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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітня програма Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № 05 від 31.03.2025)

Освітня програма
вводиться в дію з 01.09.2025

Директор ВТЕІ ДТЕУ
_____ Наталія ЗАМКОВА
(наказ № 67 від 31.03.2025)

Вінниця 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Погоджено
Заступник директора
з навчально-методичної роботи
ВТЕІ ДТЕУ_____ Лілія МАРТИНОВА
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
21. 03 2025

Погоджено
Начальник навчально-
методичного відділу ВТЕІ ДТЕУ _____ Тетяна ШЕВЧУК
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
21.03 2025

Погоджено
Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ
_____ Сергій ГИРИЧ
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
18.03 2025

Погоджено
Завідувач кафедри туризму та готельно ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ
_____ Наталія ЧОРНА
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
18.03 2025

Погоджено
Гарант освітньої програми
ВТЕІ ДТЕУ
_____ Ірина МАЗУРКЕВИЧ
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
10.03 2025

Погоджено
Голова РСС факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
ВТЕІ ДТЕУ
_____ Надія СПОРИШ
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
10.03 2025

Погоджено
_____
Директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»
_____ Ольга ПЕДОРЧЕНКО
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
10 03 2025

Погоджено
_____
Директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee»
_____ Назар ЛУГАЧ
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
10 03 2025

ПЕРЕДМОВА

Розроблено групою забезпечення освітньої програми у складі:

1. Мазуркевич Ірина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, гарант освітньої програми.
2. Рябенька Марина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Онищук Наталя – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Постова Валентина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Педорченко Ольга – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» (м. Вінниця).
7. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee» (м. Вінниця).
8. Петруняк Інна – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
9. Демешко Єлизавета – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
10. Крупська Юлія – випускник, ОС «бакалавр».
11. Куліш Галина – випускник, ОС «бакалавр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Орочинська Жанна – директор заміського комплексу «Баттерфляй» (с. Садове, Вінницький р-н, Вінницька обл.).
2. Паска Марія – д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (м. Львів).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (за освітньою програмою Готельно-ресторанна справа)

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Спеціалізація	-
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Тип диплому	Диплом бакалавра, одиничний
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мова (и) викладання	Українська
Обсяг ОП і вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за ОП	240 кредитів ЄКТС – на базі повної загальної середньої освіти. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти: - 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.
Форми здобуття освіти та терміни виконання ОП	Без обмежень Термін навчання – 3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних успішно розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в виробничо-технологічній та сервісній діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу, а також створювати інноваційні кейтерингові послуги відповідно до сучасних міжнародних стандартів якості.	

3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Цілі навчання:** формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. **Теоретичний зміст предметної області:** Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системі та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. **Методи, методики та технології:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). **Інструменти та обладнання:** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які відповідають потребам сучасного ринку праці та володіють знаннями, уміннями та навичками, необхідними для успішної роботи у сфері гостинності. Програма передбачає поєднання теоретичної підготовки з практикою.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Вища освіта за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного бізнесу, 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: готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, діяльність готелів і ресторанів, виробнича діяльність, сервісна діяльність.

Особливості програми	Підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечувати ефективне функціонування та розвиток закладів гостинності з урахуванням сучасних інноваційних підходів в сервісному обслуговуванні споживачів. Проходження практичної підготовки на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу України та зарубіжних країн. Виїзні практичні заняття, гостьові лекції, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до освітнього процесу провідних фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу.
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: 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 з персоналу
Подальше навчання / Академічні права випускників	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA– другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій а системі освіти дорослих.
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 студентоцентрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Поточний контроль (тестування, розв’язування задач, ситуаційних завдань, кейсів, дискусії, ділові ігри, публічні виступи, захист курсових робіт, проходження виробничих практик тощо). Підсумковий контроль – письмовий екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи, атестаційний екзамен.

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК 01.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. **ЗК 02.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. **ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. **ЗК 05.** Здатність працювати в команді. **ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. **ЗК 07.** Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. **ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності. **ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. **ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. **ЗК 11.** Здатність спілкуватися іноземною мовою. **ЗК 12.** Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. **СК 02.** Здатність 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. **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.*** *Усвідомлення важливості екологічно чистого виробництва, скорочення харчових відходів та впровадження сталих практик у ресторанному бізнесі.* ***СК 15.*** *Розвиток навичок координації персоналу, мотивації команди та управління конфліктами.*
7 – Програмні результати навчання	
	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. **РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. **РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. **РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. **РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. **РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі

