МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань J Транспорт та послуги

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Херсонського державного університету
Голова вченої ради
_____Володимир ОЛЕКСЕНКО)
(протокол № 16 від «26» травня 2025)

зі змінами (протокол № 19 від 29.06.2026,
наказ № -331-Д від 30.06.2026)

Ректор Херсонського державного університету
_____(Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)
(наказ № 284-Д від 30.05.2025)

Івано-Франківськ, 2026 рік

Лист погодження
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на:

РОЗРОБЛЕНО
Робочою групою освітньої програми
протокол № 7 від 11 березня 2025 р.
Голова робочої групи Катерина СИНЯКОВА

РЕКОМЕНДОВАНО
Кафедрою готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
протокол № 9 від 06 травня 2025 р.
Завідувачка кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу Валентина БУРАК

РЕКОМЕНДОВАНО:
Вченою радою факультету бізнесу і права
протокол № 10 від 09 травня 2025 р.
Голова Вченої ради Андрій СОЛОВЙОВ

СХВАЛЕНО
Науково-методичною радою Херсонського державного університету
протокол № 8 від 22 травня 2025 р.
зі змінами (протокол № 9 від 25 червня 2026 р.)

Голова науково-методичної ради,
проректорка з навчальної та
науково-педагогічної роботи Дар'я МАЛЬЧИКОВА

Передмова

Освітньо-професійну програму за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки здобувачів рівня вищої освіти першого (бакалаврського) спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти України із галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Наказ МОН від 04.03.2020 р. № 384), наказу МОН України від 13.06.2024 р. № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти», з урахуванням Постанови Кабінету міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами внесеними відповідно Постанови КМ від № 188 від 21.02.2025) та згідно вимог Закону України «Про вищу освіту» проєктною групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ.

1. **Синякова К.М.,** кандидатка економічних наук, доцентка кафедри економіки, менеджменту та адміністрування, гарант освітньої програми;
2. **Бурак В.Г.,** докторка педагогічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, завідувачка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
3. **Романова А.А.,** докторка економічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
4. **Волошин О.В.,** кандидат соціологічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
5. **Мироненко Д.С.,** здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, 3 курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;
6. **Глущенко Д.О.,** здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, 4 курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;
7. **Дудченко К.К.,** власник кав'ярні «Prostir. cofee».

Рецензії-відгуки стейкхолдерів:

1. **Горшков Сергій,** директор ресторану «Добрий грузин».
2. **Бердар Ульяна,** власниця кав’ярні-кондитерської «BVS».

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Херсонський державний університет, факультет бізнесу і права, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр. Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців 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 фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). 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.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми 14131, дійсний до 31.12.2027
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, або ступеня «молодший бакалавр», або ступеня «фаховий молодший бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців Планове оновлення 1 раз на 2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.kspu.edu/Education/EduPrograms/241/241OPP.aspx
2 – Мета освітньої програми	
Метою освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» є підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно виконувати професійні обов'язки в умовах динамічного бізнес-середовища. Програма орієнтована на 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 південного регіону України.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг **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 бакалавра «Готельно-ресторанна справа» орієнтована на прикладну підготовку фахівців, здатних ефективно працювати в динамічному бізнес-середовищі. Структура програми передбачає інтегративне та інтерактивне навчання, яке поєднує теоретичні знання з практичними навичками. Програма пропонує комплексний підхід до діяльності в сфері гостинності, реалізуючи це через навчання та практичну підготовку. Вивчення дисциплін та модулів, орієнтованих на актуальні напрямки, забезпечує можливість подальшої професійної та наукової кар'єри здобувача. Вона базується на застосуванні сучасних підходів, методів, організаційно-технічних рішень та технологій в області обслуговування. Програма враховує сучасні професійні та наукові досягнення, що сприяють розвитку здобувачів у відповідних сферах та загально- наукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної і виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Південного регіону.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Акцент робиться на формуванні фахівців у сфері обслуговування та індустрії гостинності, які володіють сучасними знаннями та навичками для ефективної сервісної і виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Програма забезпечує ґрунтовні знання в галузях бізнес-планування, маркетингу, менеджменту, а також застосування інформаційних технологій для оптимізації бізнес-процесів та управлінських рішень. Загально-сервісна й виробнича технологічна діяльність як форма взаємодії суб'єктів ринкових відносин для задоволення їх економічних та соціальних відносин. Спеціальна: формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. **Ключові слова:** заклади готельно-ресторанного господарства, інновації, HoReCa технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, діджитал-маркетинг бізнесу, ринок ресторанних послуг, впровадження, гостинність, технологія обслуговування, менеджмент, маркетинг, інформаційні технології.
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування. Предметна область містить знання з основ

	технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, сервісного обслуговування в умовах розвитку регіону та рекреаційного комплексу. Освітній процес базується на інтеграції теоретичних знань із практичними кейсами, стажуваннями та проектними роботами, що дозволяє ефективно адаптувати отримані знання до реалій ринкової економіки. Програма враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань, забезпечує можливість швидкої адаптації до змін у бізнес-середовищі та впровадження інноваційних підходів, що є важливим чинником успішного розвитку індустрії гостинності в умовах глобальної конкуренції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп: 3414 Фахівець з готельного господарства 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2. Фахівець із ресторанної справи 5129 Майстер готельного обслуговування 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, завідувач виробництва); 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління (ресторатор, керуючий готелем, керуючий рестораном, начальник дільниці закладу ресторанного господарства); 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей (організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування, фахівець із конференц-сервісу, фахівець із спеціалізованого обслуговування).
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти / сьомий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій, на отримання післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, академічної мобільності.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять; організація майстер-класів, круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення здобувачів до участі в конкурсах наукових робіт та олімпіадах. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Заняття переважно відбуваються в малих групах з предметними дискусіями. Виконання та захист кваліфікаційної роботи. Застосовуються інноваційні технології дистанційного навчання з використанням корпоративної платформи KSU24 для проведення навчальних занять та організації освітнього процесу. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання

Оцінювання	*Форми контролю:* письмові екзамени (тестування, вирішення проблемних завдань, розв'язання певної прикладної задачі), усне екзаменування, заліки, проміжні контрольні роботи та опитування, презентації, звіти з практик, публічний захист курсових робіт, розрахунково- графічних та розрахункових робіт, публічний захист кваліфікаційної роботи. *Види контролю:* поточний та підсумковий контроль. *Шкала оцінювання:* оцінювання здійснюється за 100- бальною (рейтинговою) шкалою, шкалою ЄКТС (ECTS), (A, B, C, D, E, FX, F), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
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
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. ЗК13**. Готовність до дій, ефективної взаємодії і прийняття рішень у надзвичайних ситуаціях, під час воєнних дій та інших загроз, забезпечення особистої та колективної безпеки, яка передбачає володіння базовими знаннями й навичками з надання першої допомоги, орієнтування на місцевості, дотримання правил безпеки. ЗК14*. Здатність до національного спротиву; спроможність ефективно діяти, приймати рішення та забезпечувати власну і колективну безпеку (фізичну, психологічну, мінну, цифрову,) в екстремальних умовах та під час ведення бойових дій.

Спеціальні компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. 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 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. РН243**. Здатність ідентифікувати та критично оцінювати потенційні індивідуальні і колективні загрози життю і здоров'ю, приймати обґрунтовані рішення і ефективно взаємодіяти в період надзвичайних ситуацій і воєнних дій для подолання наслідків кризових подій. РН24*. Демонструвати національно-патріотичну свідомість, громадянську та психологічну стійкість у захисті держави, брати участь у національному спротиві володіти правовими засадами національного спротиву, а також ефективно діяти в умовах воєнних загроз. * *Для осіб, які за денною або дуальною формами здобувають ступінь вищої освіти бакалавра (магістра медичного, фармацевтичного або ветеринарного*

