УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ

ГОЛОВА ВЧЕНОЇ РАДИ
_____ В.А.ПАВЛОВА
"____" _____ 2022 р.

РЕКТОР
_____ С.Б. ХОЛОД
"____" _____ 2022 р.

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Ступінь вищої освіти: *перший (бакалаврський) рівень вищої освіти*

За спеціальністю: *241 Готельно-ресторанна справа*

Галузь знань: *24 Сфера обслуговування*

Кваліфікація: *Бакалавр з готельно-ресторанної справи*

Затверджено
на засіданні Вченої ради
Протокол № 1 від « 22 » лютого 2018 р.
Освітня програма вводиться в дію з
01 вересня 2018 р.
(наказ № 20/12 від « 22 » лютого 2018 р.)

Затверджено зі змінами
на засіданні Вченої ради
Протокол № 2 від «14» травня 2020 р.
Освітня програма вводиться в дію з
01 вересня 2020 р.
(наказ № 43/1 від «14» травня 2020 р.)

Затверджено зі змінами
на засіданні Вченої ради
Протокол № 5 від 31.05. 2021 р
Освітня програма вводиться в дію з
01.09. 2021 р.
(наказ № 31 від "31" травня 2021 р.)

м. Дніпро
2022 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ «241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Обсяг програми: 240 кредитів ЄКТС

Рівень: перший(бакалаврський) рівень

ПОГОДЖЕНО:

Проректор із забезпечення
якості вищої освіти _____ Шкура І.С.

Начальник департаменту дидактики _____Онищенко М.Ю.

Завідувач кафедри _____М`ясоїд Г.І.

РОЗГЛЯНУТО:
на засіданні Комітету з якості академічних стандартів
Протокол № ___ від "___" _____ 2022 р.

ПОГОДЖЕНО:
на засіданні Комітету з якості академічних стандартів
Протокол № ___ від "___" _____ 2022 р.

ПРЕАМБУЛА

І. Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування переглянуто за Стандартом вищої освіти України на підставі наказу Міністерства освіти і науки України від 04 березня 2020 р. № 384 (затверджено та введено в дію рішеннями Вченої ради ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля» від 14 травня 2020 р., протокол № 2), внесено зміни за запитами стейкхолдерів, затверджено рішеннями Вченої ради ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля» від 31 травня 2021 р., протокол № 5 та введено в дію з 1 вересня 2021 року.

ІІ. Розробники освітньо-професійної програми:

1. Захарова С.Г., канд.держ.упр., доцент (керівник робочої проектної групи)
2. М'ясоїд Г.І., канд.пед.наук, доцент
3. Кожушко С.П., д-р.пед.наук, професор

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу ВНЗ "Університет імені Альфреда Нобеля".

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Університет імені Альфреда Нобеля, кафедра міжнародного туризму, готельно-ресторанної справи та іншомовної підготовки
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна вправа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми	Одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») Університет визнає та перезараховує не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) Практика складає не менше 4 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Підготовка бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» акредитована Національним агентством забезпечення якості вищої освіти України, сертифікат № 3095 від 20 квітня 2022 року з терміном до 01 липня 2027 року.
Цикл / рівень	Шостий рівень НРК України / перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Передумови (вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, та результатів їх навчання)	Наявність документу про загальну середню освіту або диплому ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» чи освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого бакалавра. Наявність диплому освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста. Результати навчання визначаються за додатком до документу про освіту, а також за результатами вступних випробувань: для вступу на 1 курс на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти – у формі мультипредметного тесту, передбаченого Правилами прийому до Університету імені Альфреда Нобеля; для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» – за результатами мультипредметного тесту в порядку, визначеному законодавством та передбачених

	Правилами прийому до Університету імені Альфреда Нобеля
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	01.09.2022 - 31.06.2026
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	www.duan.edu.ua

