

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**Готельно-ресторанна справа**

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Голова вченої ради**

**/ Валентина АРАНЧІЙ /**

**(протокол № 5 від 27 грудня 2022 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з**

**1 вересня 2023 р.**

**В.о. ректора / Валентина АРАНЧІЙ /**

**(наказ № 335 від «29» грудня 2022 р.)**

Полтава 2022 р.

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

Проректор з науково-педагогічної  
роботи



Олена КОСТЕНКО

Керівник навчально-наукового  
центру забезпечення освітньої  
діяльності та якості освіти



Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу



Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету технології  
виробництва і переробки  
продукції тваринництва



Анатолій ШОСТЯ

Гарант програми

Євгенія ХМЕЛЬНИЦЬКА

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою харчових технологій  
Протокол № 4 від 17.10 2022 р.  
Завідувач кафедри



Ніна БУДНИК

**СХВАЛЕНО**

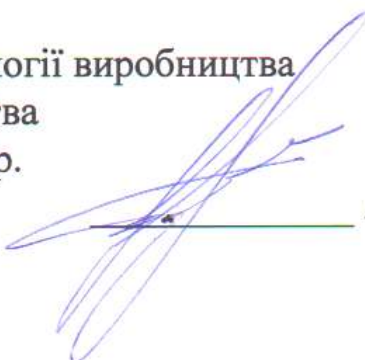
Радою з якості вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»  
Протокол № 2 від 18.10 2022 р.  
Голова ради з якості вищої освіти



Галина ДУБОВА

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва  
і переробки продукції тваринництва  
Протокол № 3 від 20.10 2022 р.  
Голова вченої ради



Анатолій ШОСТЯ

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

1. ХМЕЛЬНИЦЬКА Євгенія, кандидат технічних наук, доцент
2. ДУБОВА Галина, кандидат технічних наук, доцент
3. КАЙНАШ Алла, кандидат технічних наук, доцент
4. БУДНИК Ніна, кандидат технічних наук, доцент
5. СУКМАНОВ Валерій, доктор технічних наук, професор

Стейкхолдери, залучені до розроблення освітньо-професійної програми:

1. САБІРОВ Олександр, начальник технологічного відділу мережі піцерій «Мамаміа» ТОВ «МПС Україна», шеф-викладач Академії успішних поварів, к.т.н., доцент
2. ЮДІНА Тетяна, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Державного торговельно-економічного університету, д.т.н., професор, м. Київ
3. МУХАРЬ Олександр, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ЦЮРЮПА Володимир, директор ТОВ «ГК Київ» м. Полтава
2. ЛЕВІЦЬКИЙ Денис, шеф-повар Relax Park Verholy с. Соснівка Полтавський район
3. ГРЕБЕЛЬНИК Юрій, директор ТОВ «Санаторій «ПСЬОЛ», смт. Велика Багачка, Полтавська область

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Полтавський державний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра харчових технологій
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр, бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний: 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 навчальних роки На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») Університет 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).
<b>Форми навчання</b>	Інституційна (очна (денна), заочна)
<b>Наявність акредитації</b>	Впроваджується вперше у 2023 році
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, EQF – 6 рівень QF-EHEA – перший цикл
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня 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.
<b>Мова викладання</b>	Державна
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До планової акредитаційної експертизи
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-bakalavr">https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-bakalavr</a>

<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
Освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних до вирішення комплексних питань професійної діяльності в готельно-ресторанній індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	<p>Галузь знань – 24 Сфера обслуговування</p> <p>Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p>Освітня програма – Готельно-ресторанна справа</p> <p><b>Об’єкт вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> 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.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b></p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти й обладнання:</b></p> <p>технічне обладнання, та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, що забезпечують діяльність структур готельно – ресторанных комплексів.</p>
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна з практично – орієнтованим навчанням.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b>	Освітня програма направлена на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення, що базуються на поєднанні автентичності української культури та імплементації європейських вимог. <p>Ключові слова: готельна справа; ресторанна справа; сервісологія; гостинність; технологія продукція ресторанного господарства; індустрія відпочинку та оздоровлення.</p>
<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	Підготовка фахівців здатних до розробки, реалізації та організації споживання послуг готельно-ресторанної індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення із поєднанням автентичності української культури, європейських вимог та регіонального контексту.

