

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Валентина АРАНЧІЙ

(протокол № 22 від «22» 04 2025 р.)

Освітня програма вводить³ся в дію з
«01» 09 2025 р.

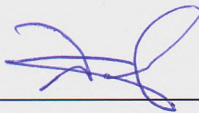
Ректор **Олександр ГАЛИЧ**

(наказ № 17 від «22» 04 2025 р.)

Полтава 2025 р.

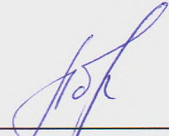
ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної роботи



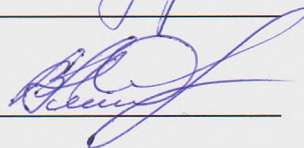
Андрій ДОРОШЕНКО

Керівник відділу моніторингу та забезпечення якості освіти



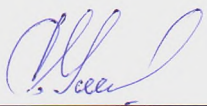
Інна ЛАВРІНЕНКО

Начальник навчального відділу



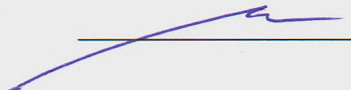
Віктор ЛЯШЕНКО

Декан факультету технологій тваринництва та продовольства



Світлана УСЕНКО

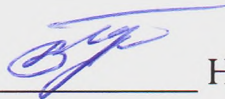
Гарант програми



Олена КАЛАШНИК

ВНЕСЕНО

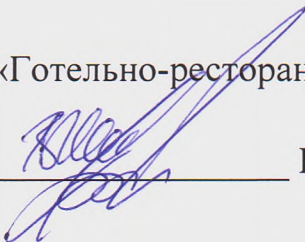
Кафедрою харчових технологій
Протокол № 15 від «01» квітня 2025 р.
Завідувач кафедри



Ніна БУДНИК

СХВАЛЕНО

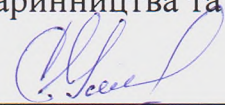
Радою з якості вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Протокол № 9 від «10» квітня 2025 р.
Голова ради з якості вищої освіти



Віктор ЮХНО

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технологій тваринництва та продовольства
Протокол № 9 від «10» квітня 2025 р.
Голова вченої ради



Світлана УСЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові члена робочої групи з розроблення освітньої програми	Науковий ступінь, вчене звання (для НПП / НП), назва освітньої програми, рівень вищої освіти (для здобувачів вищої освіти) Посада, назва закладу вищої освіти / установи / організації, місце її розташування	Посада, назва закладу вищої освіти / установи / організації, місце її розташування
Калашник Олена Володимирівна, <i>гарант</i>	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Дубова Галина Євгеніївна	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Левченко Юлія Вікторівна	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри механічної та електричної інженерії, Полтавський державний аграрний університет
Юхно Віктор Миколайович	Кандидат сільськогосподарських наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Кайнаш Алла Петрівна	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Мороз Світлана Едуардівна	кандидат педагогічних наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Романов Артем Сергійович		директор із продажу та маркетингу «Premier Hotel Palazzo».
Зінченко Олександра Ігорівна	освітня програма «Готельно-ресторанна справа» перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	Полтавський державний аграрний університет, м. Полтава

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

Прізвище, ім'я, по батькові рецензента	Посада, назва установи / організації, місце її розташування
Опанащук Юрій Якович	Голова правління Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, заслужений працівник сфери послуг України, м. Київ
Каролоб Олена Олександрівна	Доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу, Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Лубни
Загнибіда Раїса Павлівна	Доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, м. Івано-Франківськ

1. Профіль освітньо-професійної програми

Готельно-ресторанна справа

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти, факультету, кафедри, відповідальної за реалізацію освітньої програми	Полтавський державний аграрний університет, факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Професійна класифікація не присвоюється
Кваліфікація у дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Форма здобуття освіти та розрахункові строки виконання освітньої програми за кожною з них	Інституційна (очна (денна)) Розрахунковий строк виконання освітньої програми за очною (денною) формою здобуття освіти 3 роки 10 місяців
Мова викладання	Державна
Цикл/рівень	Для бакалаврів НРК України – 6 рівень, EQF – 6 рівень QF-EHEA – перший цикл
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний; 240 кредитів ЄКТС
Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою	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. 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).
Наявність акредитації	Первинна акредитація планується в 2026-2027 навчальному році.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-241-gotelno-3
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних до вирішення комплексних питань професійної діяльності в готельно-ресторанній індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – <i>J Транспорт та послуги</i> Спеціальність – <i>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i> Освітня програма – <i>Готельно-ресторанна справа</i> Об'єкт вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти й обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, обладнання лабораторій кафедри харчових технологій
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна з практично – орієнтованим навчанням.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма направлена на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної індустрії та кейтерингу, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення, що базуються на поєднанні автентичності української культури та імплементації європейських вимог. Ключові слова: гостинність; готельна справа; ресторанна справа; сервісологія; технологія продукції ресторанного господарства; індустрія відпочинку та оздоровлення.
Особливості освітньо-професійної програми	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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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, що відповідають кваліфікаційним вимогам Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників і сучасного ринку праці: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи; 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення. Виконувати професійні роботи за кодами професій: 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи; 2483.2 Фахівець із санаторно-курортної справи.
Подальше навчання. Академічні права	Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК, 7 рівня EQF-LLL, другого циклу QF-EHEA. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, інноваційні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у формі: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання тощо.
Оцінювання	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.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Спеціальні компетентності (СК)	Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні

	зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу . СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Компетентності, визначені Університетом: СК 14. Здатність розробляти пропозиції і проводити заходи з удосконалення організації гостинності та обслуговування, асортименту, якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.
	7– Програмні результати навчання
	Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності: РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною

	та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
--	---

	РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. Програмні результати навчання, визначені Університетом: РН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації гостинності і обслуговування, асортименту та якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент. Розробники програми: 3 кандидати технічних наук, 1 кандидат педагогічних наук, 1 кандидат сільськогосподарських наук, доценти, штатні співробітники Полтавського державного аграрного університету; здобувач вищої освіти СВО Бакалавр спеціальність 241 Готельноресторанна справа та кейтеринг освітньо- професійна програма «Готельно-ресторанна справа». До реалізації програми залучаються науковопедагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня науковопедагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном, приймають участь в академічній мобільності
Матеріально-технічне забезпечення	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 тощо.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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; електронну бібліотеку ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka; офіційний сайт ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua; 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; курсових проектів; репозитарій ПДАУ.

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту»

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

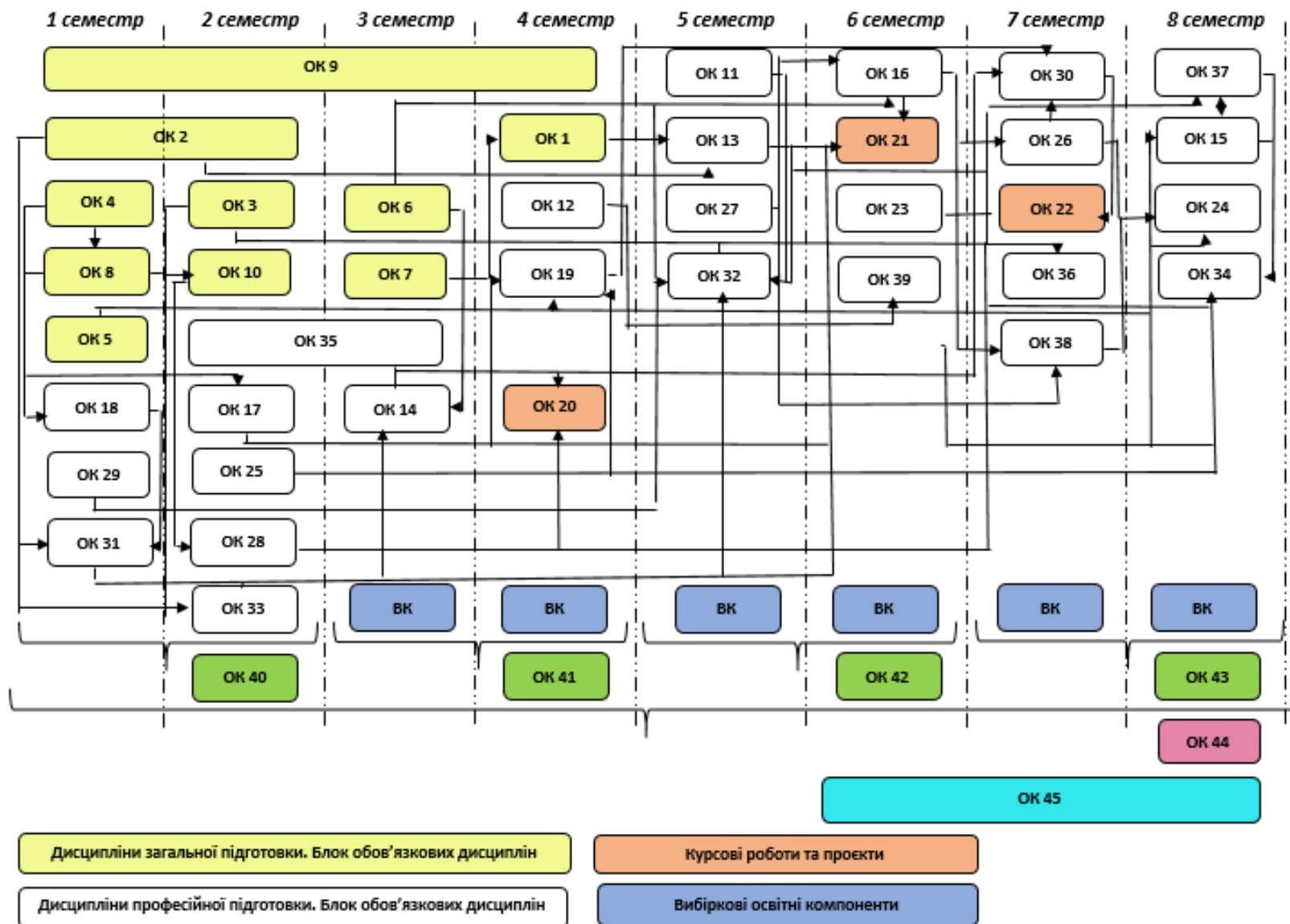
2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми			
Дисципліни загальної підготовки			
ОК 1	Економіка та фінанси суб'єктів індустрії гостинності та туризму	3,5	Екзамен
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Екзамен
ОК 3	Інформаційні системи і технології в готельно- ресторанній справі	3,5	Залік
ОК 4	Історія та культура України	4,0	Залік
ОК 5	Основи готельно-ресторанної індустрії	4,0	Залік
ОК 6	Правове регулювання діяльності в індустрії гостинності та туризмі	3,0	Залік
ОК 7	Статистика в готельно-ресторанній індустрії	3,0	Екзамен