2 – Мета освітньо-професійної 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 освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна (бакалавра). Програма професійна прикладна. Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері готельно-ресторанної справи та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Освітні компоненти, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна. Формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. Загальна освіта зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з можливістю вибору дисциплін професійного спрямування з ОП «Туризм»
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	**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 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:** 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

	Особливостями програми є: 1. Посилена підготовка з іноземної мови з обов'язковою атестацією. 2. Вивчення другої іноземної мови. 3. Викладання частини дисциплін професійного циклу англійською мовою
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на готельно-ресторанних підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (комерційні, некомерційні, державні), в яких випускники працюють у якості менеджерів; органи державного та муніципального управління; структури, в яких випускники є підприємцями, що створюють та розвивають власну справу. Випускники можуть працювати на посадах: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в ресторанах; професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; професіонали із готельної та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи.
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, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через віртуальний освітній контент Google Classroom, АСУ Університет, сервіс для проведення відеоконференцій Zoom.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практики, перегляд творчих робіт. Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Практика, есе, презентації, проектна робота. Система підсумкового оцінювання будується на умовах академічної доброчесності та прозорості, здійснюється за британськими стандартами за єдиним білетом. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційних екзаменів і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Передбачає можливість апеляції.
6 - Програмні компетентності	
Група компетентностей	**Зміст компетентностей**
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)	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 01**
	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 02**
	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	**ЗК 03**
	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	**ЗК 04**
	Здатність працювати в команді.	**ЗК 05**
	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	**ЗК 06**
	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	**ЗК 07**
	Навики здійснення безпечної діяльності	**ЗК 08**
	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	**ЗК 09**
	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	**ЗК 10**
	Здатність спілкуватися іноземною мовою.	**ЗК 11**
	Прагнення до збереження навколишнього середовища	**ЗК 12**
	Здатність працювати в міжнародному контексті.	**ЗК 13**
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	**СК 01.**
	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	**СК 02.**
	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	**СК 03.**
	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	**СК 04.**
	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	**СК 05.**

	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 06.**
	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	**СК 07.**
	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	**СК 08.**
	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	**СК 09.**
	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	**СК 10.**
	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	**СК 11.**
	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	**СК 12.**
	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	**СК 13.**
	Здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах.	**СК 14.**
	Здатність до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.	**СК 15.**
	Здатність до персоніфікації клієнтів.	**СК 16.**
	Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно- курортних закладів і забезпечити їх апаратне оформлення.	**СК 17.**
7 - Програмні результати навчання		
Шифр	**Результати навчання**	
РН	**Знання** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	**РН 01.**

	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 02.**
	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	**РН 03.**
	Уміння	
	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.**
	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	**РН 08.**
	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	**РН 09.**
	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	**РН 10.**
	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	**РН 11.**
	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	**РН 12.**
	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	**РН 13.**
	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	**РН 14.**
	Комунікація	
	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та	**РН 15.**

	дотримання стандартів якості і норм безпеки.	
	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	**РН 16.**
	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	**РН 17.**
	Автономність і відповідальність	
	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	**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 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 21**.
	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 22**.
	Можливість генерувати нові ідеї, проявляти ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг.	**РН 23.**
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення	Викладачі, що забезпечують освітню-професійну програму, відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти. 90% викладачів, які забезпечують провадження освітньої діяльності англійською мовою, мають сертифікат відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти (на рівні В2) або кваліфікаційні документи, пов'язані з використанням іноземної мови. 12% викладачів є практиками	
Матеріально-технічне забезпечення	навчальні корпуси; гуртожитки; тематичні кабінети; комп'ютерні класи; лабораторії; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал	
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний сайт: http://duan.edu.ua ; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище Google Classroom та АСУ	

	Університет - Zoom – сервіс для проведення відеоконференцій
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Кожен здобувач вищої освіти має можливість в рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО – партнерах (в межах науково-освітнього консорціуму) окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.
Міжнародна кредитна мобільність	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та міждержавними угодами. Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів / періодів навчання.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	

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

Дана освітньо-професійна програма передбачає виділення освітніх компонент двох видів: обов'язкових освітніх компонент та освітніх компонент за вільним вибором здобувача, які розподілені на:

- вибіркові загальні компоненти;
- вибіркові професійні компоненти.

