

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

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради \_\_\_\_\_ /д.т.н., професор Сергій КЮРЧЕВ  
(протокол № від « » 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

Ректор \_\_\_\_\_ / д.т.н., професор Сергій КЮРЧЕВ  
(наказ № від « » травня 2024 р.)

Запоріжжя, 2024

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Гарант освітньо-професійної програми

\_\_\_\_\_ к.с.-г.н., доцент Людмила КЮРЧЕВА

« » 2024 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

\_\_\_\_\_ к.с.-г.н., доцент Ірина ІВАНОВА

« » 2024 р.

Перший проректор

\_\_\_\_\_ к.т.н., доцент Олександр ЛОМЕЙКО

« » 2024 р.

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» модернізовано в 2020 році відповідно до стандарту вищої освіти (наказ МОН України від 04.03.2020 р. № 384). Вперше освітньо-професійну програму було введено в дію у відповідності до рішення Вченої ради ТДАТУ в 2018 році.

### **Розробники освітньо-професійної програми:**

**Кюрчева Людмила Миколаївна** – гарант освітньої програми, керівник робочої групи, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Прісс Олеся Петрівна** – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Колісниченко Тетяна Олександрівна** – кандидат технічних 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»;

**Форис Григорій Сергійович** – здобувач вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

**Пучков Олексій Володимирович** – директор і засновник ТОВ «Майстерня пончиків».

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

Розглянуто на засіданні кафедри  
харчових технологій та готельно-ресторанної справи  
Протокол №  
Схвалено методичною комісією  
факультету агротехнологій та екології  
Протокол №

## 1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Факультет агротехнологій та екології. Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
<b>Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна. Сертифікат № 2974, термін дії сертифіката до 1 липня 2027 року
<b>Цикл/Рівень</b>	QF ENEA – перший цикл; EQF LLL – 6 рівень; НРК України – 6
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти, наявність освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	з 01.07.2023 по 30.06.27
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/osvitni-prohramy-os-bakalavr/">http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/osvitni-prohramy-os-bakalavr/</a>
<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанної та готельної галузі на засадах оволодіння системою загальних і фахових компетентностей	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» <i>Об'єктом вивчення є:</i> готельно-ресторанна справа як складова сфери обслуговування, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, устаткування та дизайн закладів, менеджмент та маркетинг у галузі гостинності, проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства тощо.

	<p><i>Методи, методики та технології:</i> загальнонаукові, аналітичні, інформаційно-комунікаційні, маркетингові, економічні, методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та програмні продукти.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Загальна освіта та професійна підготовка в галузі знань «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Формування та розвиток професійних компетентностей фахівця у сфері готельно-ресторанного бізнесу для успішного здійснення виробничо-технологічної, сервісно-виробничої, організаційно-управлінської діяльності</p> <p><i>Ключові слова:</i> заклади ресторанного господарства, засоби колективного розміщення, гостинність, курортно-рекреаційні комплекси, господарська діяльність</p>
<b>Особливості програми</b>	Програма передбачає ґрунтовну міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців, практичну підготовку на базі власних навчально-наукових лабораторій, навчального кафе, закладів готельно-ресторанної сфери міста Мелітополя, курортних комплексів узбережжя Азовського моря, України та світу за укладеними угодами. Залучення практичних фахівців готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p>
<b>Продовження освіти</b>	Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра можуть продовжити навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем другого циклу вищої освіти (НРК – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень)
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання на основі компетентнісного підходу з використанням платформи Moodle. Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних та лабораторних занять, розв'язання ситуаційних завдань, практик, дуальної освіти, виконання курсових проєктів, самостійного навчання

	на основі підручників та конспектів, дистанційної самопідготовки на освітньому порталі, консультації з викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	<p>Система оцінювання знань за дисциплінами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль знань проводиться в усній, письмовій формі, комп'ютерним тестуванням.</p> <p>Підсумковий контроль знань у вигляді диференційного заліку або екзамену (проводиться в усній формі).</p> <p>Основні принципи організації та оцінювання поточного і підсумкового контролів регламентуються вимогами <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> і <a href="#">Положення про оцінювання знань здобувачів ВО</a>.</p> <p>Усний захист звітів з практики, курсових робіт, проєктів.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX), державна атестація</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	ІК. 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
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. 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.</p> <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>

	ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК), визначені стандартом вищої освіти</b>	<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 (зкладах) 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>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК), визначені закладом вищої освіти</b>	ФК 14. Здатність організувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування

	<p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p> <p>ФК 16. Здатність організувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності</b></p>	<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. Організувати 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. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони</p>



	<p>праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p><b>Програмні результати навчання, визначені закладом вищої освіти</b></p>	<p>РН 23. Розуміти полікультурні, етнічні цінності, традиції спільнот України та світу і вміти організувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери відповідно до потреб споживачів.</p> <p>РН 24. Вміти моделювати технологічний ланцюг та організувати процеси виробництва і обслуговування закладами ресторанного господарства, відповідно до харчової цінності, технологічних властивостей і наявності сировини.</p> <p>РН 25. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи організації простору об'єктів сфери гостинності, формувати дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства.</p>
<p><b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b></p>	
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, які відповідають будівельним та санітарним нормам.</p> <p>Навчальні лабораторії (зокрема, лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія організації ресторанного обслуговування, лабораторія «навчальне кафе», лабораторія мікробіології) оснащені</p>

	<p>технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, мультимедійне обладнання відповідає потребі. Користування мережею Інтернет безлімітне.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальню та буфети, центр культури і дозвілля студентів, навчальний корпус фізичного виховання, медичний пункт. Кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.tsatu.edu.ua">http://www.tsatu.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека ТДАТУ <a href="http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka">http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka</a>. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет. Методичний кабінет кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи.</p> <p>Електронний інституційний репозитарій elarTSAU - <a href="http://elar.tsatu.edu.ua">http://elar.tsatu.edu.ua</a></p> <p>Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE <a href="http://op.tsatu.edu.ua">http://op.tsatu.edu.ua</a></p> <p>Відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS за посиланням <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a></p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Система ECTS з обсягом 1 кредиту 30 годин.</p> <p>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 двосторонніх договорів про співробітництво Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного з університетами України відповідно до Закону України «Про вищу освіту», <a href="#">«Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ»</a> та <a href="#">«Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ТДАТУ»</a>.</p> <p><a href="http://www.tsatu.edu.ua/akademichna-mobilnist/">http://www.tsatu.edu.ua/akademichna-mobilnist/</a></p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», <a href="#">«Положення про організацію освітнього процесу у ТДАТУ»</a> та <a href="#">«Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТДАТУ за кордоном»</a>.</p> <p>Індивідуальна академічна мобільність можлива за</p>

	рахунок участі у програмах проекту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами <a href="http://www.tsatu.edu.ua/vmz/partnery-universytetu/">http://www.tsatu.edu.ua/vmz/partnery-universytetu/</a>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовленнєвою підготовкою.

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

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Перелік компонент освітньо-професійної програми подається у вигляді таблиці 2.1

