

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ТНУ імені В.І. Вернадського
Протокол № 9 від 28.04 2023 року
Голова Вченої Ради

Вадим СОРІЦЬК

УВЕДЕНО В ДІЮ

Цяким ректором ТНУ імені В.І. Вернадського
№ 53 - 02 від 28.04 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

Лист-погодження
Освітньо-професійної програми
«Організація туристичного бізнесу»

Гарант освітньо-професійної програми - кандидат економічних наук, доцент,
 Олена МПТАЛ

Проректор з навчальної роботи  Володимир ПОЖЕНКО

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні Ради якості освіти Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського
Протокол № 12 від 11 січня 2023 року

Голова Ради якості освіти  Валерій БОРТНЯК

Освітньо-професійна програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри індустрії гостинності та сталого розвитку

Протокол № 8 від 07.02.2023 року

Завідувачка кафедри  Ірина ШЕТРОВСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Переглянуто робочою групою, відповідно до Стандарту вищої освіти: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 04.03.2020 № 384, у складі:

Керівник робочої групи - Мігал Олена Георгіївна - кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри індустрії гостинності та сталого розвитку ТНУ імені В.І. Вернадського.

Члени робочої групи:

1. Безчасний Олексій Увіналійович - доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри індустрії гостинності та сталого розвитку ТНУ імені В.І. Вернадського.
2. Петровська Ірина Олегівна - кандидат економічних наук, доцент, старший науковий співробітник, завідувач кафедри індустрії гостинності та сталого розвитку ТНУ імені В.І. Вернадського.
3. Студентка 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Зайцева Олександра Володимирівна.

Рецензії-відгуки стейкхолдерів:

Директор ресторану «Старий Поділ» Захаренко Г.В

Директор готельного комплексу Ambassador Plaza Безкровна О.М

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

Розділ 1. Загальна інформація	
<i>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</i>	Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського, навчально-науковий інститут управління, екології та природокористування, кафедра індустрії готельності та сталого розвитку
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i>	бакалавр готельно-ресторанної справи
<i>Офіційна назва освітньо-професійної програми</i>	Готельно-ресторанна справа
<i>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</i>	Диплом бакалавра, оригінальн. 240 кредитів ЄКТС.
<i>Навантаж. акредитації</i>	З вересня 2023 року. До наступного зношення на основі моніторингу і перегляду.
<i>Цикл рівень</i>	ІПК України 5 рівень, TQ-EHEA – перший цикл, EFQ-LL – 6 рівень
<i>Передумови</i>	Паявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 740 кредитів ЄКТС. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перерахувати не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
<i>Мова(и) викладання</i>	українська
<i>Термін дії освітньо-професійної програми</i>	дів з 2022р.
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</i>	http://www.tnu.edu.ua/
Розділ 2. Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, спецокаваліфікованих, конкурентнопроможних фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, формування у них 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.	
Розділ 3. Характеристика освітньо-професійної програми	
<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</i>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова

	<p>сфері обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію економівання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p>
<p><i>Орієнтація освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</i></p>	<p>Освітньо-професійна. Програма орієнтована на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології готельної і ресторанної продукції, контроль якості послуг, організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства</p>
<p><i>Основний фокус освітньо-професійної програми на спеціалізації</i></p>	<p>Загальна: сервісна й організаційно-технологічна діяльність підприємств для задоволення їх економічних та соціальних інтересів.</p> <p>Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервіс, гостинність, бізнес</p>
<p><i>Особливості освітньо-професійної програми</i></p>	<p>Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи для вітчизняного та міжнародного середовища, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі. Вимагає обов'язкової виробничої практики не менше 6 кредитів</p>
<p>Розділ 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	

<p><i>Продатність до професіонування</i></p>	<p>Випускник-бакалавр може займати посади: 1210.1 керуючий готельним господарством 1210.1 керуючий підприємством харчування 1225 керівник підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших закладах розміщення 1455 менеджер в готелях та інших місцях розміщення 1456 менеджер в закладах ресторанного господарства 1456.1 менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1456 менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1315.1 - Ресторатор. 1477.1 менеджер (управитель) з персоналу 1315 керівник малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 2114.2 фахівець з рекреації 2482.2 фахівець із гостинності в місцях розміщення 2482.2 фахівець з готельної справи 2482.2 фахівець із ресторанної справи 2483.2 фахівець із санаторно-курортної справи 3414 фахівець з готельного обслуговування 3414 фахівець із організації дозвілля</p>
<p><i>Продовження освіти</i></p>	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі підприємствної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
<p>Розділ 5. Викладання та оцінювання</p>	
<p><i>Викладання та навчання</i></p>	<p>Студенто-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики та практичних занять із вирішенням ситуаційних завдань та анкорезаваням кейс-методів, ділових ігор, що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді, заняття за участі фахівців галузі.</p>
<p><i>Оцінювання</i></p>	<p>Рейтингова система, що передбачає оцінювання здобувачів вищої освіти та усі види аудиторної та позааудиторної освітньої діяльності (інтегральний, підсумковий контроль; презентації, проектна робота, тестування).</p>