	споживачами готельних та ресторанних послуг. **РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. **РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. **РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. **РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. **РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. **РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. **РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. **РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. **РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. **РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. **РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. **РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. **РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. ***РН 23.*** *Застосування принципів екологічно чистого виробництва у сфері ресторанного бізнесу відповідно до міжнародних стандартів* ***РН 24.*** *Організовувати роботу команди, мотивувати персонал та контролювати якість обслуговування.*

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечується науково-педагогічними працівниками відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньої програми забезпечують викладачі, які мають наукові ступені кандидата або доктора наук та вчене звання доцента або професора, працюють в інституті за основним місцем роботи, а також науково-педагогічні працівники з досвідом практичної роботи. 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	Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Навчальні приміщення, лабораторії, комп'ютерні та спеціалізовані аудиторії, доступ до системи дистанційного навчання, Microsoft Office 365, дозволяють повністю забезпечити освітній процес протягом усього навчання за освітньою програмою. Аудиторії обладнані мультимедійним обладнанням, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Навчальні корпуси обладнані пандусами (стаціонарними / мобільними), дотримані безпекові норми (наявні тимчасові укриття). Освітній процес забезпечено роботою Центрів інституту (Центр розвитку кар'єри, Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку, Центр грантових проєктів, Ресурсний центр зі сталого розвитку).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Усі освітні компоненти, передбачені освітньою програмою забезпечені навчально-методичними матеріалами. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях, включає авторські розробки науково-педагогічних працівників. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення достатнє для забезпечення освітнього процесу за ОП. Офіційний веб-сайт http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/ Системи управління навчанням MOODLE https://m.vtei.edu.ua/ (матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми) Всі ресурси бібіліотеки доступні за посиланням http://lib.vtei.edu.ua/ Читальні зали забезпечені вільним доступом до мережі Інтернет.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод ВТЕІ ДТЕУ із закладами вищої освіти в межах України

Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: - Університет Александру Іоан Куза, факультет економіки та бізнес адміністрування, м. Яси, Румунія № 47 від 22.05.2023; - Університет ім. Яна Кохановського, м. Кельце, Польща № 28 від 19.10.2022; - Регіональна туристична організація Свентокшиського Воєводства, м. Кельце, Польща № 27 від 19.10.2022; - Академія туризму та готельного менеджменту, м. Гданськ, Польща № 32 від 16.11.2022; - Університет суспільних наук, м. Лодзь, Польща № 25 від 20.04.2017.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

