

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ В.І.  
ВЕРНАДСЬКОГО**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою ТНУ імені В.І. Вернадського  
Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2023 року

Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ Валерій БОРТНЯК

**УВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказом ректора ТНУ імені В.І. Вернадського  
№ \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2023 року

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Готельно-ресторанна справа»  
«Hotel and Restaurant Business»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**За спеціальністю**

**241 Готельно-ресторанна справа**

**Галузі знань:**

**24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація**

**бакалавр з готельно-ресторанної справи**

Київ 2023

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<i><b>1.1.1. Навчальні дисципліни загальної підготовки</b></i>			
OK1	Історія та культура України	3	Залік
OK2	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
OK3	Фізична культура	3	Залік
OK4	Соціальна відповідальність бізнесу	4	Залік
OK5	Філософія	3	Залік
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Заліки, екзамен
<i><b>1.1.2. Навчальні дисципліни фахової підготовки</b></i>			
OK7	Харчова хімія	6	Залік
OK8	Індустрія гостинності	7	Екзамен
OK9	Основи наукових досліджень	3	Залік
OK10	Основи нутриціології	6	Залік
OK11	Гігієна та санітарія в галузі	6	Залік
OK12	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
OK13	Проектування галузі	6	екзамен
OK14	Друга іноземна мова	12	Залік, екзамен
OK15	Сервісологія	5	Залік
OK16	Організація готельного господарства	6	екзамен
OK17	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
OK18	Інформаційні технології в сфері послуг	6	Залік
OK19	Фронт-офіс і управління номерним фондом готелю	6	Залік
OK20	Барна справа	6	Залік
OK21	Кулінарна етнологія	6	Залік
OK22	Правове регулювання сфери послуг	6	Залік
OK23	Устаткування галузі	6	Екзамен
OK24	Технологія продукції ресторанного господарства	6	Екзамен
OK25	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування	6	Залік
OK26	Експертиза та сертифікація товарів та послуг	6	Залік
<b>Практична підготовка</b>			
П1	Навчальна практика	3	Звіт з практики
П2	Виробнича практика	12	Звіт з практики
П2	Переддипломна практика	6	Звіт з практики
	<b>Загальний обсяг практичної підготовки</b>	21	
<b>Атестація</b>			

A1	Підготовка до атестаційного екзамену	3	атестаційний екзамен
A2	Підготовка кваліфікаційної роботи	5	захист кваліфікаційної роботи
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<i>ВБ1.1.- ВБ1.5</i>			
<i>ВБ2.1.-ВБ2.10</i>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>			<b>240</b>

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі складання атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.