Таблиця 2.1

#### Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Соціо-політичні студії	4	диф. залік
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4*4=16	4 диф. заліки
ОК 4	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 5	Вища та прикладна математика	3	диф. залік
<b>Всього за циклом загальної підготовки</b>		<b>31</b>	<b>ДЗ – 6 ; Е – 2</b>
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 6	Вступ до фаху та основи гостинності	5	диф. залік
ОК 7	Технологічні властивості сировини	3	диф. залік
ОК 8	Основи фізіології та гігієни харчування	3	екзамен
ОК 9	Теоретичні основи харчових технологій	3	екзамен
ОК 10	Технологія продукції ресторанного господарства	18	3 екзамени
ОК 11	Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування	6	екзамен
ОК 12	Готельна справа	5	екзамен
ОК 13	Ресторанна справа	4	екзамен
ОК 14	Основи курортології та рекреації	3	диф. залік
ОК 15	Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ОК 16	Інформаційні технології і електронні системи в готельному та ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 17	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 18	Бізнес- фінанси сфери обслуговування	5	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 19	Науково-дослідна робота студентів	3	екзамен
ОК 20	Поведінка споживачів послуг гостинності	3	екзамен
ОК 21	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК 22	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 23	Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 24	Комплексна курсова робота	3	диф. залік
ОК 25	Проектування готелів та ресторанів+курсний проєкт	4	екзамен
ОК 26	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК 27	Правове забезпечення готельно-ресторанної справи	3	екзамен
ОК 28	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОК 29	Стратегічне управління підприємством	3	екзамен
ОК 30	Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг	6	екзамен
<b>Всього</b>		<b>109</b>	<b>ДЗ – 4; Е – 23</b>
<b>2.1 Практична підготовка</b>			
ОК 31	Виробнича практика	5	диф. залік
	Виробнича практика	6	диф. залік
	Виробнича практика	6	диф. залік
<b>Загальний обсяг практичних компонент</b>		<b>17</b>	<b>ДЗ – 3</b>
<b>Всього за циклом професійної підготовки</b>		<b>126</b>	<b>ДЗ – 7; Е – 23</b>
<b>Дисципліни за вибором здобувача</b>			
ВК 1	Дисципліна за історико-культурологічного спрямування	3	диф. залік
ВК 2	Дисципліна за вибором 2	3	диф. залік
ВК 3	Дисципліна іншомовного спрямування	2*5=10	2 диф. заліків
ВК 4	Дисципліна спортивного спрямування	4	4 заліки
ВК 5	Дисципліна за вибором 5	5	диф. залік
ВК 6	Дисципліна за вибором 6	5	диф. залік
ВК 7	Дисципліна за вибором 7	5	диф. залік
ВК 8	Дисципліна за вибором 8	5	диф. залік
ВК 9	Дисципліна за вибором 9	5	диф. залік
ВК 10	Дисципліна за вибором 10	5	диф. залік
ВК 11	Дисципліна за вибором 11	5	диф. залік
ВК 12	Дисципліна за вибором 12	5	диф. залік
ВК 13	Дисципліна за вибором 13	5	диф. залік
ВК 14	Дисципліна за вибором 14	5	диф. залік
ВК 15	Дисципліна за вибором 15	5	диф. залік
<b>Всього дисциплін за вибором здобувача</b>		<b>75</b>	<b>ДЗ –15;3-4</b>

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>ІНШІ СКЛАДОВІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ</b>			
	Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти	6	
	Атестація здобувачів вищої освіти	2	
	<i><b>Всього за іншими складовими</b></i>	<b>8</b>	
	<b>Разом за обов'язковою частиною підготовки</b>	<b>165</b>	<b>ДЗ – 13; Е – 25</b>
	<b>Разом за вибірковою частиною підготовки</b>	<b>75</b>	<b>ДЗ – 15; 3-4</b>
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>240</b>	<b>ДЗ – 28; 3-4; Е – 25</b>

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Структурно-логічну схему освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» наведено на рисунку 2.1.