	<p>звіти про практику, заліки, усні та письмові екзамени, атестаційний екзамен, лист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захвату кваліфікаційної роботи.</p>
Розділ 6. Програмні компетентності	
<i>Інтегровані компетентності</i>	<p>Здатність роз'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорії та методів системи наук, які формують компетенції дослідності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<i>Загальні компетентності</i>	
ЗК01	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.
ЗК02	Здатність діяти соціально відповідально та етично, 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.
ЗК03	Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями.
ЗК04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК05	Здатність працювати в команді.
ЗК06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК08	Пилька здійснення безпечної діяльності
ЗК09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
<i>Спеціальні компетенції</i>	
СК01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК02	Здатність організувати серйозно-виробничий процес з урахуванням викогі і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК03	Здатність використовувати на практиці засоби діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК04	Здатність формувати та реалізувати ефективні зв'язки та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
СК05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК07	Здатність розробити нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК08	Здатність розробити, протестувати, реалізувати та організувати обслуговування готельних та ресторанних послуг для різних сегментів

	споживачів
СК09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК10	Здатність працювати з технічною, екологічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
СК11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
СК12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, форму нових ідей ідею розвитку суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.
СК13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК14	Здатність організовувати харчування в закладах ресторанної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних психокультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування.

Розділ 7. Програмні результати навчання

- PH 01.** Знати, розуміти і зміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 02.** Знати, розуміти і зміти використовувати на практиці базові поняття і терміни готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних галузей.
- PH 03.** Вільно спілкуватися з професійних партнерів державною та іноземною мовою усно і письмово.
- PH 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- PH 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі теоретичних наукових концепцій сервісу, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- PH 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- PH 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- PH 10.** Розробити нові послуги (продукцію), використовувати сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- PH 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- PH 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- PH 13.** Визначити та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначити їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- PH 14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

- PH 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- PH 17.** Аргументовано висловлювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі співробітниками та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- PH 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- PH 20.** Розуміти вимоги до діяльності як спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її змодельованою як демократичної, соціальної, правової держави.
- PH 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.
- PH 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.
- PH 23.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій.
- PH 24.** Вміти надавати послуги з бронювання, прибутку, розміщення, ресепції та виїзду гостей у засобах розміщення.

Розділ 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p><i>Кадрове забезпечення</i></p>	<p>Науково-педагогічні працівники, що забезпечують викладання у рамках Освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» мають науковий ступінь кандидатів наук та докторів наук за науковими спеціальностями: 08.00.03 - економіка та управління національним господарством; 08.00.04. – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); 08.00.05 - розвиток продуктивних сил і регіональна економіка Можлива участь в навчальному процесі фахівців галузі.</p>
<p><i>Матеріально-технічне забезпечення</i></p>	<p>навчальні лабораторії комп'ютеризовані робочі місця з підключенням до системи Інтернет, з розрахунку і робоче місце - на 10 мобільної вищої освіти; мультимедіє обладнання.</p>
<p><i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i></p>	<p>Освітня програма за всіма її компонентами дисциплінами, має: офіційний сайт ТНУ імені В.І. Вернадського; сайти фахових журналів та асоціацій: http://www.resorahot.ua/ http://hotel-res.com.ua/ http://uigh.org.ua/ http://hotelhero.club/ робочі навчальні програми дисциплін; медичні взірці для самостійної та</p>

	індивідуальної роботи студентів з дисциплін: програми практик; програми атестаційного екзамену; методичні вказівки щодо підписання і захисту кваліфікаційної роботи,
Розділ 9. Академічна мобільність	
<i>Навчальна кредитна мобільність</i>	Може здійснюватися на основі двосторонніх договорів між закладами вищої освіти
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>	Може здійснюватися на основі двосторонніх договорів між закладами вищої освіти
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>	Можливе навчання українською мовою

