

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ТНУ імені В.І. Вернадського
Протокол № 10 від 29.05. 2025 року
Голова Вченої ради
Валерій БОРТНЯК

УВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора ТНУ імені В.І. Вернадського
№ 65-00 від 29.05. 2025 року

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**
Кваліфікація **бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

Київ 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

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

 Олена МІТАЛ

Проректор з навчальної роботи  Лілія МАКАРЕНКО

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні Ради якості освіти Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського
Протокол № 10 від 20.05.2025 року

Голова Ради якості освіти  Валерій БОРТНЯК

Освітня програма обговорена та схвалена на засіданні навчально-методичної ради навчально-наукового інституту управління, економіки та природокористування

Голова НМР ННІ  Володимир ГОРНИК

Освітня програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи ТНУ імені В.І. Вернадського
Протокол № 11 від 14.05.2025 року

Завідувачка кафедри  Ірина ПЕТРОВСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» переглянута робочою групою, відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти; затвердженого наказом Міністерства освіти України від 04.03.2020 № 384 з урахуванням Постанови КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», у складі:

Керівник робочої групи - Мітал Олена Георгіївна - кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи ТНУ імені В.І. Вернадського.

Члени робочої групи:

1. Безчасний Олексій Увіналійович - доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи ТНУ імені В.І. Вернадського.
2. Петровська Ірина Олегівна - кандидат економічних наук, доцент, старший науковий співробітник, завідувач кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи ТНУ імені В.І. Вернадського.
3. Зайцева Олександра Володимирівна - здобувачка вищої освіти 4 року спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ОП «Готельно-ресторанна справа».
4. Дорофєєва Анастасія Олексіївна - здобувачка вищої освіти 2 року спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ОП «Готельно-ресторанна справа».
5. Мозгова Юлія Олександрівна - менеджер з адміністративної роботи Ramada Encore Kyiv.

Рецензенти:

1. Бовш Л. А., к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу Державного торгово-економічного університету
2. Малашта О.М., начальник відділу кадрів ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛЛ», готель Ramada Encore Kyiv
3. Харченко В.Т., власник ресторану «Українські страви»

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

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, економіки та природокористування, кафедра публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
<i>Офіційна назва освітньо-професійної програми</i>	Готельно-ресторанна справа
<i>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</i>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС.
<i>Форма здобуття освіти</i>	Денна
<i>Наявність акредитації</i>	Сертифікат про акредитацію освітньої програми - 12327, дійсний до 13.05.2026 року
<i>Цикл/рівень</i>	НРК України-6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LL – 6 рівень
<i>Передумови</i>	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти 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). 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.
<i>Мова(и) викладання</i>	українська
<i>Термін дії освітньо-професійної програми</i>	Діє до наступного оновлення на основі моніторингу та перегляду
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</i>	http://www.tnu.edu.ua/
Розділ 2. Мета освітньо-професійної програми	

Підготовка соціально мобільних, висококваліфікованих, конкурентоспроможних 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, з урахуванням мультикультурного середовища та викликів, пов'язаних із відновленням і розвитком деокупованих територій.

Розділ 3. Характеристика освітньо-професійної програми

<p><i>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</i></p>	<p>J Транспорт та послуги J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг з урахуванням економічних та маркетингових аспектів, 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. Дисципліни, які формують загальні компетентності – 15,8% (38 кредити ЄКТС). Дисципліни, які формують спеціальні компетентності – 48,3 % (116 кредитів ЄКТС). Дисципліни, за вибором здобувача вищої освіти – 25 % (60 кредитів ЄКТС). 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 орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції;</p>

	контроль якості послуг; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства
<i>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</i>	Загальна: сервісна й організаційно-технологічна діяльність підприємств для задоволення їх економічних та соціальних інтересів. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервіс, гостинність, бізнес
<i>Особливості освітньо-професійної програми</i>	Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних ініціативних фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних ефективно діяти в динамічному вітчизняному та міжнародному бізнес-середовищі й відповідати на актуальні виклики галузі та суспільства.
Розділ 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	Випускник 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. 2213.2 фахівець з рекреації. 2482.2 фахівець із гостинності в місцях розміщення. 2482.2 фахівець із 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.
<i>Подальше навчання</i>	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення

	кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
Розділ 5. Викладання та оцінювання	
<i>Викладання та навчання</i>	Студенто-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики та практичних занять із вирішенням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді, заняття за участі фахівців галузі.
<i>Оцінювання</i>	Рейтингова система, що передбачає оцінювання здобувачів вищої освіти за усі види аудиторної та позааудиторної освітньої діяльності (поточний, підсумковий контроль); презентації, проєктна робота, тестування, звіти про практику, заліки, усні та письмові екзамени, атестаційний екзамен, захист кваліфікаційної роботи. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Розділ 6. Програмні компетентності	
<i>Інтегральна компетентність</i>	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	
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 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.
ЗК03	Здатність вчитися і оволодівати 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	Навики здійснення безпечної діяльності
ЗК09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК12	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності.

