

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішенням вченої ради
Кам'янець-Подільського національного
університету імені Івана Огієнка
від _____ 2026 р. протокол №
Голова вченої ради
_____ Наталія БАХМАТ
Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 1 вересня 2026 р.
(наказ ректора від _____ №

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

(редакція від _____ 2026 р.)

**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

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
змін до освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Рада з науково-методичної роботи і забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти К-ПНУ:

Протокол № _____ від _____ 202_ р.

Голова Ради з науково-методичної роботи і забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти К-ПНУ _____ Анатолій ГЛУШКОВЕЦЬКИЙ

2. Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків _____ Геннадій БЕСАРАБЧУК

3. Керівник навчально-методичного відділу _____ Наталія ГУДИМА

4. Вчена рада природничо-економічного факультету

Протокол № ____ від _____ 202_ р.

Голова вченої ради _____ Іван СЕМЕНЕЦЬ

5. Рада із науково-методичної роботи і забезпечення якості вищої освіти природничо-економічного факультету:

Протокол № ____ від _____ 202_ р.

Голова ради із науково-методичної роботи і забезпечення якості вищої освіти природничо-економічного факультету _____ Наталія КАЗАНІШЕНА

6. Декан природничо-економічного факультету

Декан факультету _____ Іван СЕМЕНЕЦЬ

7. Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № ____ від _____ 202_ р.

Завідувач кафедри _____ Вероніка БУТОРІНА

Розробники:

1. **Гарант освітньо-професійної програми – Ольга ОЛІЙНИК**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____

Члени робочої групи:

2. **Таїсія ВЕСЕЛОВСЬКА** – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____
3. **Богдана ОПРЯ** – кандидат історичних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____
4. **Варвара ПАЛАДІЙЧУК** – здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа _____

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

1. **Ольга ОЛІЙНИК** – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – гарант освітньої програми.
2. **Таїсія ВЕСЕЛОВСЬКА** – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. **Богдана ОПРЯ** – кандидат історичних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. **Варвара ПАЛАДІЙЧУК** – здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма оновлена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. №384); наказу ректора «Про внесення змін до освітніх програм і навчальних планів», моніторингу, висновків експертної групи і галузевої експертної ради, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ЗМІНИ ДО ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Внести зміни до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в редакції 2025 року:

У зв'язку із зауваженнями та пропозиціями для забезпечення програмних результатів навчання замінити освітні компоненти:

- змінити в ООК 20 професійної підготовки «Технологія продукції ресторанного господарства» кількість кредитів ЄКТС зменшити до 6, з 48 год.- лекційних, 50 год. - лабораторних, та самостійної та індивідуальної роботи – 82 год., в зв'язку з тим, що модуль «Кейтеринг» виводиться в окрему ООК 34, ;

- ввести ООК 34 професійної підготовки «Кейтеринг» з кількістю кредитів ЄКТС 3, з 18 год.- лекційних, 6 год. – практичних, 12 год. - лабораторних, та самостійної та індивідуальної роботи – 54 год і формою підсумкового контролю – залік.

1. Профіль

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка Природничо-економічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: бакалавр Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Тип диплому одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми 7302, дійсний до 01.07.2029р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, EQF-LLL – 6 рівень, FQ-ENEA – перший цикл.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://kpnpu.edu.ua/opp/
2 - Мета освітньо-професійної програми Підготовка кваліфікованих фахівців із готельно-ресторанної справи, які: 1) володіють загальними і фаховими компетентностями для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу регіону, враховуючи специфіку Поділля, а також мультикультурність середовища, в сучасних умовах розвитку «Подільської кухні як гастрономічного магніту», забезпечуючи освітню, наукову, міжнародну та культурно-просвітницьку місії Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка; 2) здатні розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог.	

