

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(код та найменування спеціальності)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи, д.е.н., проф.

Маргарита ЛИШЕНКО

Завідувач навчального відділу

Наталія КОЛОДНЕНКО

Декан факультету харчових технологій

Наталія БОЛГОВА

Гарант освітньої програми,
к.т.н., доцент

Тетяна СТЕПАНОВА

Член проектної групи,
д.ф, доцент

Сергій БОКОВЕЦЬ

Член проектної групи,
к.т.н., ст.викл.

Дмитро БІДЮК

Член проектної групи,
д.ф, ст.викл.

Ольга СЕРЕДА

Член проектної групи,
здобувач

Максим ГРИГОРЬСВ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

Тетяни СТЕПАНОВОЇ, к.т.н., доцента кафедри технології харчування,
гаранта освітньо-професійної програми;

Сергія БОКОВЦЯ, д.ф., доцента кафедри технології харчування,

Дмитра БІДЮКА, к.т.н., старшого викладача кафедри технології харчування,

Ольги СЕРЕДИ, д.ф., старшого викладача кафедри технології харчування,

Максима ГРИГОРЬЄВА, здобувача

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Сумського національного аграрного університету.

ЗМІСТ

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність
 - 2.1. Перелік компонент ОП
 - 2.2. Структурно-логічна схема ОП.
 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти
 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми
- Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

**1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет Факультет харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи
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 Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 2 роки 10 місяців на базі ступеня фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) Унікальність ОП складає 30 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Неакредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 2030 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця у сфері готельних і ресторанних послуг, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб індустрії гостинності, здатного до організації та розвитку в галузі готельного та ресторанного бізнесу, а також вирішення спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та проведення досліджень для формування основи подальшого навчання у вищій школі.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об’єкт: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяль-

	ності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Ціль 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 системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: 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. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у готельного та ресторанного господарства. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств індустрії гостинності, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності готельних та ресторанних послуг, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельного і ресторанного господарства, підготовка фахівців у галузі готельного і ресторанного господарства. Освітня програма скерована на формування концептуальних знань і практичних вмінь у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що необхідні для вирішення фахових завдань різного рівня складності та дозволяє

	оволодіти специфікою діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, індустрія гостинності, підприємства готельного і ресторанного господарства, управління якістю готельних і ресторанних послуг, сервіс, конкурентоспроможність.
Особливості програми	- забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід у сфері готельної та ресторанної справи, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі; - заснована на використанні кращих вітчизняних та європейських практик провадження освітньої діяльності; - забезпечує формування та розвиток у здобувачів загальних і професійних компетентностей та соціальних навичок (soft skills); - поглиблене розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності через вивчення унікальних освітніх компонент, які є актуальними в реаліях сьогодення; - враховано регіональний та галузевий контекст; - гнучкість та індивідуальний підхід при визначенні траєкторії навчання й практичної підготовки здобувачів вищої освіти; - наявність каталогу вибіркового освітніх компонент, який розширює можливості здобувачів вищої освіти щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії; - можливість брати участь у програмах академічної мобільності, практиках та стажуваннях за кордоном; - унікальна інноваційна освітня інфраструктура; - комфортне та безпечне освітнє середовище, яке відповідає протоколам безпеки в умовах надзвичайних ситуацій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця індустрії гостинності в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм за ДК 003:2010: 1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні

	комплекси та ін.) 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 з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння в межах освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен, виконання та публічний захист кваліфікаційної роботи
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. Навички 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 не доброчесності ЗК 13 Здатність застосовувати сучасні цифрові інструменти і технології, створювати цифровий контент, захищаючи інформацію у професійній діяльності ЗК 14 Здатність до саморозвитку, підтримки власного фізичного і психічного здоров'я, участі у суспільному житті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісno-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці осnoви діючого законодавства в сфері готельного та рес-

	торанного 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
7 — Програмні результати навчання (РН)	
	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 ресто-

	ранних 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 ре-
--	---

	зультати 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. Глибоко усвідомлювати значення національної безпеки, збереження Української державності та функціонування інститутів, що її захищають; виявляти громадянську відповідальність і активну залученість у процеси її підтримання, керуючись принципами ціннісно-орієнтованого та етичного лідерства в професійній та громадській діяльності РН 23¹ Здатність критично осмислювати глобальні виклики, пов'язані зі змінами клімату, цифровізацією та соціальною трансформацією, а також застосовувати цифрові інструменти для розв'язання комплексних проблем сталого розвитку в мультикультурному та демократичному середовищі РН24*. Вміти розробляти та забезпечувати випуск готової продукції та послуг із урахуванням регіонального контексту РН25*. Вміти впроваджувати ефективні концепції в об'єктах гостинності
Форма атестації	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. 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. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або репозитарії закладу вищої освіти
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та даною освітньою програмою
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам. Для забезпечення навчального процесу використовуються: бібліотека; лабораторії: Лабораторія готельної-ресторанного сервісу та гостинності, Навчально-практична лабораторія кафедри технології харчування, Навчально-наукова лабораторія основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування, Навчально-наукова лабораторія обладнання харчових виробництв, Навчально-наукова лабораторія крафтових технологій та гастрономічних інновацій, які оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом; кабінети; спортивний комплекс; комбінат харчування; комп'ютерні класи; гуртожиток; медичний пункт.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчальний процес підготовки здобувачів вищої освіти забезпечений методичними та інформаційними матеріалами лекційних занять, практичних, лабораторних робіт, виконання курсових робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю, програмами і базами для проходження практик в повному обсязі, а також наявністю читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
9 — Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, а саме, навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої прак-

