

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»

Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № __ від _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

Директор ВТЕІ ДТЕУ
_____/Наталія ЗАМКОВА/
(наказ № __ від _____ 2024 р.)

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна До 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ for ENEA – перший цикл EQF for LLL – 6 рівень
Передумови	<p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи.</p> <p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються на другий курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) особи, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра / освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста / освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти (зміни внесено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021 № 593):</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки «фаховий молодший бакалавр», молодшого бакалавра («молодший спеціаліст»); - прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082

опису освітньої програми	
2 - Мета освітньої програми	
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	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 61,25%, Вибірковий компонент ОП – 25%, практична підготовка – 10%, атестація –3,75%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм. Ключові слова: сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, діяльність готелів і ресторанів, виробнича діяльність, сервісна діяльність.
Особливості програми	Підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Проходження практики в Україні і за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема: 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.
Подальше навчання	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA– другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства України та зарубіжних країн; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, презентації індивідуальної роботи, поточний і підсумковий контроль, підготовка та захист кваліфікаційної роботи, складання 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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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 .</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною</p>

	<p>та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

	<p>РН 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>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за програмою, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: - з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща) №32 від 16.11.2022 р.; - з Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign Language for Specific Purposes	18
ОК 2	Правознавство / Law	6
ОК 3	Безпека життя / Life Safety	6
ОК 4	Філософія / Philosophy	6
ОК 5	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6
ОК 6	Економічна теорія / Economic Theory	6
ОК 7	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language for Professional Purposes	3
ОК 8	Логіка / Logic	3
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing	
	Фізичне виховання* / Physical Education	
	Всього:	60
Цикл професійної підготовки		
ОК 9	Культура обслуговування в індустрії гостинності/ Culture of Service in Hospitality	6
ОК 10	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Hospitality and Restaurant Business Equipment	6
ОК 12	Готельна справа / Hospitality Industry	11
ОК 12.1	КР з готельної справи / Course paper in Hospitality Industry	1
ОК 13	Ресторанна справа / Restaurant Business	11
ОК 13.1	КР з ресторанної справи / Course paper in Restaurant Business	1
ОК 14	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	6
ОК 15	Інжиніринг будівель / Building Engineering	6
ОК 16	Барна справа / Bar Management	6
ОК 17	Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах / Information Systems and Technologies in Hotels and Restaurants	6
ОК 18	Маркетинг готелів і ресторанів / Marketing of Hotel and Restaurant Business	6
ОК 19	Організація туризму / Tourism Management	6
ОК 20	Менеджмент готелів і ресторанів / Management of Hotels and Restaurants	6
ОК 21	Економіка готелів і ресторанів / Hotel and Restaurant Economics	9
	Всього:	87
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	147
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Вибірковий компонент** / Optional Subject*	6
ВК 2	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 3	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 4	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6