	спрямування), крім підготовки курсантів вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти, закладів фахової передвищої військової освіти відповідно до п 5. Стаття 6[2]. Закон України Про основи національного спротиву, крім осіб, зазначених в п. 8 Стаття 6[2]. Закон України Про основи національного спротиву. *** Для осіб, які зазначені в п.8 Стаття 6[2]Закон України Про основи національного спротиву з кількістю кредитів ЄКСТ, що відповідають кількості кредитів навчальної дисципліни Основи національного спротиву (аудиторна підготовка), п.8. Від вивчення навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» у закладах освіти всіх форм власності звільняються здобувачі освіти, які:* *-проходили військову службу;* *-успішно вивчили цю навчальну дисципліну під час попереднього здобуття фахової передвищої або вищої освіти;* *-мають документ про проходження базової загальновійськової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності;* *-здобувають освіту за формою, відмінною від денної або дуальної форми здобуття освіти;* *-проживають на тимчасово окупованій території України.*
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітня або професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників, які залучені до реалізації освітніх компонентів освітньої програми повністю відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями кандидатів та докторів економічних, філософських, психологічних, соціологічних, філологічних і педагогічних наук та вченими званнями професора і доцента, а також висококваліфіковані спеціалісти. У складі викладачів, що забезпечують освітній процес 10 докторів наук, 22 кандидати наук.
Матеріально – технічне забезпечення	Для забезпечення освітнього процесу, наукової, методичної, творчої діяльності в умовах релокації наявна необхідна матеріальна база і належне технічне забезпечення, яке визначено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 20.04.2022 № 356 «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету», на підставі наказу ректора Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника від 05.05.2022 № 212 «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету на базу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», наказу ректора Херсонського державного університету від 27.06.2022 № 315-Д «Про тимчасове переміщення Херсонського державного університету на базу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника та закріплення за ним навчальних приміщень, наказу від 24.05.2023 № 219-Д «Про тимчасове закріплення навчальних приміщень Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника за Херсонським державним університетом в умовах переміщення» з урахуванням листа Міністерства освіти і науки України від 05.06.2024 № 1/9979-24, згідно договору № 28/25-01/1ск/25 від 23.03.2025 про спільне користування матеріально-технічною базою для забезпечення освітньої діяльності.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Е-бібліотека, Scopus і Web of Science доступ, База даних Google Scholar, Інституційний репозитарій (eKhSUIR, корпоративна освітня платформа KSUonline, KSU24, платформи дистанційного навчання Zoom, Google Meet, освітні платформи Prometheus, Coursera, Udemy та інші.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність Можливість переведення здобувачів з інших навчальних закладів вищої освіти. Обсяг одного кредиту – 30 годин.

	Угода № 01-10 від 03.03.2012 Херсонський національний технічний університет Угода № 03-51/42 від 11.12.2018 ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет» Угода № 03-19 від 02.07.2014 Класичний приватний університет (м. Запоріжжя) Угода № 61 від 11.03.2020 Національний університет біоресурсів і природокористування України (м. Київ) Угода № 03-6 від 05.09.2016 Одеський національний економічний університет
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність За наявності відповідних угод можливе стажування у закладах-партнерах. Угода №31-5 Університет Альпен-Адрія м. Клагенфурт (Республіка Австрія). Термін дії: 16.03.2016-16.03.2026 Угода №28-47 Університет ім. Яна Длугоша в м. Ченстохова (Республіка Польща). Термін дії: 31.10.2019 – безстроковий термін Угода №01-8 Університет ім. Адама Міцкевича, Познань, (Республіка Польща). Термін дії: 04.0.4.2006 - безстроковий термін. Угода Поморський університет в Слупську (м. Слупськ) (Республіка Польща). Термін дії: 09.12.2024 – 09.12.2029
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти за акредитованою освітньою програмою за наявності попередньої мовленнєвої підготовки в межах ліцензованого обсягу за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