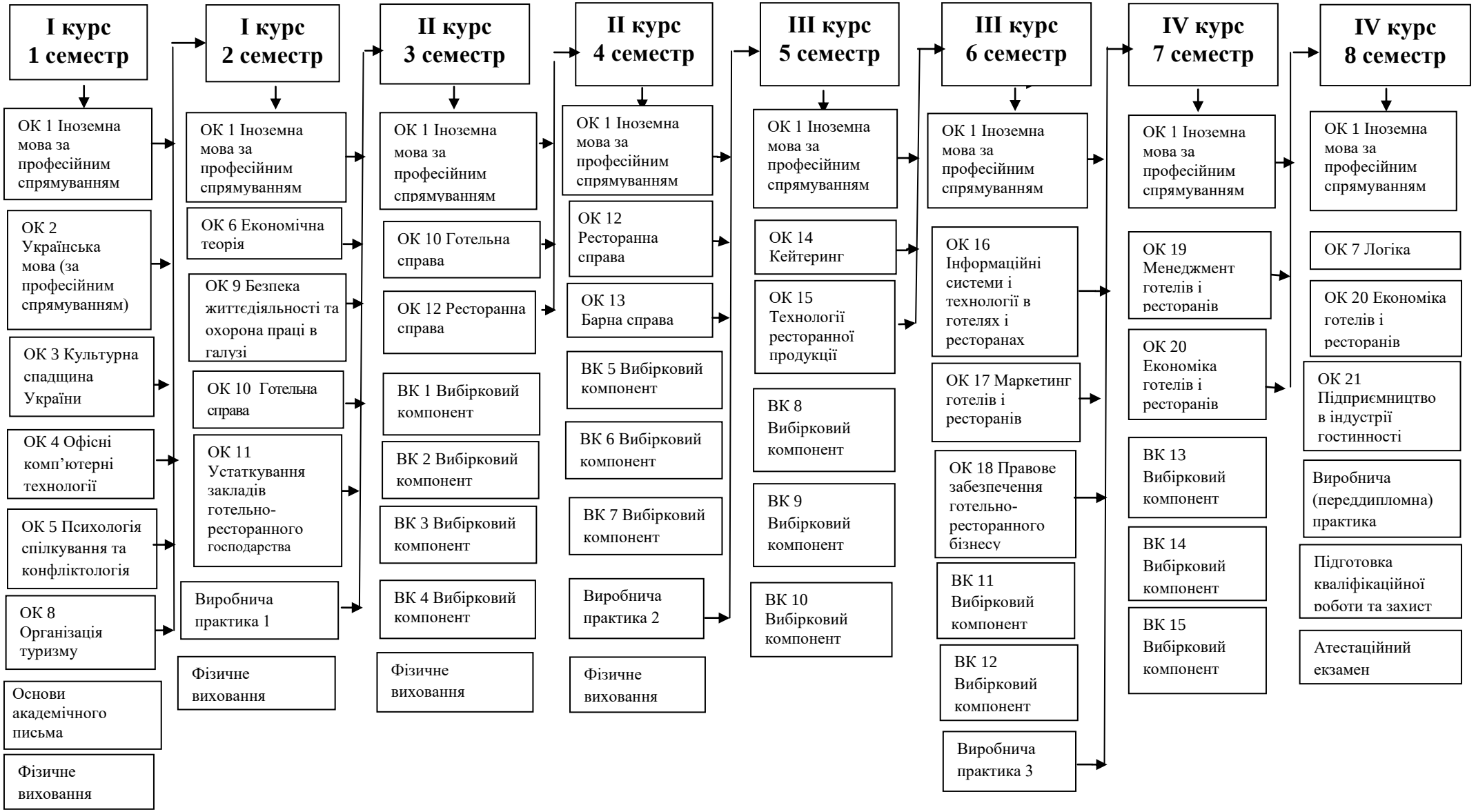
2.1. Перелік компонентів ОП

Код ОК	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота, атестаційний екзамен)	Кількість кредитів	Форма підсум. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign Language for Specific Purposes	23	Екзамен / Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) / The Ukrainian Language for Specific Purposes	4	Екзамен
ОК 3	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6	Екзамен
ОК 4	Офісні комп'ютерні технології / Office Computer Technologies	6	Екзамен
ОК 5	Психологія спілкування та конфліктологія / Communication and Conflictology Psychology	4	Екзамен
ОК 6	Економічна теорія / Economic Theory	6	Екзамен
ОК 7	Логіка / Logic	3	Екзамен
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing*		Залік
	Фізичне виховання* / Physical Education*		Залік
Всього:		**52**	
Цикл професійної підготовки			
ОК 8	Організація туризму / Tourism Management	6	Екзамен
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі / Life Safety Systems and Labour Protection in the Industry	4	Екзамен
ОК 10	Готельна справа / Hospitality Industry	12	Екзамен
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Hospitality and Restaurant Business Equipment	6	Екзамен
ОК 12	Ресторанна справа / Restaurant Business	12	Екзамен
ОК 13	Барна справа / Bar Management	6	Екзамен
ОК 14	Кейтеринг / Catering	8	Екзамен
ОК 15	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	8	Екзамен
ОК 16	Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах / Information Systems and Technologies in Hotels and Restaurants	6	Екзамен
ОК 17	Маркетинг готелів і ресторанів / Marketing of Hotel and Restaurant Business	6	Екзамен
ОК 18	Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу / Legal regulation of Hotel and Restaurant Business	4	Екзамен
ОК 19	Менеджмент готелів і ресторанів / Management of Hotels and Restaurants	8	Екзамен
ОК 20	Економіка готелів і ресторанів / Hotel and Restaurant Economics	9	Екзамен
ОК 21	Підприємництво в індустрії гостинності /	6	Екзамен

	Business in the Hospitality Industry		
Всього:		**101**	
Практична підготовка			
	Виробнича практика 1 / Practical Training 1	4	Залік
	Виробнича практика 2 / Practical Training 2	4	Залік
	Виробнича практика 3 / Practical Training 3	4	Залік
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	6	Залік
Всього:		**18**	
Атестація			
	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація / Certification Exam	3	Екзамен
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper	6	Захист
Всього:		**9**	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		**180**	
Вибіркові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
Цикл професійної підготовки			
ВК 3	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 4	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 5	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 6	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 7	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 8	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 9	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 10	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 11	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 12	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 13	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 14	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 15	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонентів:		**60**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	
Базова загальновійськова підготовка для громадян України чоловічої статі (жіночої статі – добровільно), 2-ий рік навчання на основі ПЗСО, 1-ий рік на основі НРК5 (Ст. 6 Закону України «Про основи національного спротиву», Ст. 10^1 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу», Постанова Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських»)			
Теоретична підготовка		3	
Практична підготовка		7	
Всього		**10**	

*Позакредитний компонент.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми Готельно-ресторанна справа галузі знань J Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється у формі атестаційного екзамену і захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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 в репозиторії ВТЕІ ДТЕУ.