3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. Об’єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг, готельне та 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 і 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 та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма, прикладна. Освітньо-професійна програма орієнтована на формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, гостинність, сервісна діяльність, технології продукції ресторанного господарства, заклади готельно-ресторанного господарства, технологія обслуговування, послуги.
Особливості програми	Програма враховує специфіку Кам’янець-Подільського як міста семи культур і туристичної перлини України, гостинного Поділля, а також мультикультурність середовища, використовуючи кулінарний потенціал регіону, розвиваючи готельно-ресторанний бізнес для стратегічного спрямування підготовки фахівців сфери гостинності шляхом їх участі в напрямку розвитку «Подільської кухні як гастрономічного магніту». Тому освітній процес на ОПП побудований на міждисциплінарному підході, залученні представників сфери гостинності та встановленні партнерства стейкхолдерів і здобувачів вищої освіти з метою набуття останніми практичного досвіду та їх адаптації в умовах реальної професійної діяльності.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Згідно з Національним класифікатором України, «Класифікатором професій» (ДК 003:2010) бакалаври з готельно-ресторанної справи можуть обіймати такі посади: 1315 Ресторатор 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 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 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414.80 Фахівець із спеціалізованого обслуговування. Випускники можуть працювати на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми у сфері готельно-ресторанного бізнесу
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, навчання з використанням комп'ютерних технологій, навчання на національній освітній платформі «Дія. Освіта», платформі дистанційного навчання від «Національної туристичної організації України», платформі Prometheus. Освітній процес здійснюється у формі навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття, консультації), самостійної та індивідуальної роботи, практичної підготовки (навчальна й виробнича практика), контрольних заходів.
Оцінювання	Рейтингова система, що передбачає оцінювання студентів за усі види аудиторної та позааудиторної освітньої діяльності (діагностичний, поточний, модульний, підсумковий контроль); презентації, проєктна робота, модульні контрольні роботи, тестування, звіти про практику, захист курсових робіт, заліки, усні та письмові екзамени, атестаційний екзамени, публічний захист 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 і 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	Навички 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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	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.
	СК 14	Розуміння специфіки сфери гостинності, її регіонального аспекту та сталого розвитку туристичної інфраструктури, здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку туризму на Поділлі.

7 – Програмі результати навчання

	ПРН 01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ПРН 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.
	ПРН 03	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
	ПРН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
	ПРН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ПРН 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
	ПРН 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.

	ПРН 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
	ПРН 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
	ПРН 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
	ПРН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
	ПРН 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації
	ПРН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
	ПРН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ПРН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
	ПРН 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
	ПРН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
	ПРН 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
	ПРН 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
	ПРН 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.
	ПРН 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
	ПРН 23	Організовувати діяльність закладів розміщення та харчування як складових розвитку туризму на Поділлі.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми		

Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, які передбачено в «Ліцензійних умовах провадження освітньої діяльності закладів освіти». До реалізації програми залучені фахівці-практики у сфері обслуговування. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять стажування, зокрема й закордонне.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти, які передбачено в «Ліцензійних умовах провадження освітньої діяльності закладів освіти». У структурі університету є бібліотека, читальні зали, функціонує репозитарій. На природничо-економічному факультеті наявні тематичні кабінети, спеціалізовані лабораторії (навчальна лабораторія технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг), лабораторія готельної справи, лабораторія організації ресторанного господарства та барної справи, лабораторія етнічної кухні), комп'ютерні класи, мультимедійне обладнання. Належна соціальна інфраструктура (гуртожиток, їдальня, актова зала, стадіон, спортивний зал, медичний пункт тощо).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти, які передбачено в «Ліцензійних умовах провадження освітньої діяльності закладів освіти». Модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище (MOODLE); національна освітня платформа «Дія. Освіта», платформа дистанційного навчання від «Національної туристичної організації України», платформа Prometheus; навчально-методичне забезпечення освітніх компонентів; робочі програми та силабуси освітніх компонентів; підручники; навчальні посібники, навчально-методичні посібники; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти; програми практик; атестаційного екзамену; кваліфікаційних робіт; критерії оцінювання рівня підготовки здобувачів вищої освіти.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	У межах укладених угод між К-ПНУ та закладами освіти і науки України. Зокрема, Запорізьким національним університетом, Хмельницьким університетом управління та права імені Леоніда Юзькова, Харківським національним університетом цивільного захисту України, Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича, Прикарпатським національним університетом імені Василя Стефаника, Чернівецьким торговельно-економічним інститутом КНТЕУ.

Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників здійснюється в рамках проєкту Erasmus+:KA2 «Діджиталізація економіки як елемент сталого розвитку України та Таджикистану (DigEco)» 618270-ERP-1-2020-1-LT-ERPKA2-SBHE-JP, а також на основі укладених угод, зокрема: Договір про співробітництво з Вищою школою туризму й екології в м. Суха-Бескидзька, Польща, 2013 р., безстроковий; Угода про співробітництво з Університетом гуманістичних та природничих наук ім. Яна Кохановського, м. Кельце, Польща, 2013 р., безстрокова; Угода про академічне співробітництво з Університетом економіки в Бидгощі. Польща, 2019 р., безстрокова; Договір про співробітництво щодо організації практики та міжнародного стажування студентів ТОВ «Тревел Стаді Ворк», 2022 р.; Договір про дуальну форму навчання ТОВ «Тревел Стаді Ворк», 2023 р.). В університеті наявна довгострокова співпраця з Комратським державним університетом (Молдова).
--	--