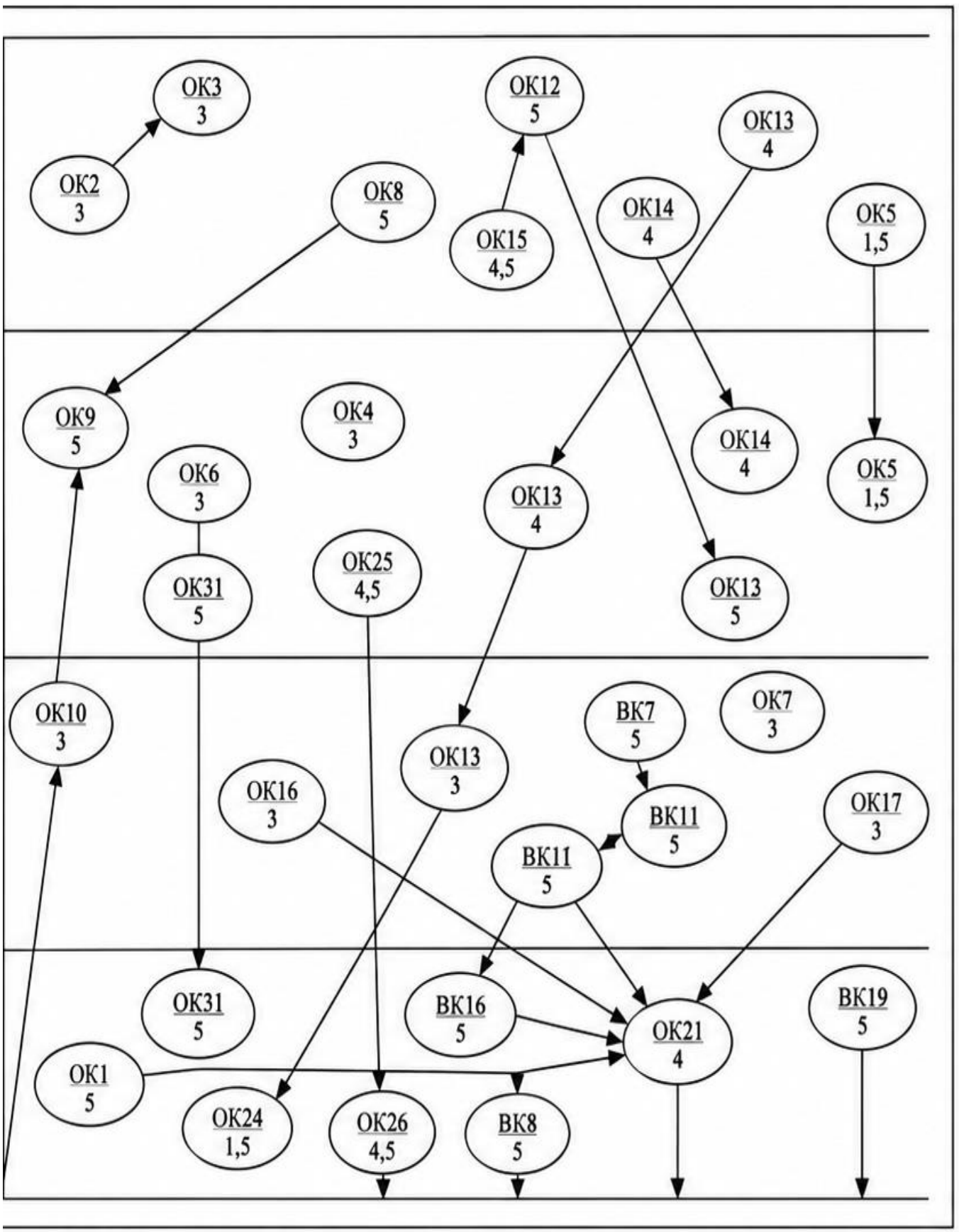
2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