<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
СК01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
СК04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні 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 і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання 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, економічною, 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, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів 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 полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування.
Розділ 7. Програмні результати навчання	
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.

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. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи 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. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати 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 в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами 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 за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення 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. Знати та застосовувати технології виробництва і використання харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій.

PH 24. Сприяти розвитку традицій і культури українського народу, розвитку етнічної, культурної, мовної та релігійної самобутності, принципів мультикультуральності в індустрії гостинності, з урахуванням організаційно-економічних та соціокультурних особливостей відновлення деокупованих територій.

Розділ 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

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);

	<p>08.00.05 - розвиток продуктивних сил і регіональна економіка.</p> <p>25.00.01 - теорія та історія державного управління.</p> <p>Можлива участь в навчальному процесі фахівців галузі.</p>
<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>	<p>навчальні лабораторії, вільний Wi Fi, корпоративне середовище Google Workspace, комп'ютеризовані робочі місця з підключенням до системи Інтернет, з розрахунку 1 робоче місце - на 10 здобувачів вищої освіти; мультимедійне обладнання.</p>
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>	<p>Освітня програма за всіма її компонентами – дисциплінами, має:</p> <p>офіційний сайт ТНУ імені В.І. Вернадського;</p> <p>сайти фахових журналів та асоціацій:</p> <p>http://www.restorator.ua/</p> <p>http://hotel-rest.com.ua/</p> <p>http://aigu.org.ua/</p> <p>http://hoteliero.club/</p> <p>силабуси навчальних дисциплін;</p> <p>методичні вказівки для лабораторних та практичних занять, самостійної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін;</p> <p>програми практик;</p> <p>програма атестаційного екзамену;</p> <p>методичні вказівки щодо написання і захисту кваліфікаційної роботи.</p>
Розділ 9. Академічна мобільність	
<i>Національна кредитна мобільність</i>	<p>Може здійснюватися на основі двосторонніх договорів між закладами вищої освіти</p>
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>	<p>Може здійснюватися на основі двосторонніх договорів між закладами вищої освіти</p>
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>	<p>Можливе навчання українською мовою</p>