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, практика)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
<i>1.1.1. Навчальні дисципліни загальної підготовки</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	Залік, екзамен
<i>1.1.2. Навчальні дисципліни фахової підготовки</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	екзамен
OK13	Проектування галузі	8	Залік, екзамен
OK14	Друга іноземна мова	12	Залік, екзамен
OK15	Сервісологія	8	Залік
OK16	Організація готельного господарства	8	Залік, екзамен
OK17	Організація ресторанного господарства	8	Залік, Екзамен
OK18	Інформаційні технології в сфері послуг	4	Залік
OK19	Френд-офіс і утримання номерним фондом готелю	4	Екзамен
OK20	Барна справа	4	Залік
OK21	Кудлярна етнологія	4	Залік
OK22	Правове регулювання сфери послуг	6	Залік

OK23	Усвідомлення галузі	8	Зачіт, Екзамен
OK24	Технологія продукції ресторанного господарства	7	Екзамен
OK25	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування	7	Зачіт
OK26	Експертиза та сертифікація товарів та послуг	6	Зачіт
Практична підготовка			
П1	Навчальна практика	3	Звіт з практики
П2	Виробнича практика	12	Звіт з практики
П2	Переддипломна практика	6	Звіт з практики
Загальний обсяг практичної підготовки		21	
Атестація			
A1	Підготовка до атестаційного екзамену	3	атестаційний екзамен
A2	Підготовка кваліфікаційної роботи	3	захист кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180	
Вибіркові компоненти ОПП			
ВБ1.1.			
ВБ1.1	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ1.2	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ1.3	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ1.4	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ1.5	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ1.2.			
ВБ2.1	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.2	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.3	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.4	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.5	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.6	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.7	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.8	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.9	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
ВБ2.10	Вибіркова дисципліна	4	зачіт
Загальний обсяг вибіркових компонентів		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

I курс I семестр	I курс 2 семестр	II курс 3 семестр	II курс 4 семестр	III курс 5 семестр	III курс 6 семестр	IV курс 7 семестр	IV курс 8 семестр
OK1. Історія та культура	OK2. Українська мова за	OK3. Іноземна мова за професійною	OK6. Іноземна мова за	OK5. Філософія	OK17. Організація	OK22. Правове регулюванн	OK26. Експертиза

Українськ	професійна діяльність	знання	проф.спр.		досвіданого господарств	ін.сфери послуг	сертифікація товарів та послуг
OK3. Фізкультура	OK4. Соціальна взаємодія в іст. бізнесу	OK13. Приготування порції	OK13. Продажування галузі	OK17. Організація ресторанного господарства	OK20. Барна справа	OK20. Технологія продукції ресторанного господарства	OK25. Управління якістю продукції послуги сфери обслуговування
OK7. Харчова хімія	OK6. Іноземна мова за проф.спрам	OK14. Дуже іноземна мова	OK14. Друга іноземна мова	OK19. Фотомісце	OK21. Культурна спадщина	OK21. Успішність послуг	OK21. Успішність послуг
OK8. Індустрія гостинності	OK5. Основа антропології	OK16. Організація готельного господарства	OK16. Організація готельного господарства	OK18. Інформація сектору послуг	Вибіркова	Вибіркова	
OK9. Основи наукових досліджень	OK11. Гігієна та санітарія в галузі	Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова	
OK6. Іноземна мова за проф.спрам	OK12. Бізнес-планування в готельно-ресторанній у господарстві	Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова	
OK15. Сервісність		Вибіркова	Вибіркова	Вибіркова			

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.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

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

6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р.» №347 від 10.05.2018 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/347-2018-%D0%BF>
7. Постанова КМУ №1187 від 30.12.2015 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF>
8. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського <https://tnu.edu.ua/normativni-dokumenty-osvithnogo-procesu-universitetupolozenna>
9. Стандарт Вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», Затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020, Київ: Міністерство освіти і науки України. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>

