

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»


першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»


галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТДАТУ

Голова вченої ради  /д.т.н., проф. Кюрчев В. М.
(протокол № 10 від 28.05.2020 р.)


Освітня програма вводиться в дію з 01.07.2020 р.

Ректор  / д.т.н., проф.Кюрчев В. М.
(наказ № 10517 від " 1 " 07 2020 р.)

Мелітополь, 2020 р.


ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми

 д.т.н., професор Прісс О. П.


« 25 » 05 2020 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

 к.с.-г.н., доцент Іванова І.С.

« 25 » 05 2020 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи

 к.т.н., доцент Ломейко О.П.

« 25 » 05 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Розробники освітньо-професійної програми:

Прісс Олеся Петрівна – гарант освітньої програми, керівник проектної групи, доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Григоренко Олена Віталіївна – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Сухаренко Олена Іванівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Федоренко Григорій Олександрович – директор ГО «Всеукраїнська спілка працівників готельно-ресторанного бізнесу»;

Бондаренко Даніл Олександрович – студент спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Романова Аліна Василівна – директор готельно-ресторанного комплексу Белуга;

Рудченко Олена Василівна – власник і директор ресторану «Пан і пані».

Розглянуто на засіданні кафедри
харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол № 10 від « 7 » 04 2020 р.

Схвалено методичною комісією
факультету агротехнологій та екології
Протокол № 9 від « 24 » 04 2020 р.

	<p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>

	<p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7. Програмні результати навчання	
<p>РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	

	Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE http://op.tsatu.edu.ua
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Система ECTS з обсягом 1 кредиту 30 годин. Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного з університетами України відповідно до Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ» та «Положення про академічну мобільність студентів ТДАТУ».
Міжнародна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

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

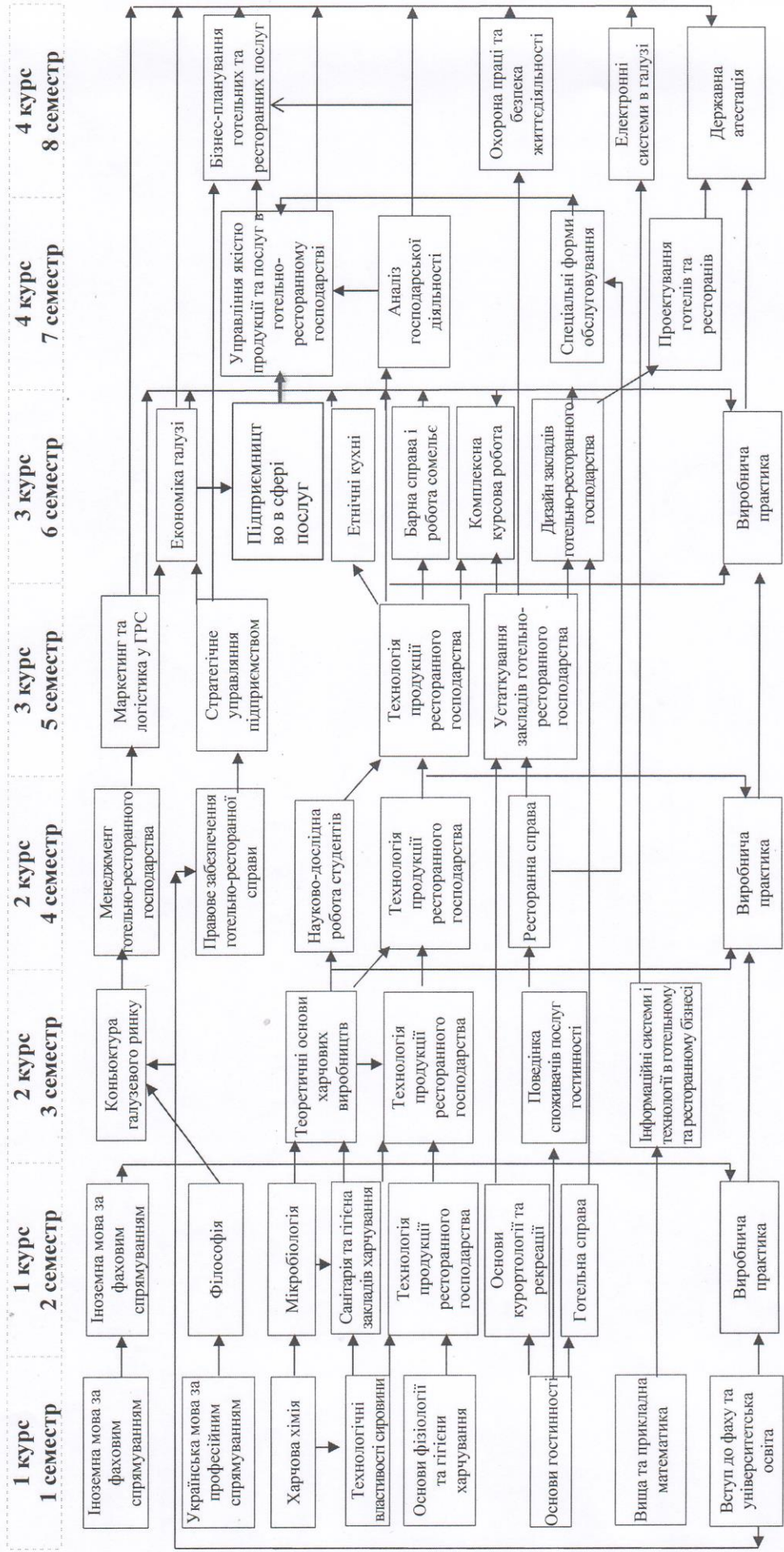
2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Філософія	4	екзамен
ОК 3	Іноземна мова за фаховим спрямуванням	7	2 диф. заліки
ОК 4	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 5	Вища та прикладна математика	3	екзамен
	Всього за цикл:	23	ДЗ – 2; Е – 4
2. Цикл професійної підготовки			
ОК 6	Вступ до фаху та університетська освіта	3	диф. залік
ОК 7	Технологічні властивості сировини	4	диф. залік
ОК 8	Основи гостинності	3	диф. залік
ОК 9	Технологія продукції ресторанного господарства	18	Зекзамени