**Перелік компонент освітньо-професійної програми
та їх логічна послідовність
1. Перелік компонент ОПП**

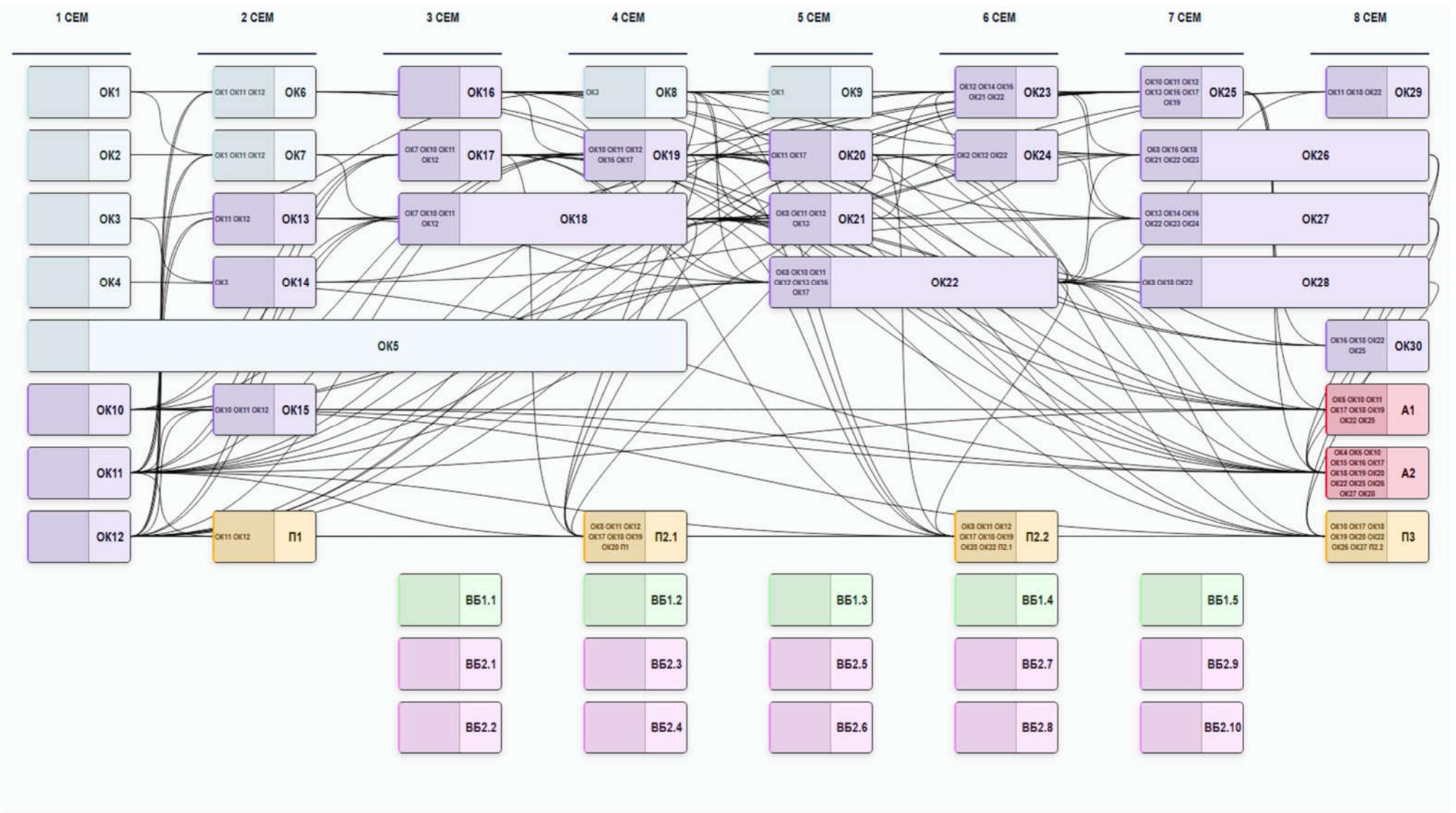
Код	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1.1.Обов'язкові компоненти ОПП			
1.1.1.Навчальні дисципліни загальної підготовки			
OK1	Історія та культура України	4	Залік
OK2	Кримознавство	3	Залік
OK3	Організація здорового способу життя	3	Залік
OK4	Основи наукових досліджень	3	Залік
OK5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Заліки, екзамен
OK6	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
OK7	Соціальна відповідальність бізнесу	4	Залік
OK8	Основи охорони праці	3	Залік
OK9	Філософія	3	Залік
1.1.2.Навчальні дисципліни фахової підготовки			
OK10	Економіка сфери обслуговування	5	Залік
OK11	Індустрія гостинності	4	Залік
OK12	Сервісологія	5	Залік
OK13	Гігієна та санітарія в готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
OK14	Основи нутриціології	5	Залік
OK15	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
OK16	Товарознавство	4	Залік
OK17	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	Залік
OK18	Організація готельного господарства	10	Залік, екзамен
OK19	Маркетинг в сфері послуг	4	Залік
OK20	Інформаційні технології в сфері послуг	6	Залік
OK21	Кейтеринг	4	Залік
OK22	Організація ресторанного господарства	10	Залік, Екзамен
OK23	Барна справа	3	Залік
OK24	Кулінарна етнологія	4	Залік
OK25	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування	6	Залік
OK26	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	8	Залік, Екзамен
OK27	Технологія продукції ресторанного господарства	8	Залік, Екзамен
OK28	Проектування та дизайн у готельно-ресторанному господарстві	7	Залік, екзамен
OK29	Правове регулювання сфери послуг	4	Залік

ОК30	Експертиза та сертифікація товарів та послуг	3	Залік
1.1.4.Практична підготовка			
П1	Навчальна практика	4	Звіт з практики
П2	Виробнича практика	10	Звіт з практики
П3	Переддипломна практика	4	Звіт з практики
1.1.5.Атестація			
A1	Атестаційний екзамен	3	атестаційний екзамен
A2	Кваліфікаційна робота	5	публічний захист кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
1.2. Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибіркові дисципліни загальної підготовки</i>			
ВБ1.1	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ1.2	Базова загальновійська підготовка (теор. підготовка)**/ Вибіркова дисципліна	3/4	залік
ВБ1.3	Вибіркова дисципліна / Вибіркова дисципліна	5/4	залік
ВБ1.4	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ1.5	Вибіркова дисципліна	4	залік
<i>Вибіркові дисципліни професійної підготовки</i>			
ВБ2.1	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.2	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.3	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.4	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.5	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.6	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.7	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.8	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.9	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ2.10	Вибіркова дисципліна	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

Примітка* Вибіркові компоненти (навчальні дисципліни) з загальноуніверситетського каталогу вибірових дисциплін загальної підготовки та каталогу вибірових дисциплін професійної підготовки освітньої програми, а також навчальних дисциплін з інших освітніх програм чи інших рівнів вищої освіти ТНУ імені В.І. Вернадського/ інших ЗВО, за програмами зовнішньої чи внутрішньої академічної мобільності/неформальної чи інформальної освіти.