У таблиці 1 подано розподіл змісту освітньо-професійної програми з урахуванням навчального часу та кількості кредитів ЄКТС за обов`язковими освітніми компонентами та освітніми компонентами вільного вибору здобувачів. В даній освітній програмі одному семестру відповідає 30 кредитів ЄКТС, а звичайному навчальному року – 60 кредитів ЄКТС. Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 годин загального навчального навантаження здобувача.

2.1. Перелік компонент ОПП

Таблиця 1

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
1.1. Цикл загальної підготовки (ОЗП)			
ОЗП 1.	Іноземна мова	16,0	Заліки
ОЗП 2.	Українська ідентичність: історія, культура, мова	4,0	Екзамен
ОЗП 3.	Друга іноземна мова	26,0	Заліки, екзамени
ОЗП 4.	Інформаційні та комунікаційні технології	4,0	Залік
ОЗП 5.	Екологія	3,5	Екзамен
ОЗП 6.	Іноземна мова професійного спрямування	21,0	Заліки, екзамен
1.2. Цикл професійної підготовки (ОПП)			
ОПП 1.	Нобелівські студії: готельно-ресторанна справа	3,0	Залік
ОПП 2.	Товарознавство	4,0	Залік
ОПП 3.	Основи економічної науки	3,5	Екзамен
ОПП 4.	Географія туризму (англ.)	4,5	Екзамен
ОПП 5.	Організація готельного господарства	10,0	Залік, екзамен
	Курсова робота - Організація готельно-ресторанного господарства	1,0	
ОПП 6.	Інженерна графіка	3,0	Залік
ОПП 7.	Управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного комплексу	4,0	Екзамен
ОПП 8.	Організація ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОПП 9.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОПП 10.	Технологія готельної справи	4,5	Екзамен
ОПП 11.	Технологія продукції ресторанного господарства	4,5	Залік
ОПП 12.	Рекреалогія та рекреаційні комплекси	4,0	Залік
ОПП 13.	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
ОПП 14.	Економічні основи міжнародного туризму та індустрії гостинності	3,0	Екзамен
ОПП 15.	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	4,5	Екзамен
	Курсова робота – Менеджмент туризму та готельно-	1,0	