ОК 10	Основи фізіології та гігієни харчування	4	екзамен
ОК 11	Мікробіологія	3	екзамен
ОК 12	Санітарія та гігієна закладів харчування	3	диф. залік
ОК 13	Готельна справа	3	екзамен
ОК 14	Теоретичні основи харчових виробництв	3	екзамен
ОК 15	Науково-дослідна робота студентів	3	диф. залік
ОК 16	Ресторанна справа	3	екзамен
ОК 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 18	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 19	Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ОК 20	Економіка галузі	4	екзамен
ОК 21	Етнічні кухні	5	екзамен
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК 23	Аналіз господарської діяльності	3	екзамен
ОК 24	Проектування готелів та ресторанів+курсний проект	4	екзамен
ОК 25	Комплексна курсова робота	3	диф. залік
ОК 26	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОК 27	Спеціальні форми обслуговування	3	екзамен
ОК 28	Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	4	диф. залік
ОК 29	Барна справа і робота сомельє	3	екзамен
ОК 30	Кон'юнктура галузевого ринку	3	екзамен
ОК 31	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	3	диф. залік
ОК 32	Стратегічне управління підприємством	4	диф. залік
ОК 33	Електронні системи в галузі	3	диф. залік
ОК 34	Поведінка споживачів послуг гостинності	3	екзамен
ОК 35	Основи курортології та рекреації	3	диф. залік
ОК 36	Підприємництво в сфері послуг	3	екзамен
ОК 37	Правове забезпечення готельно-ресторанної справи	3	екзамен
ОК 38	Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг	3	диф. залік
	Всього за цикл:	123	ДЗ – 12; Е – 23
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	146	ДЗ – 14; Е – 27
2.1 Практична підготовка			
ОК 39	Виробнича практика	5	диф. залік
	Виробнича практика	6	диф. залік
	Виробнича практика	6	диф. залік
	Загальний обсяг практичних компонент:	17	ДЗ – 3
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Дисципліна за вибором культурологічного спрямування	4	диф. залік
ВК 2	Дисципліна за вибором суспільно-політичного	3	диф. залік

	спрямування		
ВК 3	Дисципліна за вибором іншомовного спрямування	27	6 диф. заліків
ВК 4	Дисципліна за вибором 4	2	2 заліки
ВК 5	Дисципліна за вибором 5	3	екзамен
ВК 6	Дисципліна за вибором 6	5	диф. залік
ВК 7	Дисципліна за вибором 7	4	диф. залік
ВК 8	Дисципліна за вибором 8	3	диф. залік
ВК 9	Дисципліна за вибором 9	4	диф. залік
ВК 10	Дисципліна за вибором 10	5	диф. залік
ВК 11	Дисципліна за вибором 11	3	диф. залік
ВК 12	Дисципліна за вибором 12	3	екзамен
ВК 13	Дисципліна за вибором 13	3	диф. залік
	Загальний обсяг вибіркового компонента:	69	ДЗ – 15; 3-2 Е – 2
	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти	6	
	Атестація здобувачів вищої освіти	2	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	240	ДЗ – 32; 3-2 Е – 29

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати 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 у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Таврійському агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного впроваджено систему управління якістю, що підтверджено сертифікатами на відповідність системи управління якістю в ТДАТУ вимогам міжнародного стандарту якості ISO 9001:2015 «Quality management systems – Requirements» та Національного стандарту якості ДСТУ EN ISO 9001:2018. <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti/sertyfikaty-systemy-vnutrishnoho-zabezpechennja-jakost/>

В ТДАТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного», наказ № 241-ОД від 31.10.19.

Для організації та функціонування системи забезпечення якості вищої освіти в установі створено відділ, який керується «Положенням про відділ моніторингу якості освітньої діяльності у Таврійському державному агротехнологічному університеті». Відділ входить до структури Науково-методичного центру університету. Режим доступу: <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoho-dijalnosti/>.