ОК 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 9	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 10	Філософія	3,0	Залік
Дисципліни професійної підготовки			
ОК 11	Барна справа та організація роботи сомельє	3,0	Залік
ОК 12	Безпека життєдіяльності в індустрії гостинності та туризмі	3,0	Залік
ОК 13	Бізнес-планування в індустрії HoReCa	3,0	Залік
ОК 14	Готельна справа	4,0	Екзамен
ОК 15	Кейтеринг	4,0	Екзамен
ОК 16	Контроль якості продуктів та послуг	4,5	Екзамен
ОК 17	Кулінарні тренди та гастрономічний туризм	3,0	Залік
ОК 18	Культура та етика харчування	3,0	Екзамен
ОК 19	Курортна справа та рекреація	4,0	Екзамен
ОК 20	Курсова робота «Готельна справа»	3,0	Диференційо ваний залік
ОК 21	Курсова робота «Ресторанна справа»	3,0	Диференційо ваний залік
ОК 22	Курсовий проєкт «Проектування готелів та ресторанів»	3,0	Диференційо ваний залік
ОК 23	Маркетинг в індустрії гостинності та туризмі	3,0	Залік
ОК 24	Менеджмент індустрії гостинності та туризмі	3,0	Залік
ОК 25	Оздоровче харчування	4,0	Екзамен
ОК 26	Організація роботи закладів гостинності	3,0	Екзамен

ОК 27	Основи мікробіології, санітарія та гігієна в закладах гостинності	4,0	Екзамен
ОК 28	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 29	Основи підприємництва в індустрії гостинності	4,5	Екзамен
ОК 30	Проектування готелів та ресторанів	3,0	Екзамен
ОК 31	Професійна етика в готельно-ресторанній галузі	3,0	Залік
ОК 32	Ресторанна справа	4,5	Екзамен
ОК 33	Сервісологія та гостинність	3,5	Екзамен
ОК 34	Сучасні тренди індустрії гостинності	4,0	Екзамен
ОК 35	Технологія продукції ресторанного господарства	6,5	Залік, Екзамен
ОК 36	Товарознавство індустрії гостинності	4,0	Екзамен
ОК 37	Управління персоналом	3,5	Залік
ОК 38	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3,0	Залік
ОК 39	Устаткування готельно-ресторанних закладів	4,0	Екзамен
Навчальна практика			
ОК 40	Навчальна практика «Ознайомча з фаху»	7,5	Диференційований залік
Виробнича практика			
ОК 41	Виробнича (організаційна) практика	9,0	Диференційований залік
ОК 42	Виробнича (технологічна) практика	6,0	Диференційований залік
Переддипломна практика			
ОК 43	Переддипломна практика	6,0	Диференційований залік
Атестація здобувачів вищої освіти			
ОК 44	Підготовка та складання атестаційного екзамену	1,5	Екзамен
ОК 45	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми¹			
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

¹ – містить освітній компонент «Теоретична підготовка базової загальноїсської підготовки», котрий є обов'язковим для включення до індивідуальних планів навчальних планів здобувачів вищої освіти, для яких це передбачено законодавством, і є вибіровим для інших здобувачів.