	ресторанного бізнесу		
ОПП 16.	Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
ОПП 17.	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Залік
ОПП 18.	Основи індустрії гостинності	4,5	Екзамен
Практика			
ПП 1.	Навчальна практика	4,0	Залік
ПП 2.	Технологічна практика	4, 0	Залік
ПП 3.	Виробнича практика	4,0	Залік
ПП 4.	Комплексна практика з фаху	4,0	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**169 кред. / 5070 год.**	
Вибіркові компоненти ОПП *			
2.1. Цикл загальної підготовки (ВЗП)			
ВЗП 1.	Вибіркова дисципліна 1	4,0	Залік
ВЗП 2.	Вибіркова дисципліна 2	5,0	Залік
ВЗП 3.	Вибіркова дисципліна 3	4,0	Залік
ВЗП 4.	Вибіркова дисципліна 4	3,0	Залік
2.2. Цикл професійної підготовки (ВПП)			
ВПП 1.1.	Громадське будівництво	4,5	Екзамен
ВПП 1.2.	Діловий етикет та протокол в ГРБ		
ВПП 2.1.	Дизайн	5,0	Екзамен
ВПП 2.2.	Основи міжкультурної комунікації (англ.)		
ВПП 3.1.	Світовий ринок готельних послуг	4,0	Залік
ВПП 3.2.	Економічні засади підприємництва		
ВПП 4.1.	ЗЕД підприємства	3	Залік
ВПП 4.2.	Міжнародні стандарти обслуговування		
ВПП 5.1.	Етнічна кулінарія	6,0	Залік
ВПП 5.2.	Кейтеринг		
ВПП 5.3.	Англійська мова для спеціальних цілей		
ВПП 6.1.	Організація анімаційних послуг	5,0	Залік
ВПП 6.2.	Організація обслуговування напоями		
ВПП 7.1.	Моделювання діяльності підприємства	3	Залік
ВПП 7.2.	Прогнозування діяльності підприємства		
ВПП 8.1.	Електронна комерція	6,0	Екзамен
ВПП 8.2.	Психологія міжособистісного спілкування в туризмі та ГРБ		
ВПП 9.1.	Проєктування об`єктів готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Залік
ВПП 9.2.	Статистика		
ВПП 10.1.	Івентний менеджмент	4,0	Екзамен
ВПП 10.2.	HR-менеджмент		
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**60,5 кред. / 1815 год.****	
Атестаційний екзамен з іноземної мови		1,5	
Атестаційний екзамен зі спеціальності		1,5	
Кваліфікаційна робота		6,0	
Публічний захист кваліфікаційної роботи		1,5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		**240 кред. /7200 год.**	

* Згідно із Законом України “Про вищу освіту” здобувачі вищої освіти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді здобувач вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін здобувачами.

** - Здобувачі мають орати зазначену сумарну кількість кредитів ЄКТС

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Розподіл дисциплін за циклами, послідовність їх вивчення, розподіл кредитів, конкретні форми проведення навчальних занять (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації, навчальні й виробничі практики) та їх обсяг, графік освітнього процесу, форми підсумкового контролю визначені навчальним планом.

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньо-професійної програми.

Компоненти освітньої програми	Послідовність вивчення компоненту освітньої програми
ОЗП 1.	базовий
ОЗП 2.	базовий
ОЗП 3.	базовий
ОЗП 4.	базовий
ОЗП 5.	базовий
ОЗП 6.	після ОЗП 1
ОПП 1.	базовий
ОПП 2.	базовий
ОПП 3.	базовий
ОПП 4.	після ОЗП 2,ОПП 1
ОПП 5.	після ОПП 1,ОПП 7, ОПП 10, ОПП 11, ОПП12, ОПП13,ОПП 14, ОПП 15, ОПП 16, ОПП 17, ОПП 18, ВПП 3.1, ВПП 4.2, ПП 2, ПП 3
ОПП 6.	Після ОЗП 4, ОПП 1
ОПП 7.	після ОПП 1, ОПП 2, ОПП 8, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 11, ОПП 13, ОПП 15, ОПП 18, ВПП 2, ВПП 3.1, ВПП 4.2, ПП 2
ОПП 8.	після ОПП 1, ОПП 2, ОПП 10, ОПП 11, ОПП15, ОПП 18, ВПП 1.2, ВПП 4.2, ПП 2
ОПП 9.	Після ОПП 1, ОПП 2, ОПП 10, ОПП 11
ОПП 10.	базовий
ОПП 11.	базовий
ОПП 12.	після ОЗП 5, ОПП 4, ОПП 18
ОПП 13.	після ОПП 1, ОПП 3, ОПП 18, ВПП 3.1, ВПП 3.2
ОПП 14.	після ОПП 3, ОПП 17, ОПП 18, ВПП 3.2, ВПП 4.1, ВПП 5.1
ОПП 15.	базовий
ОПП 16.	після ОЗП 4
ОПП 17.	після ОЗП 4, ОПП 3
ОПП 18.	після ОПП 1
ПП 1.	після ОПП 18
ПП 2.	після ОПП 10, ОПП 11
ПП 3.	після ОПП 7, ОПП 8, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 11, ВПП 3.1, ВПП 3.2, ВПП 4.2