Зведена таблиця пропозицій та змін ОПП

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ПРОЕКТУ ОПП У 2023 РОЦІ

Назва ОПП – Готельно-ресторанна справа				
Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа				
Рівень підготовки – перший (бакалаврський)				
Гарант ОПП - ж.д.н., доцент Мітал Олена Георгіївна				
Дата надання ОПП на оприлюднення - 05.02.2023 р.				
Позиції в ОПП 2022 р.	Позиції в проєкті ОПП 2023 р., які були внесені в результаті опитувань здобувачів, пропозицій ППН	Пропозиції стейкхолдерів, які були внесені до проєкту ОПП після оприлюднення		Редакційні відповідності позицій в ОПП 2022 р., поданої до затвердження
		Ким внесена / зміст пропозицій	враховано / відхилено (обґрунтування)	
Внести до складу групи забезпечення студентку Зайцеву Олександрю Володимирівну (студентка 2-го курсу, спеціальності 241 ГРС)	Внести до складу групи забезпечення Зайцеву Олександрю Володимирівну (студентка 2-го курсу, спеціальності 241 ГРС)	Гарантом Мітал О.Г.	Враховано на складанні групи забезпечення ОПП	До складу групи забезпечення
Зменшити кількість дисциплін, згідно оптимізації навчального процесу та зауважень стейкхолдерів	Вивести з ОПП Дисципліни: «Основи української індустрії гостинності», «Маркетинг в індустрії гостинності», «Професійна етика та етикет в готельно-ресторанному бізнесі», «Логістика в сфері обслуговування», «Міжнародна готельна індустрія» та запропонувати їх у вибірковий блок. Кредити розподілити між	Гарантом Мітал О.Г. Фокус-групою студентів 4 курсу спеціальності ГРС Директором ресторану «Старий Поділ» Т.Зархареню	Враховано на складанні групи забезпечення ОПП	Внесені зміни в загальний план ОПП

	об'єд'язковими дисциплінами ОПІ			
ОК 4 Основи права	ОК 4 «Основи права» замінити на «Соціальна відповідальність бізнесу»	Завідувачкою кафедри Петровською Іриною Олегівною	Враховано на засіданні групи забезпечення ОП	ОК 04 замінено в ОПІ. Внесені зміни в структурно-логічну схему та Матриці
ОК 09 Туристичне краєзнавство	ОК 09 «Туристичне краєзнавство» замінити на ОК 10 «Основи внутрішньої логістики»	Гарантом Мітал О.Г., Студентською групою забезпечення Зайцевою Олександрою Володимирівною	Враховано на засіданні групи забезпечення ОП	ОК 09 замінено в ОПІ. Внесені зміни в структурно-логічну схему та Матриці
ОК 26 Етнічні кухні	ОК 26 «Етнічні кухні» замінити на ОК 21 «Кулінарні етнолінії»	Гарантом Мітал О.Г.	Враховано на засіданні групи забезпечення ОП	ОК 26 замінена в ОПІ. Внесені зміни в структурно-логічну схему та Матриці

Гарант ОПІ


(повноц)

Олена МІТАЛ « 07 » _____ лютого 2023 року

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри

Індустрії гостинності та сталого розвитку

Протокол від 07.02.2023 р. № 8

Завідувачка кафедри



Ірина Петровська

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікація: бакалавр сфери послуг

Зважаючи на те, що сфера послуг набуває все більшого значення у забезпеченні економічного зростання розвинених країн, до яких прагне Україна, підготовка висококваліфікованих фахівців у цій сфері, зокрема готельно-ресторанному бізнесі, є необхідною і своєчасною. Формування бренду України, як гостинної країни, вимагає наявності сукупної інфраструктури обслуговування та гостинності. Тому фахова підготовка персоналу, який здатен забезпечити відповідний рівень обслуговування власних громадян та іноземних гостей, набуває ваги у забезпеченні стрімкого розвитку цієї галузі.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» сфокусована на підготовці висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних вирішувати практичні проблеми та специфічні організаційні завдання у сфері гостинності і ресторанного обслуговування, на основі впровадження позитивних технологій. Програмою визначено перелік професій, за якими студенти зможуть працевлаштуватися після набуття відповідних навичок і вмінь, зокрема здійснювати планування і пропонування розвитку власного гостинно-ресторанного бізнесу, формувати цінову політику, з урахуванням кон'юнктури світового та внутрішнього національного ринку потреб споживачів. Змістовне наповнення та логічна послідовність викладення навчальних компонентів освітньої програми забезпечує набуття здобувачами вищої освіти визначених програмних компетентностей. Можливість різностороннього розвитку, поглиблення знань в окремих галузях та удосконалення практичних навичок реалізується за рахунок значної кількості дисциплін вільного вибору.

Рецензована освітньо-професійна програма зосереджена на освоєнні студентами базових понять галузі, теорії і практики фахової підготовки, вмінь

їх застосовувати. Зокрема найбільш привабливими для потенційних роботодавців є наступні: здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства, організації сервісно-виробничих процесів з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності, здатність забезпечувати безпеку праці, та формувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації для ефективної взаємодії всіх підрозділів закладу ресторанного, готельного господарства, а також уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних та додаткових послуг, здійснювати розрахунки, скласти відповідну документацію, та багато інших компетенцій для бізнесу вмиль.

Таким чином, рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа відповідає основним вимогам професійної підготовки студентів і забезпечує формування відповідних компетенцій за напрямом фахової підготовки.

Рецензент

Директор готельного комплексу
«Ambassador Plaza»



Григорівна ©.М.