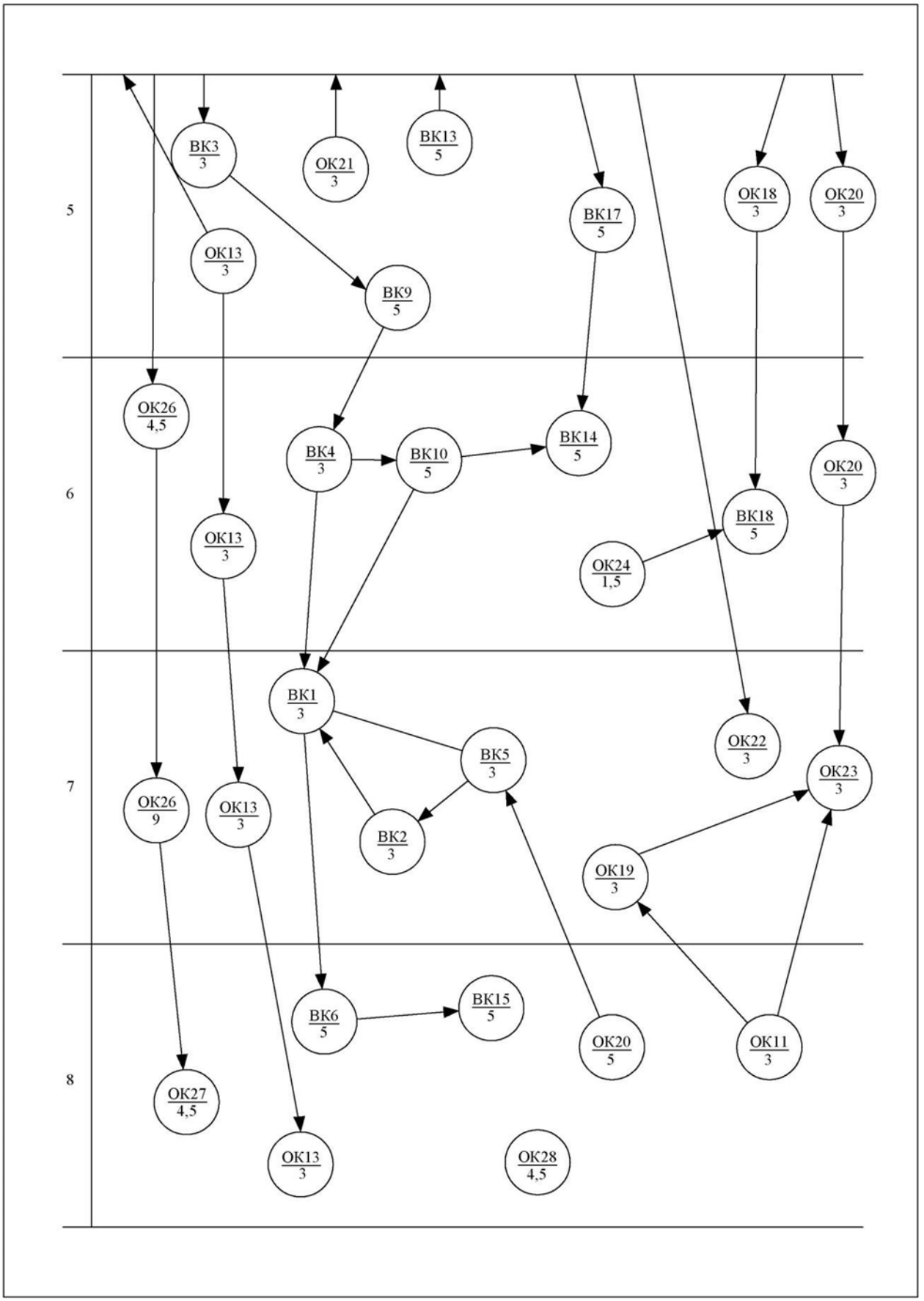
Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Філософія	3	екзамен
ОК 2	Історія України та української культури	3	залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 4	Академічна доброчесність	3	залік
ОК 31	Основи національного спротиву (аудиторна підготовка)*	5*	диференційований залік*
	Основи національного спротиву (практична підготовка на місцевості)*		
	Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека**	3**	залік**
Цикл професійної підготовки			
ОК 5	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності	3	залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12	залік, екзамен
ОК 7	Теоретична економіка	4	екзамен
ОК 8	Правове регулювання ведення бізнесу	3	залік
ОК 9	Гігієна і санітарія в галузі	5	екзамен
ОК10	Основи кулінарної майстерності	13,5	екзамен, залік, екзамен
ОК 11	Основи туризму та гостинності	6	залік
ОК 12	Світовий туризм та готельне господарство	5	екзамен
ОК 13	Організація кейтерингового обслуговування	5	екзамен
ОК 14	Дозвіллєзнавство	4	екзамен
ОК 15	Стандартизація, сертифікація, метрологія	4	залік
ОК 16	Товарознавство та контроль якості продуктів харчування	4	екзамен
ОК 17	Організація ресторанного господарства	9	залік екзамен
ОК 18	Технологія продукції ресторанного господарства	7	залік екзамен
ОК 19	Устаткування та проєктування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 20	Організація готельно-ресторанного бізнесу	3	екзамен
ОК 21	Організація готельного господарства	9	залік екзамен
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 23	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 24	Управління проєктами в індустрії гостинності	3	екзамен
ОК 25	Економіка готелів і ресторанів	3,5	екзамен
ОК 26	Курсова робота з фахових дисциплін	3	залік
ОК 27	Навчальна практика	4,5	залік
ОК 28	Виробнича практика	18	залік
ОК 29	Переддипломна практика	3	залік
ОК 30	Атестація здобувачів вищої освіти	4,5	Атестаційний екзамен, захист
ОК31	Основи національного спротиву	5	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**164 кредити*/162 кредити****	
2.Вибіркові компоненти ОП			

Цикл загальної підготовки ***			
ВК1	Вибірковий освітній компонент 1	4	залік
ВК2	Вибірковий освітній компонент 2	4	залік
ВК3	Вибірковий освітній компонент 3	4	залік
ВК4	Вибірковий освітній компонент 4	4	залік
ВК5	Вибірковий освітній компонент 5	4	залік
ВК6	Вибірковий освітній компонент 6	4	залік
ВК7	Вибірковий освітній компонент 7	4	залік
ВК8	Вибірковий освітній компонент 8	4	залік
ВК9	Вибірковий освітній компонент 9	4	залік
ВК10	Вибірковий освітній компонент 10	4	залік
ВК11	Вибірковий освітній компонент 11	4	залік
ВК12	Вибірковий освітній компонент 12	4	залік
ВК13	Вибірковий освітній компонент 13	4	залік
Цикл професійної підготовки****			
ВК14	Вибірковий освітній компонент 14	4	залік
ВК15	Вибірковий освітній компонент 15	4*/6**	залік
ВК16	Вибірковий освітній компонент 16	4	залік
ВК17	Вибірковий освітній компонент 17	4	залік
ВК18	Вибірковий освітній компонент 18	4	залік
ВК19	Вибірковий освітній компонент 19	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**76 кредитів*/78 кредитів****	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