ПП 4.	після ОПП 5, ОПП 7, ОПП 8, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 11, ОПП 13, ОПП 15, ВПП 3.1, ВПП 4.2, ВПП 5.1, ВПП 6,1, ВПП 6.2, ВПП 7.1, ВПП 7.2, ВПП 10.1
ВЗП 1.	
ВЗП 2.	
ВЗП 3.	
ВЗП 4.	
ВПП 1.1.	після ОПП 6
ВПП 1.2.	після ОЗП 2, ОПП 18
ВПП 2.1.	після ОЗП 5, ОПП 6, ВПП 1.1
ВПП 2.2.	після ОЗП 1, ОЗП 2, ОЗП 3, ОЗП 6
ВПП 3.1.	після ОПП 1, ОПП 4, ОПП 18
ВПП 3.2.	після ОПП 3
ВПП 4.1.	після ОПП 3
ВПП 4.2.	після ОЗП 1, ОПП 8, ОПП 10, ОПП 11
ВПП 5.1.	після ОПП 2, ОПП 8, ОПП 11
ВПП 5.2.	після ОПП 2, ОПП 8, ОПП 11
ВПП 5.3	Після ОЗП 1, ОЗП 6
ВПП 6.1.	після ОПП 15, ОПП 18
ВПП 6.2.	після ОПП 2, ОПП 8, ОПП 18
ВПП 7.1.	після ОПП 3, ОПП 14, ОПП 16
ВПП 7.2.	після ОПП 3, ОПП 14, ОПП 16
ВПП 8.1.	після ОПП 3, ОПП 13, ОПП 14, ОПП 16
ВПП 8.2.	після ВПП 2.2
ВПП 9.1.	після ОПП 6, ОЗП 5, ВПП 1.1, ВПП 2.1,
ВПП 9.2.	після ОПП 3
ВПП 10.1.	після ОПП 15
ВПП 10.2.	після ОПП 15

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «241 Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційних екзаменів і публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації:

Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

МАТРИЦЯ "КОМПЕТЕНТНОСТІ-РЕЗУЛЬТАТИ"

	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14	РН15	РН16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	РН 23
ЗК 1			+		+		+	+			+		+									+	+
ЗК 2	+		+						+								+				+		
ЗК 3		+			+						+		+	+			+	+		+	+	+	
ЗК 4	+	+				+	+	+	+	+	+		+			+							
ЗК 5						+	+	+	+	+	+	+											+
ЗК 6							+	+	+					+				+					
ЗК 7	+														+			+					
ЗК 8					+						+			+		+		+	+	+	+	+	
ЗК 9			+	+		+	+	+	+	+	+		+	+									+
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		+				+	+	+		+	+							+				+

Скорочення:
ЗК - загальні компетентності
СК - спеціальні компетентності
РН - результати навчання

МАТРИЦЯ "ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ-РЕЗУЛЬТАТИ"