<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи по завершенню здобуття освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати роботу та займати посади, зазначені національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 29 грудня 2022 року №5573, що відповідають кваліфікаційним вимогам Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників і сучасного ринку праці: 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2. Фахівець із готельної справи; 2482.2. Фахівець із ресторанної справи; 2483.2 Фахівець із санаторно-курортної справи; 3414 Фахівець з готельного обслуговування.
<b>Подальше навчання Академічні права</b>	Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК, 7 рівня EQF-LLL, другого циклу QF-EHEA. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у формі: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання тощо.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання якості освоєння освітніх компонентів включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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>	<b>ЗК 01.</b> 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

	<p>суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (СК)</b></p>	<p><i><b>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</b></i></p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> 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><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного</p>

	<p>бізнесу .</p> <p><b>СК 11.</b> 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><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<b>7– Програмні результати навчання</b>	
	<p><i><b>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</b></i></p> <p><b>РН 01.</b> 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><b>РН 02.</b> 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><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> 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><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>РН 11.</b> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 12.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p><b>РН 14.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і</p>



	<p>ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p><b>РН 15.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> 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><b>РН 22.</b> 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>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент.</p> <p>Розробники програми: доктор технічних наук, професор; 4 кандидати технічних наук, доценти.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; навчальні лабораторії; науково-дослідні лабораторії; комп'ютерні класи; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань;</p>

	електронну бібліотеку ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka">https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka</a> ; офіційний сайт ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua">https://www.pdau.edu.ua</a> ; віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; корпоративну пошту; навчальні та робочі плани; графіки навчального процесу; комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; наскрізну програму та програми практик; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; засоби діагностики якості вищої освіти; репозитарій ПДАУ; та ін.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Внутрішня кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту»

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

### Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>			
<b>Дисципліни загальної підготовки</b>			
ОК 1	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 2	Економіка та фінанси закладів сфери обслуговування	3,5	Екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Екзамен
ОК 4	Інформаційні системи, технології та безпека в закладах сфери обслуговування	3,5	Залік
ОК 5	Історія та культура України	4,0	Залік
ОК 6	Основи готельно-ресторанної індустрії	4,0	Залік
ОК 7	Правове регулювання діяльності суб'єктів сфери обслуговування	3,0	Залік
ОК 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 9	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 10	Філософія	3,0	Залік
<b>Дисципліни професійної підготовки</b>			
ОК 11	Барна справа	3,0	Залік
ОК 12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в сфері обслуговування	3,0	Залік
ОК 13	Гігієна та санітарія в галузі	3,5	Екзамен
ОК 14	Готельна справа	5,0	Екзамен
ОК 15	Готельно-ресторанна індустрія України та світу	4,5	Екзамен
ОК 16	Індустрія краси та здоров'я	3,0	Залік
ОК 17	Інтер'єрні та інженерні рішення	4,0	Екзамен
ОК 18	Контроль якості продуктів та послуг	4,0	Екзамен
ОК 19	Культура та етика харчування	3,0	Екзамен
ОК 20	Курсовий проект «Готельно-ресторанна справа»	3,0	Диферен- ційований залік
ОК 21	Курсова робота «Готельна справа»	3,0	Диферен- ційований залік
ОК 22	Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування	4,0	Екзамен
ОК 23	Маркетингові дослідження в сфері обслуговування	3,0	Залік