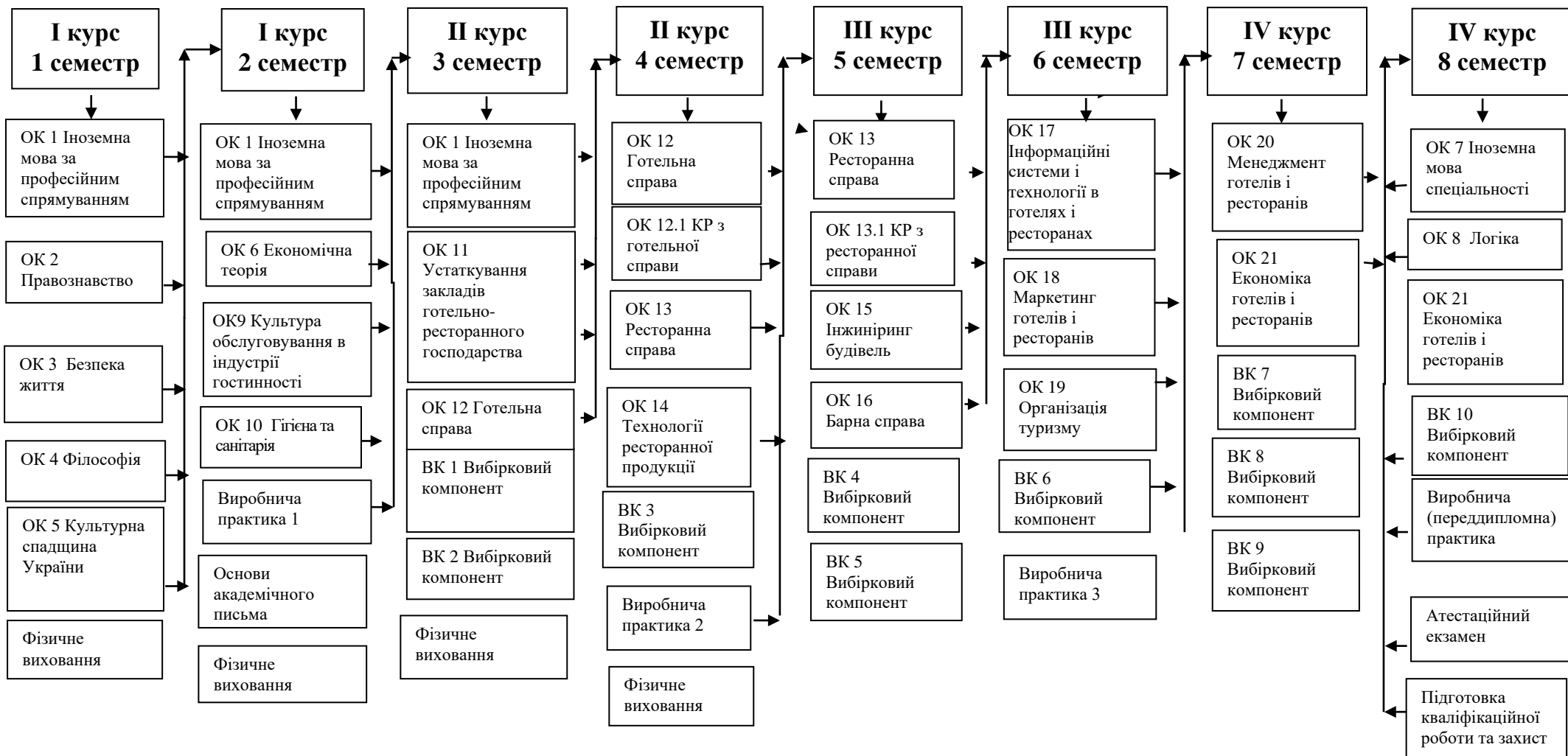
ВК 5	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 6	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 7	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 8	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 9	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 10	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		60
Практична підготовка		
Виробнича практика 1 / Practical Training 1		6
Виробнича практика 2 / Practical Training 2		6
Виробнича практика 3 / Practical Training 3		6
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		6
Всього:		24
Атестація		
Атестаційний екзамен / Certification Exam		3
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of Graduation Paper		6
Всього:		9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Позакредитна дисципліна

**Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється на офіційному сайті інституту.

Атестаційний екзамен спрямовується на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12/ ОК12.1	ОК13/ ОК13.1	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ВП1	ВП2	ВП3	В(Д)П	АЕ	КР
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 01			+	+	+			+	+																	+	+
ЗК 02		+			+																					+	+
ЗК 03		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 04					+				+								+							+	+	+	+
ЗК 05	+	+					+	+						+			+						+	+	+	+	+
ЗК 06	+				+		+	+															+	+	+	+	+
ЗК 07	+				+		+		+			+	+						+							+	+
ЗК 08			+							+													+	+	+	+	+
ЗК 09		+		+	+			+									+								+	+	+
ЗК 10	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11	+						+																			+	+
СК 01								+	+			+	+					+	+	+	+	+				+	+
СК 02									+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК 03		+										+	+							+	+				+	+	+
СК 04	+						+		+			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
СК 05		+															+			+	+				+	+	+
СК 06									+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+				+	+	+
СК 07											+	+	+	+	+	+		+		+	+				+	+	+
СК 08											+	+	+			+	+	+	+		+				+	+	+
СК 09			+								+	+	+	+	+	+					+				+	+	+
СК 10											+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+
СК 11										+				+		+		+	+		+				+	+	+
СК 12						+			+			+	+					+		+	+			+	+	+	+
СК 13						+						+	+				+			+	+				+	+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12/ ОК12.1	ОК13/ ОК13.1	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ВП1	ВП2	ВП3	В(П)П	АЕ	КР
РН 01		+	+						+	+		+	+		+				+		+	+	+	+	+	+	+
РН 02									+			+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
РН 03	+				+		+															+	+	+	+	+	+
РН 04	+					+	+	+	+			+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 05									+		+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+
РН 06				+					+		+	+	+	+		+	+								+	+	+
РН 07			+									+	+	+		+	+	+							+	+	+
РН 08	+						+		+									+	+				+	+		+	+
РН 09											+			+	+	+					+				+	+	+
РН 10									+			+	+	+		+									+	+	+
РН 11												+	+				+								+	+	+
РН 12										+		+	+	+		+									+	+	+
РН 13																				+	+				+	+	+
РН 14			+							+															+	+	+
РН 15						+											+			+	+				+	+	+
РН 16		+				+		+	+			+	+			+	+				+				+	+	+
РН 17							+	+	+								+			+	+			+	+	+	+
РН 18									+			+	+		+					+	+				+	+	+
РН 19		+	+		+					+												+	+	+	+	+	+
РН 20		+		+	+							+	+									+	+	+	+	+	+
РН 21		+			+																	+	+	+	+	+	+
РН 22			+	+	+																	+	+	+	+	+	+