Освітні компоненти / Результати	**РН1** ЗК2 ЗК4 ЗК7 ЗК11 ЗК13 СК1 СК2 СК3 СК5 СК13 СК14 СК15 СК16	**РН2** ЗК3 ЗК4 ЗК13 СК1 СК2 СК6 СК8 СК11 СК13 СК14 СК15 СК16 СК17	**РН3** ЗК1 ЗК2 ЗК9 ЗК13 СК2 СК4 СК5 СК12 СК13	**РН4** ЗК9 СК3 СК5 СК10 СК12 СК14	**РН5** ЗК1 ЗК3 ЗК8 ЗК10 ЗК11 ЗК12 ЗК13 СК01 СК03 СК08 СК12 СК13	**РН6** ЗК4 ЗК5 ЗК9 ЗК10 ЗК13 СК2 СК5 СК6 СК7 СК8 СК9 СК10 СК13 СК14 СК17	**РН7** ЗК1 ЗК4 ЗК5 ЗК6 ЗК9 ЗК10 ЗК11 СК2 СК6 СК7 СК8 СК11 СК14 СК17	**РН8** ЗК1 ЗК4 ЗК5 ЗК6 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ЗК13 СК2 СК6 СК7 СК8 СК11 СК13 СК14 СК15 СК16 СК17	**РН9** ЗК2 ЗК4 ЗК5 ЗК6 ЗК9 ЗК10 ЗК11 ЗК13 СК3 СК7 СК9 СК10 СК11 СК13 СК15	**РН10** ЗК4 ЗК5 ЗК9 СК3 СК5 СК7 СК9 СК10 СК12 СК14 СК17	**РН11** ЗК1 ЗК3 ЗК4 ЗК5 ЗК8 ЗК9 ЗК13 СК1 СК8 СК11 СК13 СК14 СК17	**РН12** ЗК5 ЗК13 СК5 СК6 СК7 СК10 СК12 СК13	**РН13** ЗК1 ЗК3 ЗК4 ЗК9 СК2 СК3 СК8 СК11 СК14	**РН14** ЗК3 ЗК6 ЗК8 ЗК9 СК2 СК3 СК4 СК5 СК12	**РН 15** ЗК7 ЗК11 ЗК12 ЗК13 СК1 СК3 СК13 СК15 СК16	**РН 16** ЗК4 ЗК8 СК1 СК3 СК4 СК5 СК6 СК11 СК12	**РН 17** ЗК2 ЗК3 ЗК13 СК1 СК5 СК13	**РН 18** ЗК3 ЗК6 ЗК7 ЗК8 ЗК12 СК4 СК5 СК17	**РН 19** ЗК8 ЗК13 СК4 СК5	**РН 20** ЗК3 ЗК8 ЗК13 СК4 СК5 СК12 СК13 СК14	**РН 21** ЗК2 ЗК3 ЗК8 СК5 СК11 СК12	**РН 22** ЗК1 ЗК3 ЗК8 СК5 СК11 СК14	**РН23** ЗК1 ЗК5 ЗК9 ЗК10 ЗК13 СК1 СК2 СК3 СК4 СК6 СК7 СК8 СК9 СК10 СК11 СК12 СК13 СК17
Обов'язкові компоненти ОПП 1.1. Цикл загальної підготовки (ОЗП)																						
Іноземна мова				+												+						
Українська ідентичність: історія,			+	+																+	+	

культура, мова																							
Друга іноземна мова				+												+							
Інформаційні та комунікаційні технології		+				+				+													
Екологія		+			+								+							+			
Іноземна мова за професійним спрямуванням				+												+							
1.2. Цикл професійної підготовки (ОПП)																							
"Нобелівські студії" готельно-ресторанна справа	+	+	+		+	+														+	+	+	
Товарознавство		+																					
Основи економічної науки		+			+									+									
Географія туризму (англ.)	+	+		+		+											+		+				
Організація готельного господарства	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+
КР - Організація готельно-ресторанного господарства	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		+		+	+	+	+	+		+
Інженерна графіка		+																	+				
Управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного комплексу	+	+	+			+	+				+						+	+	+	+	+		+
Організація ресторанного господарства	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+
Устаткування закладів готельно-ресторанного	+	+			+	+		+					+					+	+	+			+

господарства																							
Технологія готельної справи	+	+			+	+	+	+	+	+	+		+		+		+	+	+	+			
Технологія продукції ресторанного господарства	+	+			+	+	+	+	+	+	+		+		+		+	+	+	+			+
Рекреалогія та рекреаційні комплекси			+		+															+		+	+
Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+					+				+		+		+	+	+	+		+
Економічні основи міжнародного туризму та індустрії гостинності	+	+	+		+									+									
Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
КР - Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+	+	+					+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі						+				+									+				+
Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	+	+												+					+	+	+			+
Основи індустрії гостинності	+	+	+		+	+													+				
Практика																							
Навчальна практика	+	+	+		+	+													+			+	
Технологічна практика	+	+			+	+	+	+					+					+	+	+	+		+
Виробнича практика	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