ОК 24	Менеджмент закладів сфери обслуговування	3,0	Екзамен
ОК 25	Нутриціологія	3,0	Залік
ОК 26	Організація роботи готелів та ресторанів	3,0	Екзамен
ОК 27	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 28	Проектування готелів та ресторанів	4,0	Екзамен
ОК 29	Професійна етика в готельно-ресторанній галузі	4,5	Залік
ОК 30	Ресторанна справа	4,0	Екзамен
ОК 31	Санаторно-курортна справа	8,0	Залік, Екзамен
ОК 32	Світові тенденції готельно-ресторанних послуг	4,0	Екзамен
ОК 33	Сервісологія та гостинність	3,0	Залік
ОК 34	Технологія продукції ресторанного господарства	7,0	Залік, Екзамен
ОК 35	Товарознавство	4,0	Екзамен
ОК 36	Управління якістю продукції та послугами в готельно-ресторанному господарстві	4,5	Екзамен
ОК 37	Устаткування готельно-ресторанних закладів	3,0	Екзамен
<b>Навчальна практика</b>			
ОК 38	Навчально-ознайомча практика	7,5	Диференційований залік
<b>Виробнича практика</b>			
ОК 39	Технологічна практика	9,0	Диференційований залік
ОК 40	Виробнича практика	6,0	Диференційований залік
<b>Переддипломна практика</b>			
ОК 41	Переддипломна практика	6,0	Диференційований залік
<b>Атестація здобувачів вищої освіти</b>			
ОК 42	Підготовка та атестаційний екзамен	1,5	
ОК 43	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>	
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	





### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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 у репозитарії Університету.
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.
<b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b>	Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється відкрито і гласно з використанням презентації, де висвітлені основні положення кваліфікаційної роботи.
<b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b>	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи







## **6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

У Полтавському державному аграрному університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, є зокрема:

- залучення до викладання навчальних дисциплін фахівців практиків з числа стейкхолдерів програми;
- освітні компоненти програми повинні забезпечуватися якісними методичними матеріалами, що складаються з: силабусів, робочих програм навчальних дисциплін, навчальних посібників, наскрізних програм практик, програми атестації, загалом, та атестаційного екзамену, зокрема, методичних розробок для практичних занять, лабораторних практикумів, методичних вказівок для самостійної роботи, виконання курсових робіт, екзаменаційних та тестових завдань різної складності тощо.

## **7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма**

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 21.11.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/ed20211121#Text> (дата звернення 26.12.2022).
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 27.10.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 26.12.2022).
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. Дата оновлення: 21.12.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#Text> (дата звернення 26.12.2022).
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2015 № 1187. Дата оновлення: 20.06.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення 26.12.2022).
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. Дата оновлення 02.07.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text> (дата звернення 26.12.2022).
6. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: [https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendaciyizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyprogramyi\\_0.pdf](https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendaciyizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyprogramyi_0.pdf) (дата звернення 26.12.2022)
7. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти : Наказ МОН України від 28.05.2021 р. № 593. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/provnesennya-zmin-do-deyakh-standartiv-vishoyi-osviti> (дата звернення 26.12.2022).
8. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. (Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 509 від 12.06.2019 та № 519 від 25.06.2020). Дата оновлення 02.07.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п#Text> (дата звернення 26.12.2022).
9. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.- уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с. URL: <http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/nauk%20method%20rada/glossariy.pdf> (дата звернення 26.12.2022).
10. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003: 2010 зі змінами і доповненнями. Дата оновлення 25.10.2021 р. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення 26.12.2022).

11. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaor dau100122.pdf> (дата звернення 26.12.2022)
12. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyar roosvitniyprocespravlene.pdf> (дата звернення 26.12.2022).
13. Положення про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в Полтавському державному аграрному університеті : Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/prozabezpechennyaprav anavybirnavchalnyhdyscyplin.pdf> (дата звернення 26.12.2022).
14. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproatestaci yuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf> (дата звернення 26.12.2022).
15. Порядок проведення та організації опитування учасників освітнього процесу та зовнішніх стейкхолдерів у Полтавському державному аграрному університеті : Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/poryadokprovedennyata organizaciya.pdf> (дата звернення 26.12.2022).
16. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020р. № 384. 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 01.09.2022).
17. Методичні рекомендації для розроблення профілів ступеневих програм, включаючи програмні компетентності та програмні результати навчання / пер. з англ. Національного експерта з реформування вищої освіти Програми Еразмус+, д-ра техн. наук, проф. Ю. М. Рашкевича. Київ : ТОВ «Поліграф плюс», 2016. 80 с. URL: <https://dnmu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/metodychni-rekomendacziyi-dlya-rozroblennya-profiliv-stupenevyh-program-vklyuchayuchy-programni-kompetentnosti-ta-programni-rezultaty-navchannya.pdf>. (дата звернення 26.12.2022).