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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	ВП 1	ВП 2	ВП 3	В(П)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	+															+											
ЗК 12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 01		+			+			+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
СК 02					+					+		+		+									+	+	+	+	+
СК 03									+	+		+	+	+		+		+	+		+				+	+	+
СК 04	+	+			+			+		+			+				+			+					+		+
СК 05																	+			+	+				+		+
СК 06					+					+	+	+	+	+	+										+		+
СК 07					+							+		+	+										+		+
СК 08																+									+		+
СК 09					+					+	+	+		+	+										+		+
СК 10					+	+				+		+		+	+			+			+			+	+		+
СК 11					+				+						+			+							+		+
СК 12												+		+		+	+	+			+			+	+		+
СК 13								+									+	+							+		+
СК 14									+	+	+	+	+	+	+						+						
СК 15					+					+		+		+					+								

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

	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	ВП 1	ВП 2	ВП 3	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			+						+													+	+	+			
РН 23									+	+	+	+	+	+	+						+						
РН 24					+		+			+		+		+					+								

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Готельно-ресторанний бізнес відіграє важливу роль у розвитку індустрії гостинності, культури та міжнародного співробітництва, що потребує підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити якісне обслуговування, ефективне управління та впровадження інноваційних технологій у сфері HoReCa.

Основною метою розробки даної освітньо-професійної програми є розвиток у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, необхідних для ефективного вирішення складних спеціалізованих завдань і практичних питань, що відзначаються багатогранністю та невизначеністю умов у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Слід зазначити, що розроблена освітня програма є актуальною та затребуваною, оскільки готельно-ресторанна сфера продовжує динамічно розвиватися, а включення освітнього компоненту з кейтерингового обслуговування дозволяє випускникам отримати додаткову конкурентну перевагу на ринку праці. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» охоплює основні аспекти організації та управління готельно-ресторанним бізнесом, організації кейтерингових послуг, стандартів обслуговування та інноваційних технологій у сфері HoReCa. Значну увагу приділено практичній підготовці здобувачів, що включає виробничі практики у закладах готельного та ресторанного господарства, кейтерингових компаніях на кожному році підготовки здобувачів вищої освіти.

При розробці даної освітньо-професійної програми було враховано пропозиції здобувачів та членів робочої групи – науково-педагогічних працівників, що брали активну участь у розробці проекту даної ОП, а також рекомендації стейкголдерів. В освітній програмі «Готельно-ресторанна справа» посилено блок вибіркових компонентів шляхом збільшення їх кількості впродовж освітнього процесу підготовки здобувачів.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є сучасною, добре структурованою та спрямованою на підготовку конкурентоспроможних фахівців у сфері гостинності. Вона відповідає сучасним

викликам галузі та надає студентам якісні знання та практичні навички, необхідні для успішної кар'єри в індустрії гостинності.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», першого рівня вищої освіти галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження серед здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ.

Рецензент:
д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівського державного університету
фізичної культури імені Івана Боберського Марія ПАСКА

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant and Catering»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» відповідає сучасним вимогам ринку праці та потребам галузі гостинності. Розроблена програма забезпечує комплексне формування професійних компетентностей, необхідних для успішної кар'єри в готельно-ресторанному бізнесі та сфері кейтерингу.

Рецензована освітньо-професійна програма охоплює всі ключові аспекти управління готельно-ресторанним бізнесом та кейтерингом, включаючи менеджмент, маркетинг, технології, сервіс та безпеку. В цілому програма сприяє розвитку комунікативних, організаційних та лідерських навичок, необхідних для успішної роботи в команді та обслуговування клієнтів. Слід зазначити, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» має чітко сформульовані цілі та завдання, а перелік освітніх компонентів мають чітку і логічну послідовність викладення, що забезпечує послідовне та ефективне засвоєння теоретичних знань та практичних навичок. Програма передбачає значну кількість практичних занять та виробничих практик, що дозволяє здобувачам отримати реальний досвід роботи в галузі HoReCa. При розробці даної освітньо-професійної програми враховані рекомендацій стейкголдерів (роботодавців), науково-педагогічних працівників, студентів та випускників за даною ОП. Отже, рецензована освітньо-професійна програма є комплексною, збалансованою та спрямованою на підготовку висококваліфікованих фахівців, які відповідають вимогам сучасного ринку праці. З метою вдосконалення даної ОП пропонуємо посилити співпрацю з провідними підприємствами галузі для забезпечення стажування та працевлаштування випускників, а також запровадити додаткові майстер-класи та тренінги від провідних експертів галузі HoReCa.

Висновок: Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», першого рівня вищої освіти галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» є актуальною, що відповідає потребам ринку праці та може бути рекомендована до впровадження серед здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ.

Рецензент:
Директор
заміського комплексу «Баттерфляй» **Жанна ОРОЧИНСЬКА**