	тик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Університету з університетами України відповідно до Положення про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	Відповідно до укладених договорів із партнерами
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян за умови попереднього вивчення студентом української мови.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

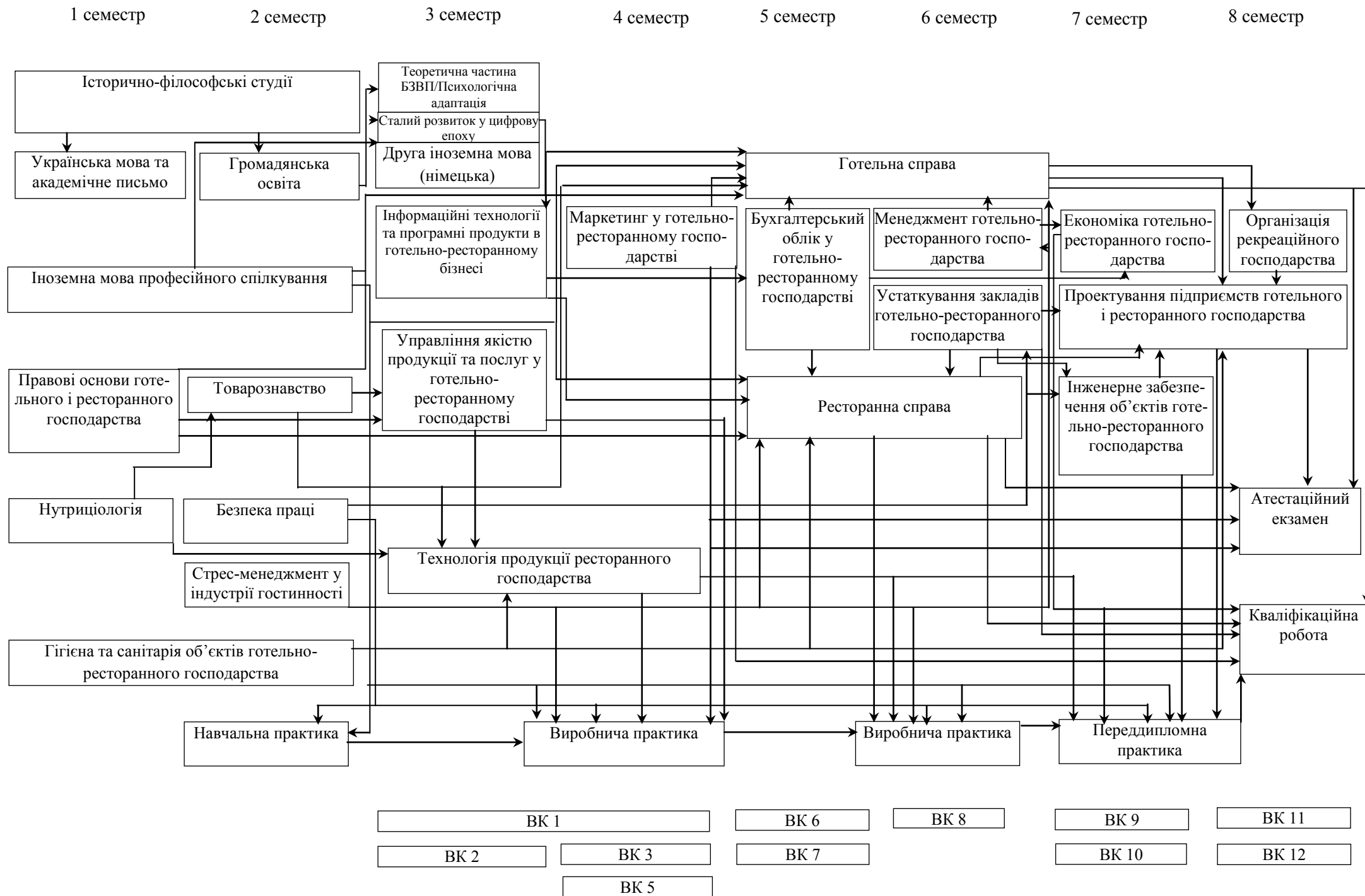
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл дисциплін загальної підготовки			
OK1.	Історично-філософські студії	5,0	Екзамен
OK2.	Іноземна мова	10,0	Екзамен
OK3.	Громадянська освіта	5,0	Екзамен
OK4.	Українська мова та академічне письмо	5,0	Екзамен
OK5.	Студії національної стійкості	5,0	
OK5.1	Теоретична частина БЗВП/ Психологічна адаптація ¹	3,0	Диф.залік
OK 5.2	Сталий розвиток у цифрову епоху	2,0	Диф.залік
II. Цикл дисциплін професійної підготовки			
OK6.	Друга іноземна мова (німецька)	5,0	Екзамен
OK7.	Інформаційні технології та програмні продукти в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
OK8.	Правові основи готельного і ресторанного господарства	5,0	Диф.залік
OK9.	Ресторанна справа	10,0	Екзамен
OK10.	Нутриціологія	5,0	Диф.залік
OK11.	Готельна справа	10,0	Екзамен
OK12.	Технологія продукції ресторанного господарства	10,0	Екзамен
OK13.	Товарознавство	5,0	Екзамен
OK14.	Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
OK15.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен