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

2.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Шифр за ОПП	Освітні компоненти	Кількість кредитів ЄКТС / навчальних годин	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
	1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ		
	Освітні компоненти загальної підготовки		
ООК 01	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3/90	екзамен
ООК 02	Історія та культура України	5/150	екзамен
ООК 03	Іноземна мова	8/240	Залік, екзамен
ООК 03.01	Іноземна мова	4/120	залік
ООК 03.02	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4/120	екзамен
ООК 04	Основи громадянського суспільства	3/90	залік
ООК 05	Філософія	3/90	екзамен
ООК 06	Фізична культура	3/90	залік
	Освітні компоненти професійної підготовки		
ООК 07	Правове регулювання у сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	3/90	залік
ООК 08	Бізнес-етика та комунікації в індустрії гостинності	4/120	залік
ООК 09	Управління сталим розвитком в готельно-ресторанному бізнесі	4/120	залік
ООК 10	Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму	4/120	екзамен

ООК 11	Вступ до спеціальності	4/120	залік
ООК 12	Туризм та індустрія гостинності	4/120	екзамен
ООК 13	Теоретичні основи харчування і нутриціології	5/150	екзамен
ООК 14	Інноваційні технології у готельному та ресторанному господарстві	4/120	екзамен
ООК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4/120	екзамен
ООК 16	Організація рекреаційних послуг	4/120	екзамен
ООК 17	Економіка підприємства готельно-ресторанного господарства	5,5/165	екзамен
ООК 18	Організація готельного господарства	9/270	екзамен
ООК 19	Організація ресторанного господарства	9/270	екзамен
ООК 20	Технологія продукції ресторанного господарства	6/180	екзамен
ООК 21	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4/120	екзамен
ООК 22	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4/120	екзамен
ООК 23	Гастрономія та сервісологія	4/120	залік
ООК 24	Аналіз діяльності готельного та ресторанного бізнесу	4/120	екзамен
ООК 25	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4,5/135	екзамен
ООК 26	Державне управління готельно-ресторанним бізнесом	4/120	екзамен
ООК 27	Організація анімаційних послуг	4,5/135	залік
ООК 28	Подільська кухня та кулінарна етнологія світу	4/120	екзамен
ООК 29	Startup-проекти у готельно-ресторанній справі	4/120	залік
ООК 30	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4/120	залік
ООК 31	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	4/120	залік
ООК 32	Психологія спілкування з тренінгом	4/120	залік
ООК 33	Основи наукових досліджень	3/90	залік
ООК 34	Кейтеринг	3/90	залік
ООК 35	Практика		
ООК 35.01	навчальна практика в готельно-ресторанних комплексах	4,5/135	залік
ООК 35.02	виробнича практика в закладах готельного господарства	4,5/135	диф. залік
ООК 35.03	виробнича практика в закладах ресторанного господарства	6/180	диф. залік
ООК 35.04	виробнича переддипломна практика	4,5/135	диф. залік
ООК 36	Курсова робота (менеджмент готельно-ресторанного господарства / маркетинг готельно-ресторанного господарства)	1/30	диф. залік
ООК 37	Курсова робота (організація готельного господарства / організація ресторанного господарства / технологія продукції ресторанного господарства)	1/30	диф. залік
ООК 38	Кваліфікаційна робота	6/180	
ООК 39	Атестація:		
ООК 39.01	атестаційний екзамен	1,5/45	

ООК 39.02	публічний захист кваліфікаційної роботи	1,5/45	
2 ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
Освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти			
ВОК 01	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки/ Дисципліна 1	3/90	залік
ВОК 02	Дисципліна 2	3/90	залік
ВОК 03	Дисципліна 3	4/120	залік
ВОК 04	Дисципліна 4	3/90	залік
ВОК 05	Дисципліна 5	3/90	залік
ВОК 06	Дисципліна 6	4/120	залік
ВОК 07	Дисципліна 7	4/120	залік
ВОК 08	Дисципліна 8	4/120	залік
ВОК 09	Дисципліна 9	4/120	залік
ВОК 10	Дисципліна 10	4/120	залік
ВОК 11	Дисципліна 11	4/120	залік
ВОК 12	Дисципліна 12	4/120	залік
ВОК 13	Дисципліна 13	4/120	залік
ВОК 14	Дисципліна 14	4/120	залік
ВОК 15	Дисципліна 15	4/120	залік
ВОК 16	Дисципліна 16	4/120	залік
Загальна кількість годин і кредитів ЄКТС для підготовки бакалавра		240/7200	

ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів 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 і методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Наукову роботу перевіряють на рівень унікальності. Кваліфікаційна робота має бути розміщена в інституційному репозитарію університету.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та освітньою програмою.