Примітка** Дисципліна є вибіровою для всіх здобувачів вищої освіти університету, окрім категорії здобувачів, визначених Постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. №734, які вивчають дисципліну в обов'язковому порядку, визначеному законодавством.

2. Структурно-логічна схема ОПП



■ Обов'язкові ОК циклу загальної підготовки
 ■ Обов'язкові ОК циклу професійної підготовки
 ■ ОК практичної підготовки
 ■ Підсумкова атестація
 ■ Вибіркові ОК циклу загальної підготовки
 ■ Вибіркові ОК циклу професійної підготовки

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти та цією освітньою програмою.

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

	РН 01	РН 02	РН 03	РН 04	РН 05	РН 06	РН 07	РН 08	РН 09	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	РН 23	РН 24		
OK1																				+	+	+	+		+	
OK2																						+	+			+
OK3		+																		+			+			
OK4																+		+								
OK5			+					+									+									
OK6			+					+									+	+							+	
OK7																				+	+	+	+			
OK8								+						+												
OK9																				+	+	+	+			
OK10	+	+			+	+			+						+			+								
OK11		+		+	+																+					
OK12		+		+	+																					
OK13	+				+		+					+		+												
OK14		+								+															+	
OK15	+	+		+		+				+			+		+	+		+								
OK16	+																									
OK17		+			+	+							+		+			+								
OK18	+	+		+	+	+	+	+			+		+	+	+											
OK19		+		+				+		+					+											
OK20								+			+															
OK21		+			+	+	+		+																	
OK22	+	+		+	+	+	+				+		+	+	+										+	
OK23		+				+				+																
OK24				+																					+	+
OK25	+			+			+			+		+														
OK26									+					+												
OK27					+	+			+	+															+	
OK28	+								+					+												
OK29	+																	+		+	+					
OK30	+							+				+														
П1	+	+		+	+																					
П2	+	+						+			+						+									
П3	+	+				+	+			+	+		+		+	+										
A1	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+				+						
A2	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					

6. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти регламентується Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського, яке розроблене згідно з наступними принципами:

- відповідності європейським і національним стандартам якості вищої освіти;
- автономії закладу вищої освіти, який відповідає за забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;
- системного підходу, який передбачає управління якістю на всіх рівнях освітнього процесу;
- процесного підходу до управління;
- здійснення моніторингу якості;
- постійного підвищення якості;
- залучення студентів, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості;
- відкритості інформації на всіх етапах забезпечення якості.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти передбачає здійснення наступних процедур і заходів:

- удосконалення планування освітньої діяльності;
- затвердження, моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм;
- підвищення якості підготовки контингенту здобувачів вищої освіти;
- посилення кадрового потенціалу;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти;
- розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про діяльність Університету;
- створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях викладачів та здобувачів вищої освіти.

7. Перелік використаної літератури та інформаційних електронних джерел

1. Закон України «Про освіту» № 2145-VIII від 05.09.2017 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
2. Закон України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» № 867-VIII від 08.12.2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text>
4. Класифікатор професій: ДК 003:2010. – На заміну ДК 003:2005; Чинний від 2010-11-01. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

5. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005; Чинний від 2012-01-01. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>
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. Постанова КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021 “Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти”. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>
9. Стандарт Вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» 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>
10. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського, <https://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>
11. Методична інструкція «Загальні вимоги до структури, змісту та оформлення освітніх програм у Таврійському національному університеті імені В.І Вернадського», <https://drive.google.com/file/d/1z-NKzRsvXlwlwieqtjsgYlpXTwWkrYrU/view>
12. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського, https://tnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/Pol_1_3_2_121220243.pdf
13. Положення про реалізацію здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у Таврійському національному університеті імені .І. Вернадського, https://tnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/Pol_1_1_1_3_02112023.pdf
14. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Таврійському національному університеті імені В. І. Вернадського, <https://drive.google.com/file/d/10YCADvNdnU-29JB4eqOFZKQQ6V30bVPb/view>