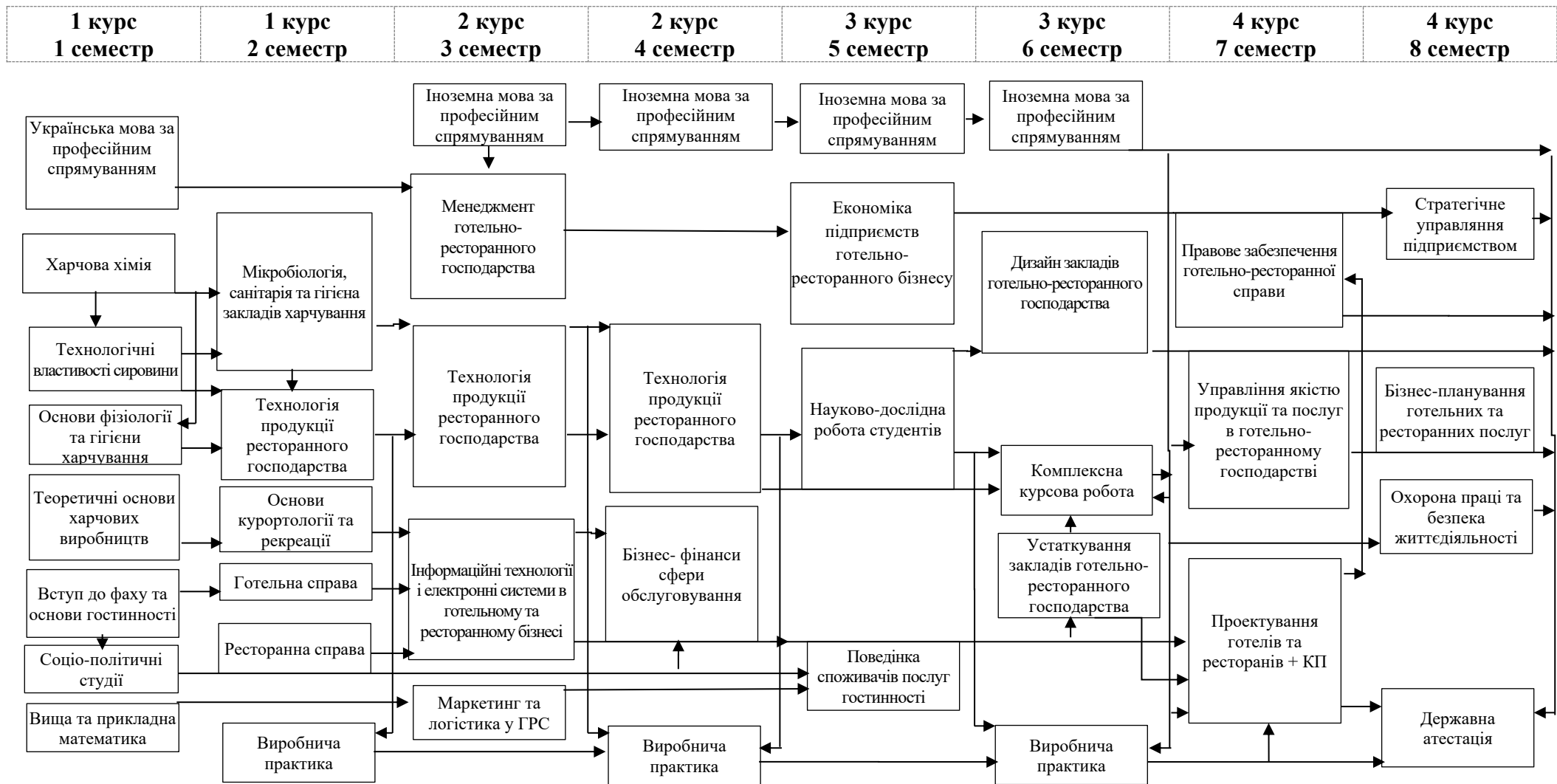


Рисунок 2.1 - Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

#### Атестація здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти самостійно із дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на академічний плагіат. Кваліфікаційна робота до захисту розміщується у репозитарії ТДАТУ.
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою і здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно відповідно до <a href="#">«Положення про атестацію здобувачів вищої освіти в ТДАТУ»</a>

#### 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/op/sertyfikaty-systemy-vnutrishnoho-zabezpechennja-jakosti/>

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»](#), затвердженим наказом ректора університету від 05.10.2022 р. №88-ОД.

Для організації та функціонування системи забезпечення якості вищої освіти в ТДАТУ створено відділ моніторингу якості освітньої діяльності, який керується [«Положенням про відділ моніторингу якості освітньої діяльності у ТДАТУ»](#). Режим доступу: <http://www.tsatu.edu.ua/op/> .

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 робочої групи, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності щорічно наприкінці навчального року та оформлюється відповідними протоколами;

- включення роботодавців та 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 стейкхолдерів спеціальності щодо підвищення якості освіти за даною ОПП на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/op/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 [Навчально-наукового центру ТДАТУ](#));

- оцінювання досягнень науково-педагогічних працівників по завершенню навчального року, що здійснюється відповідно до [«Положення про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників ТДАТУ»](#) згідно затверджених критеріїв та оприлюднюється на веб-сайті університету;

- регулярне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за програмою, яка спрямоване на посилення практичної складової шляхом проходження довгострокових стажувань на підприємствах, установах, організаціях, участі у міжнародних проєктах, 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 ТДАТУ](#);

– 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-stejkholderiv-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.

## **5. Пояснювальна записка щодо відповідності складових ОП**

Узгодженість складових елементів освітньої програми демонструється через відповідність:

- програмних результатів визначеним ОП компетентностям (таблиця 5.1);

- програмних результатів навчання компонентам освітньої програми (таблиця 5.2);

- програмних компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця 5.3).