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти передбачає здійснення наступних процедур і заходів для забезпечення якості освіти здобувачів, що навчаються за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»:

– перегляд освітніх програм, який відбувається за результатами їх моніторингу за участю групи забезпечення спеціальності, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності щорічно наприкінці навчального року та оформлюється відповідними протоколами;

– включення здобувачів вищої освіти до складу робочої групи з вдосконалення освітньої програми;

– онлайн-опитування, анкетування стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців, викладачів тощо) щодо якості освітньої програми та організації освітнього процесу на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

– розміщення аналітичних звітів щодо результатів опитування стейкхолдерів з пропозиціями групи забезпечення спеціальності щодо підвищення якості освіти за даною ОПІ на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti/monitorynh-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

– аналіз відгуків керівників виробничої практики щодо якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти;

– самоаналіз відповідності підготовки фахівців до нормативно-правових актів і документів, ліцензійних і акредитаційних вимог;

– періодичний аналіз успішності здобувачів вищої освіти та якості знань (по завершенню семестру);

– оцінювання результатів незалежного заміру знань здобувачів з дисципліни напередодні екзамену та перевірки залишкових знань студентів за тестовими завданнями після складання сесії (за рішенням Науково-методичного центру ТДАТУ);

– оцінювання досягнень науково-педагогічних працівників по завершенню навчального року, що здійснюється відповідно до Положення «Про рейтингове оцінювання НПП ТДАТУ» згідно затверджених критеріїв та оприлюднюється на веб-сайті університету;

– регулярне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за програмою, яке спрямоване на посилення практичної складової шляхом проходження довгострокових стажувань на підприємствах, установах, організаціях, участі у міжнародних проектах, грантових програмах;

– залучення молодих викладачів до роботи Вищої школи педагогічної майстерності, яку спрямовано на вивчення та ознайомлення з сучасними інноваційними технологіями навчання й виховання;

– забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (матеріально-технічна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній портал MOODLE), що відповідає ліцензійним вимогам;

– використання інформаційних систем для ефективного управління освітньою діяльністю: контролю поточної успішності «Osvita», електронних навчальних курсів дисциплін на освітньому порталі MOODLE, Web-сайту

Наукової бібліотеки з репозитарієм;

– розміщення інформації про освітню програму для можливості публічного перегляду, громадського обговорення, інформування про зміни в освітній програмі на веб-сайті університету;

– дотримання всіма учасниками освітнього процесу норм академічної доброчесності, що регламентуються Кодексом честі ТДАТУ та Антикорупційною програмою;

– регулярні анонімні онлайн-опитування здобувачів вищої освіти щодо дотримання норм академічної доброчесності на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkhoderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

– всі кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти, наукові та навчальні праці науково-педагогічних працівників ТДАТУ перевіряються на предмет академічного плагіату.

Щорічне оновлення та удосконалення навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін реалізується через:

– щорічне оновлення робочих програм навчальних дисциплін та силабусів;

– оновлення і розробку нових засобів діагностики навчальних досягнень;

– впровадження в освітній процес результатів наукових досліджень;

– впровадження новітніх форм активізації пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти;

– використання досвіду, отриманого під час підвищення кваліфікації викладачів та стажування.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей дескрипторам Національної рамки кваліфікацій

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання ЗН 1 – Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень; ЗН 2 – Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань.	Уміння УМ1 – поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання	Комунікація К1 – донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації; К2 – збір, інтерпретація та застосування даних; К3 – спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, усно та письмово.	Автономія та відповідальність АВ1 – управління складною технічною або професійною діяльністю чи проектами; АВ2 – спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах; АВ3 – формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти; АВ4 – організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп; АВ5 – здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії.
1	2	3	4	5
ЗК 1	+	+	+	+
ЗК 2	+	+	+	+
ЗК 3.		+	+	+

Продовження таблиці 1

1	2	3	4	5
ЗК 4		+	+	
ЗК 5	+	+	+	
ЗК 6		+	+	+
ЗК 7	+	+	+	
ЗК 8		+	+	+
ЗК 9	+	+	+	+
ЗК 10		+		+
ЗК 11		+		+
Спеціальні (фахові) компетентності				
ФК 1	+	+	+	
ФК 2	+	+	+	+
ФК 3	+	+		+
ФК 4	+	+	+	+
ФК 5	+	+	+	+
ФК 6	+	+	+	+
ФК 7	+	+	+	+
ФК 8	+	+	+	+
ФК 9	+	+		+
ФК 10	+	+	+	+
ФК 11	+	+	+	+
ФК 12	+	+	+	+
ФК 13	+	+	+	+

6 Перелік нормативних документів

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 28.09.2017. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 15.11.2017).
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>.
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
6. Класифікатор професій: Національний класифікатор України ДК 003:2010 ДК 003:2010 URL: <http://www.dk003.com>.
7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: <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 URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-ofeducation-training-2013.pdf>.
11. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>

Гарант освітньо-професійної програми
доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедру харчових технологій
та готельно-ресторанної справи



Олеся ПРИСС