*	** Для осіб, які за денною або дуальною формами здобувають ступінь вищої освіти бакалавра (магістра медичного, фармацевтичного або ветеринарного спрямування), крім підготовки курсантів вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти, закладів фахової передвищої військової освіти відповідно до п 5. Стаття 62. Закон України Про основи національного спротиву, крім осіб, зазначених в п. 8 Стаття 62. Закон України Про основи національного спротиву.*
**	*** Для осіб, які зазначені в п.8 Стаття 6[2] Закон України Про основи національного спротиву з кількістю кредитів ЄКСТ, що відповідають кількості кредитів навчальної дисципліни Основи національного спротиву (аудиторна підготовка), п 8. Від вивчення навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» у закладах освіти всіх форм власності звільняються здобувачі освіти, які:* - *проходили військову службу;* - *успішно вивчили цю навчальну дисципліну під час попереднього здобуття фахової передвищої або вищої освіти;* - *мають документ про проходження базової загальновійськової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності;* - *здобувають освіту за формою, відмінною від денної або дуальної форми здобуття освіти;* - *рожиавають на тимчасово окупованій території України.*
***	Обирається здобувачами з електронного каталогу освітніх компонент університету на сайті KSU24, який оновлюється щорічно
****	Обирається здобувачами з електронного каталогу освітніх компонент факультету/кафедри на сайті KSU24, який оновлюється щорічно

Структурно-логічна схема вивчення дисциплін




5
6
7
8
BK3 3
OK21 3
BK13 5
BK17 5
OK18 3
OK20 3
OK13 3
BK9 5
OK26 4,5
BK4 3
BK10 5
BK14 5
OK20 3
OK13 3
BK18 5
OK24 1,5
BK1 3
OK22 3
BK5 3
OK23 3
OK26 9
OK13 3
BK2 3
OK19 3
BK6 5
BK15 5
OK20 5
OK11 3
OK27 4,5
OK13 3
OK28 4,5

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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 у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен включає наступні модулі: технологія продукції ресторанного господарства; організація готельного господарства; організація ресторанного господарства та має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених освітньою програмою.

Здобувачі отримують диплом першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Після завершення навчання отримують освітню кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

(за обов'язковими компонентами)

	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	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
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*																															+
ЗК 14**																															+

	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	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
СК 1		+																				+				+					
СК 2	+			+			+			+																				+	
СК 3			+								+		+			+	+				+							+			
СК 4						+														+								+			
СК 5					+				+										+			+				+			+		
СК 6			+																												
СК 7		+																													
СК 8				+				+							+		+														
СК 9	+							+						+				+		+			+	+			+		+	+	
СК 10						+						+				+		+	+		+				+						
СК 11													+																+		
СК 12		+	+											+							+						+			+	
СК 13																															

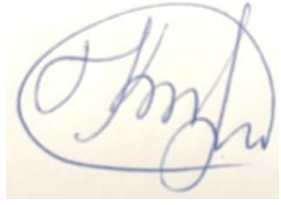
4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

(за обов'язковими компонентами)

	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	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
РН 1				+						+	+						+			+					+						
РН 2								+																+							
РН 3			+										+																+		
РН 4	+							+			+			+									+			+					
РН 5								+	+											+			+		+						
РН 6																+					+										
РН 7																														+	
РН 8			+										+						+												
РН 9																		+				+						+			
РН 10												+										+		+				+			
РН 11						+			+					+							+			+				+			
РН 12												+			+														+		
РН 13									+										+												

	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	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
РН 14				+														+													
РН 15																	+										+		+		
РН 16																					+		+			+				+	
РН 17																				+						+		+	+		
РН 18						+			+										+			+									
РН 19		+		+			+									+															
РН 20		+									+						+													+	
РН 21										+						+															
РН 22	+				+										+														+	+	
РН 23*																															+
РН 24**																															+

Гарант освітньої програми



Катерина СИНЯКОВА