Таблиця 5.1

## Матриця відповідності визначених освітньою програмою результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																											
	ІК	Загальні компетентності											Спеціальні (фахові) компетентності															
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	ФК 16
PH 1	+		+		+			+			+		+	+	+		+											
PH 2	+			+	+						+		+	+				+		+				+				+
PH 3	+							+			+	+	+		+													
PH 4	+	+		+					+		+	+	+	+		+				+					+		+	+
PH 5	+				+	+				+	+				+			+	+	+	+	+	+				+	
PH 6	+	+			+	+	+			+	+	+			+				+	+	+			+				
PH 7	+	+			+	+	+			+	+	+			+				+	+	+			+		+		
PH 8	+		+		+	+	+			+	+	+				+				+		+	+	+				
PH 9	+				+	+				+						+		+		+		+	+		+			+
PH 10	+	+		+	+	+			+	+				+						+			+					
PH 11	+					+											+	+	+			+		+	+	+		
PH 12	+	+		+	+				+						+	+				+			+	+				
PH 13	+			+			+		+	+					+	+	+	+						+		+		
PH 14	+								+						+		+						+		+			
PH 15	+				+				+						+		+	+	+	+				+	+			
PH 16	+		+	+											+			+										
PH 17	+								+								+		+		+					+		
PH 18	+			+			+	+	+				+				+	+								+		
PH 19	+		+						+								+	+							+			
PH 20	+	+	+						+						+		+	+							+			
PH 21	+	+	+						+								+							+	+			
PH 22	+	+		+					+								+							+				
PH 23	+							+			+				+											+		+
PH 24	+													+									+		+	+	+	
PH 25	+							+			+										+							+

Таблиця 5.2

## Матриця відповідності програмних результатів навчання та обов'язкових освітніх компонент

Результати навчання	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
PH 1											+	+	+	+												+	+	+			
PH 2						+			+	+		+	+																		
PH 3	+		+																												
PH 4						+								+	+										+						
PH 5				+					+	+	+	+	+				+	+			+										
PH 6					+			+				+	+						+	+				+							
PH 7											+	+	+			+											+		+		
PH 8	+		+																		+										
PH 9							+															+	+	+	+						
PH 10									+	+								+	+					+							
PH 11																+															
PH 12				+							+																+				
PH 13												+	+					+												+	
PH 14																													+		
PH 15					+												+				+									+	+
PH 16										+			+		+		+								+					+	
PH 17															+						+										
PH 18															+				+		+				+					+	
PH 19		+						+							+		+			+				+							
PH 20						+	+					+	+	+														+			
PH 21		+				+																						+			
PH 22		+				+																									
PH 23		+					+	+													+										
PH 24				+			+			+									+												
PH 25												+	+										+	+	+	+					

Таблиця 5.3

## Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей та обов'язкових компонент ОП

Результати навчання	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
ЗК 1		+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+					+		+	+	+			
ЗК 2	+	+	+			+		+		+	+	+	+	+	+		+				+			+		+	+	+			+
ЗК 3		+		+		+			+	+	+	+	+		+		+			+		+		+	+	+		+	+	+	
ЗК 4	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 6	+		+		+			+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
ЗК 7	+	+	+			+		+			+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 8		+			+	+		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+	+		+		+	+
ЗК 9	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 10	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		
ЗК 11	+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+		+	+	+	+		
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				+		+			+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+		+		+	+				+
ФК 14		+				+		+	+		+	+	+			+					+						+		+		
ФК 15				+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+				+					+	
ФК 16		+				+	+	+	+	+		+	+	+	+						+		+	+	+	+					

## 6 Перелік нормативних документів

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>. (дата звернення 08.05.2023)
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення 08.05.2023)
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>. (дата звернення 08.05.2023)
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення 08.05.2023)
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>. (дата звернення 08.05.2023)
6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>;
7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 URL: <http://www.dk003.com>. (дата звернення 08.05.2023)
8. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG URL: [https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf) (дата звернення 08.05.2023)
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced> (дата звернення 08.05.2023)
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>. (дата звернення 08.05.2023)
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-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf> (дата звернення 08.05.2023).

### Гарант освітньо-професійної програми

К.С.-Г.Н., доцент  
кафедри харчових технологій  
та готельно-ресторанної справи



Людмила КЮРЧЕВА