Комплексна практика з фаху	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Кваліфікаційна робота					+		+		+						+			+	+				+
Вибіркові компоненти ОПП																							
2.1. Цикл загальної підготовки (ВЗП)																							
Вибіркова дисципліна 1																							
Вибіркова дисципліна 2																							
Вибіркова дисципліна 3																							
Вибіркова дисципліна 4																							
2.2. Цикл професійної підготовки (ВПП)																							
Громадське будівництво	+	+			+			+			+		+					+	+	+			+
Діловий етикет та протокол в ГРБ	+	+	+	+												+	+			+	+		
Дизайн								+					+					+	+	+			+
Основи міжкультурної комунікації		+	+	+												+	+		+	+	+		
Світовий ринок готельних послуг	+	+	+		+	+	+			+													
Економічні засади підприємництва	+	+												+				+	+	+			
ЗЕД підприємства	+	+	+			+		+						+				+	+	+			
Міжнародні стандарти обслуговування	+	+		+	+		+				+					+	+						
Електронна комерція	+	+	+				+			+				+				+	+	+	+		+
Кейтеринг	+	+			+	+	+	+	+		+				+		+	+	+	+	+		+
Англійська мова для спеціальних цілей				+												+							
Організація анімаційних послуг	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+

Організація обслуговування напоями	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+
Моделювання діяльності підприємства	+		+		+	+	+	+		+								+	+	+	+		+
Прогнозування діяльності підприємства	+		+		+	+	+	+		+								+	+	+	+		+
Етнічна кулінарія	+	+							+		+		+										
Психологія міжособистого спілкування в туризмі та ГРБ				+												+		+		+	+		
Проектування об`єктів готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+	+	+	+		+	+		+					+	+	+			+
Статистика	+		+							+										+			
Івентний менеджмент		+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
HR-менеджмент		+				+	+					+		+			+	+	+	+	+		+

4. Опис внутрішньої системи забезпечення якості

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті виступає Закон України "Про вищу освіту" (розділ 5, стаття 16).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості вищої освіти.

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті наводяться в табл. 4.

Таблиця 4

Оцінка системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті імені Альфреда Нобеля

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"	**Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті**
1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти	Освітні програми мають чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії Університету імені Альфреда Нобеля. Освітня діяльність базується на засадах студентоцентрованого навчання та удосконалюється з урахуванням освітніх потреб громадян, потреб ринку праці та інтересів всіх груп стейкхолдерів. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля, Положення про центр управління якістю, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положення про Центр міжнародної акредитації, Положення про Комісію з трансферу в Університеті імені Альфреда Нобеля, Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників, Положення про групи зі змісту та якості освіти в Університеті імені Альфреда Нобеля.
2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм	Затверджено рішеннями Вченої ради від 10 грудня 2015 р механізм створення освітніх програм з урахуванням компетентнісного підходу. Затверджено рішенням Вченої Ради від 24.11.2016 р. та введено в дію механізм періодичного перегляду освітніх програм. Затверджено рішенням Вченої Ради від 27.06.2017 р. механізм моніторингу навчального навантаження здобувачів вищої освіти. Розроблені та систематично застосовуються процедури моніторингу та перегляду освітніх програм.
3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників ЗВО та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО,	Діє механізм оцінювання досягнень здобувачів-претендентів на отримання стипендій; оцінювання науково-педагогічних працівників на основі рейтингів науково-дослідної, науково-методичної та науково-організаційної роботи і рейтингування викладачів за результатами анкетування здобувачів (Положення про стипендії, Положення про систему рейтингування науково-дослідної, науково-методичної та науково-організаційної роботи викладачів).