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація 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 у репозитарії Університету.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	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.
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40	OK 41	OK 42	OK 43	OK 44	OK 45							
IK	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
3K 1				●					●	●		●	●			●	●	●														●																				
3K 2				●		●				●																				●																		●				
3K 3	●		●		●		●				●		●	●	●		●		●		●	●		●	●	●	●	●	●	●				●	●									●	●	●	●	●				
3K 4			●																		●	●	●		●	●	●					●													●	●						
3K 5					●				●					●	●										●		●				●			●	●			●			●	●	●	●	●							
3K 6				●				●																									●											●	●			●				
3K 7		●		●																																●																
3K 8											●	●					●					●										●				●									●	●			●			
3K 9	●		●				●			●											●	●		●					●										●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
3K 10			●			●					●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
3K 11		●																																																		
3K 12					●	●																																														
CK 1					●		●							●	●	●		●	●													●	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
CK 2			●								●	●		●	●					●					●			●					●	●	●		●	●	●			●				●	●	●	●			
CK 3						●						●	●																		●								●					●	●	●	●	●	●			
CK 4			●					●						●	●					●				●									●	●	●				●					●	●	●	●	●	●	●		
CK 5					●	●							●	●											●		●					●			●				●	●						●	●	●	●	●	●	
CK 6															●					●	●	●	●			●					●													●	●	●	●	●	●	●		
CK 7			●												●				●	●	●					●								●	●		●								●	●	●	●	●	●		
CK 8											●			●			●				●	●				●	●														●			●	●	●		●	●	●		
CK 9															●						●	●	●									●												●	●	●	●	●	●	●		
CK 10	●		●				●					●										●								●		●								●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
CK 11																	●		●		●	●				●			●	●						●	●					●	●	●	●	●	●	●	●	●		
CK 12													●					●					●								●														●	●	●	●	●	●	●	
CK 13	●											●					●	●		●	●				●		●																	●	●			●	●	●	●	
CK 14											●			●	●	●	●	●	●	●	●	●				●		●						●	●	●	●	●					●	●				●	●	●	●	●

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40	OK 41	OK 42	OK 43	OK 44	OK 45									
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											●			●	●	●	●	●	●	●	●					●	●	●						●	●	●	●	●		●					●	●	●	●	●	●	●			

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Університеті функціонує система забезпечення якості вищої освіти, якою передбачено здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм з обов'язковим залученням до цього процесу представників роботодавців, здобувачів вищої освіти та інших стейкхолдерів;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету, 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, зокрема самостійної роботи здобувачів вищої освіти, 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 та здобувачами вищої освіти Університету, зокрема створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 28.05.2023. URL: <https://surl.li/bdzhqt> (дата звернення 10.01.2025).
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 02.07.2023 р. URL: <https://surl.li/mjcmmn> (дата звернення 10.01.2025).
3. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2015 № 1187. Дата оновлення: 20.06.2021. URL: <https://surl.lu/vpgrkx> (дата звернення 10.01.2025).
4. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України № 842 від 13.06.2024 р. URL : <https://surl.li/stcjlrl> (дата звернення 10.01.2025).
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. Дата оновлення 02.07.2020 р. URL : <https://surl.li/ohbcrml> (дата звернення 10.01.2025).

6. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 400 від 21 листопада 2024 р. URL : <https://surl.li/uyqwtw> (дата звернення 10.01.2025).

7. Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти : Постанова Кабінету міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021. URL : <https://surl.li/iwjfvt> (дата звернення 20.01.2025 р.).

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://surli.cc/pqhba0> (дата звернення 10.01.2025).

9. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003: 2010 зі змінами і доповненнями. Дата оновлення 23.06.2023 р. URL : <https://surli.cc/evtfxk> (дата звернення 10.01.2025).

10. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 218 від 26 червня 2024 р. URL : <https://surl.li/sbnrdv> (дата звернення 10.01.2025).

11. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 265 від 21 серпня 2024 р. URL : <https://surl.li/esycvc> (дата звернення 10.01.2025).

12. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України № 593 від 28.05.2021 р. URL : <https://surl.li/kaedtk> (дата звернення 10.01.2025).

13. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 218 від 26 червня 2024 р. URL : <https://surl.li/rzcczr> (дата звернення 10.01.2025).

14. 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 04.03.2020 р. № 384. URL : <https://surl.li/nrmoww> (дата звернення 10.01.2025).