОК07	+				+					+	+																				
ОК08		+							+																						
ОК 09															+	+				+		+									
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 45					+	+	+							+		+	+	+						+							
ОК 46					+	+	+							+			+	+						+	+						
ОК 47	+				+	+	+							+			+	+м						+		+					
АЕ																									+			+			
ЗКР							+								+	+			+						+	+			+		+
КР	+						+												+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	

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

ОК	Програмні результати навчання																									
	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	ПРН 24	ПРН 25	ПРН 26
ОК01			+																							
ОК02			+					+									+									
ОК03			+					+																		
ОК04																			+	+	+					
ОК05								+									+				+					
ОК06	+																				+					
ОК07																+										
ОК08																						+				
ОК 09									+	+						+										
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 45	+	+	+				+									+							+			
ОК 46	+	+	+				+																	+		
ОК 47	+	+	+				+									+										
АЕ	+				+				+					+	+									+		
ЗКР																		+								
КР					+				+	+		+				+	+	+					+		+	+