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"	**Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті**
на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб	Результати оцінки та рейтингування оприлюднюються на веб-сайті Університету.
4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників	Підвищення кваліфікації відбувається на постійній основі з метою професійного розвитку науково-педагогічних працівників відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти Науково-педагогічні працівники підвищують кваліфікацію шляхом стажування, навчання за програмами підвищення кваліфікації, у тому числі участі у семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, конференціях, симпозіумах тощо; беруть участь у програмах академічної мобільності, науковому стажуванні, здобувають наукові ступені або вищу освіту.
5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у т.ч. самостійної роботи здобувачів, за кожною освітньою програмою	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній контент Google Classroom). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи здобувачів, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього контенту Google Classroom для здобувачів всіх форм навчання.
6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Використовуються інформаційні системи 1-С "Університет", ЄДЕБО, АСУ, система електронного документообігу (ЕДО).
7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації, у т.ч. інформація щодо освітніх програм кафедр англійською мовою, оприлюднюється на веб-сайті Університету.
8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату	Кваліфікаційні та наукові роботи здобувачів вищої освіти, наукові, науково-методичні роботи НПП перевіряються на предмет дотримання академічної доброчесності. Основні процедури регламентує «Положення про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля» (п.4.9) «Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти».
9) інші процедури і заходи	Діючу організаційну структуру системи внутрішнього забезпечення якості відображено у Положенні про організацію освітнього процесу Університету імені

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"	Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті
	Альфреда Нобеля (додаток А.1.1).

5. Практика здобувачів

Практика здобувачів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців і проводиться на оснащених відповідним чином базах практики.

Види та обсяги практик, передбачених освітньою програмою підготовки фахівців, відображені у таблиці 5, а також в навчальному плані і графіку освітнього процесу. Практика здобувачів вищої освіти є обов'язковим компонентом освітньої програми для підготовки фахівців з вищою освітою та набуття ними компетентностей, визначених цією програмою.

Види та обсяги практик, передбачені освітньою програмою підготовки бакалаврів, відображені у таблиці 5, а також в навчальному плані і графіку освітнього процесу.

Види та обсяги практик

Таблиця 5

№ з/п	Вид практики (семестр, в якому проводиться практика)	Кількість кредитів (тривалість практики в год.)	Заплановані результати	Зміст практики	Звітність
1.	Навчальна практика (1 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	РН 1, РН 2, РН 3, РН 5, РН 6, РН 19, РН 22	Введення до спеціальності та ознайомлення зі специфікою фаху (готельного та ресторанного бізнесу) з урахуванням традицій та особливостей України та країн світу	Захист індивідуальних завдань
2.	Технологічна практика (2 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	РН 1, РН 2, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 13, РН 18, РН 19, РН 20, РН 21,РН 23	Здобувачі знайомляться з технологічними процесами обслуговування клієнтів на підприємствах готельно-ресторанного господарства, наданням основних	Щоденник та письмовий звіт за результатами технологічної практики

				та додаткових послуг на готельному чи ресторанному підприємстві.	
2.	Виробнича практика (3 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	РН 1, РН 2, РН 3, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 9, 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 23	Здобувачі на матеріалі роботи конкретного підприємства готельного чи ресторанного господарства набувають практичного досвіду в організації технологічних процесів на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, аналізують і роблять відповідні висновки.	Щоденник та письмовий звіт за результатами виробничої практики
4.	Комплексна практика з фаху (4 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	РН 1, РН 2, РН 3, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 9, 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 23	Здобувач має ознайомитись зі специфікою господарсько-фінансової діяльності підприємства (готелю або ресторану/кафе) – об'єкта практики, його організаційною структурою, станом управління діяльністю підприємства загалом.	Щоденник та письмовий звіт за результатами комплексної практики з фаху

Гарант освітньо-професійної програми Захарова С.Г. кандидат наук з державного управління, доцент