¹ ОК 5.1. Психологічна адаптація викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 5.1 Теоретична частина БЗВП, зокрема здобувачі вищої освіти:

- заочної форми навчання;
- із числа іноземних громадян;
- денної форми жіночої статі;
- усі особи, які мають право на пільги відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 №734

OK16.	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
OK17.	Економіка готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK18.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK19.	Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному господарстві	5,0	Диф. Залік
OK20.	Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства	10,0	Екзамен
OK21.	Безпека праці	5,0	Екзамен
OK22.	Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства	5,0	Диф. Залік
OK23.	Інженерне забезпечення об'єктів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK24.	Організація рекреаційного господарства	5,0	Екзамен
OK25.	Стрес-менеджмент у індустрії гостинності	5,0	Диф. Залік
Загальний обсяг нормативних дисциплін		160 кредитів ECTS	
Практична підготовка та атестація			
OK26	Навчальна практика	5,0	Диф. Залік
OK27	Виробнича практика	10,0	Диф. Залік
OK28	Переддипломна практика	5,0	Диф. Залік
OK29	Атестаційний екзамен	5,0	Атестація екзамена- ційною комісією
OK30.	Кваліфікаційна робота	5,0	
Всього		30 кредитів ECTS	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180 кредитів ECTS	
Вибіркові компоненти ОП			
BK1.	Вибір рухової активності	5,0	Залік
BK2.	Гуманітарна вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK3	Вибіркова дисципліна (4 семестр), спрямована на розви-ток загальних компетентностей	5,0	Залік
BK4.	Вибіркова дисципліна (5 семестр), спрямована на розви-ток загальних компетентностей	5,0	Залік
BK5.	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK6.	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK7.	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK8.	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK9	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK10	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK11	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
BK12	Вибіркова дисципліна	5,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		60 кредити ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240 кредитів ECTS	

2.2. Структурно-логічна схема ОП.



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених даною освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного господарства із застосуванням теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не містить академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації та розміщується у репозитарії університету.

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня завершується видачею документу встановленого зразку про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

[illegible]

Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>];
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
7. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020р. № 384 [Режим доступу: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni_standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf]
8. Положення про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті від 07 травня 2025 р. [Режим доступу: <https://surl.li/nzzbtl>];
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
10. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013):UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].
11. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 27.03.2025 р. № 512 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 12.12.2024 р. № 1728), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 20.02.2025 № 3);
12. Національний освітній глосарій: вища освіта (4-е вид., перероб. і доп.) / Авт.-уклад.: В.Є. Бахрушин, М.І. Винницький, В.М. Захарченко, І.О. Золотарьова, С.А. Калашнікова, В.І. Луговий, М.Р. Мруга, Ю.М. Рашкевич, І.М. Сікорська, А.В. Ставицький, Ж.В. Таланова, С.П. Шитікова / За ред. В.Г. Кременя, В.Є. Бахрушина, Ю.М. Рашкевича. 2024. – 114 с – URL: https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2024/10/glosarijvo_2024_here_neo_ivo_napn_mon_30.09.2024.pdf;
13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];

14. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система:.. Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].
15. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf];
16. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];
17. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: [file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm HE.pdf](file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm%20HE.pdf)];
18. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії «Налаштування освітніх систем в Європі» (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетентностей для різних предметних областей) <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>
19. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf ;
20. Higher Education in the World 8 - Special issue. New Visions for Higher Education towards 2030. Barcelona, GUNi, May 2022. URL: https://www.guninetwork.org/files/guni_heiw_8_complete_-_new_visions_for_higher_education_towards_2030_1.pdf
21. ЦСР У Дії. URL: <https://www.undp.org/uk/ukraine/tsili-staloho-rozvytku>
22. Рамка цифрової компетентності громадян України. URL: https://osvita.diia.gov.ua/uploads/1/7451-ramka_cifrovoi_kompetentnosti.pdf
23. Рамка компетентностей для культури демократії. URL: <https://rm.coe.int/rf-cdc-vol-2-/168097ec96>