

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

СХВАЛЕНО

Вченою радою

протокол від 30.03.2022 № 7



Володимир ТОРЯНИК

30.03.2022

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор



Олег КИРИЧЕНКО

01.06.2022

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
HOTEL-RESTAURANT BUSINESS**

| | |
|-----------------------------|--|
| ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ | БАКАЛАВР |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ | 24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ | 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА |
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ | ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ) |
| ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ | БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ |

Введено в дію наказом

від 01.06.2022 № 39-02

Дніпро, 2022

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

1. Випускова кафедра туристичного та готельно-ресторанного
16.12.2021р протокол № 5

Завідувач кафедри

[підпис]
(підпис)

Г. Кеселів
(ім'я, прізвище)

2. Навчально-методичний відділ

01.06.2022
Начальник

[підпис]
(підпис)

В. Анімова
(ім'я, прізвище)

3. Вчена рада

___ . ___. 20___ протокол № ___

Голова Вченої ради

[підпис]
(підпис)

В. Торяник
(ім'я, прізвище)

4. Студентська рада

___ . ___. 20___ протокол № ___

Голова Студентської ради

[підпис]
(підпис)

Р. Сторинський
(ім'я, прізвище)

ПЕРЕДМОВА

**освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

ВНЕСЕНО:

Кафедрою туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Вишого
навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет»

16 12 2021 протокол № 5

Завідувач кафедри


(підпис)

Т. Тесленко
(ім'я, прізвище)

Розробники програми:

1. Лисенко О.В. – гарант,
доцент кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу,
кандидат економічних наук,



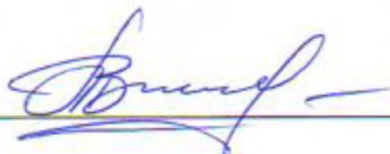
2. Тесленко Т.В. – завідувач кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
кандидат економічних наук, доцент



3. Сазонець І.Л. – професор кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
доктор економічних наук, професор



4. Вітренко О.В. – професор кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
кандидат економічних наук, доцент



5. Рижих М.І. – викладач кафедри
туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу



6. Чемеринська В.І. – HR-менеджер
готельно-ресторанного комплексу
«Хутір»



7. Бондаренко К.В. – здобувач
вищої освіти, навчальна група ГР-18



8. Соколюк С.С. – здобувач
вищої освіти, навчальна група ГР-19



За результатами акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОПП) підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (редакція 2021 року) колектив авторів намагався у повній мірі врахувати зауваження експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти щодо визначення основної мети освітньої програми, її унікальності. Авторами переглянутий фокус ОПП щодо мовної та психологічної підготовки майбутніх рестораторів та готельєрів. Під час перегляду та оновлення ОПП колектив авторів намагався зберегти гармонійне поєднання теоретичного і практичного навчання, спрямованого на розвиток особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для успішної реалізації професійних функцій у сфері гостинності. У даній редакції ОПП запропонований значно оновлений перелік вибіркового освітніх компонентів, які спрямовані на отримання знань та набуття навичок психологічного та управлінського спрямування, а також навичок командоутворення та високоефективної комунікації.

Основним принципом і завданням підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи, що втілений в освітньо-професійній програмі, є поєднання академічних дисциплін і практичних занять на базі провідних закладів готельно-ресторанного бізнесу регіону та за кордоном, що передбачає підготовку здобувачів вищої освіти до діяльності в будь-якій галузі індустрії гостинності. Програмні результати навчання передбачають набуття знань готельно-ресторанного бізнесу, теорії виробництва і послуг, а також навичок управління різними підприємствами індустрії гостинності.

Авторами значну увагу приділено формуванню у здобувачів вищої освіти гнучких або м'яких навичок (soft skills), які є важливими для розвитку надпрофесійних навичок, що відповідають за успішну участь у робочому процесі, високу продуктивність і є наскрізними, шляхом забезпечення широкого переліку вибіркового освітніх компонентів, урізноманітнення та запровадження інноваційних форм проведення навчальних занять, а також залучення до освітнього процесу фахівців-практиків у сфері гостинності.

ОПП повною мірою враховує вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, а також професійні завдання, що стоятимуть перед випускниками ОПП, та кваліфікаційні вимоги до фахівців у сфері гостинності.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| 1.1. Загальна інформація | |
|---|---|
| Повна назва закладу вищої освіти | Вищий навчальний приватний заклад «Дніпровський гуманітарний університет» |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Освітня кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи (Bachelor of hotel and restaurant business) |
| Офіційна назва освітньої програми | «Готельно-ресторанна справа», Hotel and restaurant business |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом бакалавра, одиничний, кредитів ЄКТС – 240, строк навчання – 3 роки 10 місяців за денною та заочною формою здобуття освіти |
| Наявність акредитації | Акредитована умовно (відкладено) до 21.12.2022, протокол засідання Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 21.12.2021, № 20 (4) |
| Рівень | НРК України - 7 рівень / перший (бакалаврський) рівень, FQ-EHEA – перший цикл (first cycle), EQF-LLL – 6 рівень (Level 6) |
| Передумови | Наявність повної загальної середньої освіти. Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття освітнього ступеня бакалавра |
| Мова(и) викладання | Українська мова В окремих випадках (за заявами здобувачів вищої освіти) можливе викладання англійською мовою |
| Термін дії освітньо-професійної програми | 4 роки |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | https://dgu.edu.ua/abiturientu/ |

1.2. Мета освітньо-професійної програми

Професійна підготовка менеджерів, фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності в сфері гостинності та спирається на принципи педагогічної дидактики. Надання якісної освіти та можливостей для глибокого, всебічного та високопрофесійного вивчення готельно-ресторанної справи шляхом отримання корисних та актуальних практичних знань та формування загальнокультурних, особистісних та професійних компетентностей відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Надання здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час вибору вільної траєкторії навчання.

1.3. Характеристика освітньо-професійної програми

| | |
|--|---|
| Предметна область (галузь знань, спеціальність) | 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна програма. Орієнтована на поєднання фундаментальних знань з організації гостинно-ресторанної справи з набуттям набору інструментів вирішення професійних завдань, навичок формування, просування, реалізації та організації споживання готельних та ресторанних послуг, а також досвіду самостійної дослідницької діяльності. |
| Основний фокус освітньої програми | Вища освіта в сфері обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Унікальність програми становлять освітні компоненти, що гармонійно поєднують сучасні досягнення в сфері гостинності та практичні інструменти вирішення професійних питань готельного та ресторанного обслуговування; передбачають набуття навичок естетичного, культурологічного, психологічного супроводу надання послуг у сфері гостинності; використання в професійної діяльності національних традицій гостинності та мультикультурності, поваги до історичного минулого та його сучасного сприйняття. |
| Особливості програми | Має прикладну орієнтацію, спрямовану на формування фахівця здатного використовувати отримані знання під час здійснення професійної діяльності у сфері гостинності. Прикладна орієнтація забезпечена вибірконими освітніми компонентами, що сформовані у кейси, з яких здобувач вищої освіти у кожному навчальному семестрі обирає навчальні дисципліни в межах визначеної кількості |

| | |
|--|--|
| | <p>кредитів. На останньому курсі здобувач вищої освіти обирає один з двох запропонованих кейсів, що становлять прикладну орієнтацію його підготовки. Також здобувач вищої освіти має право обрати навчальні дисципліни комплексного або міждисциплінарного характеру з іншої освітньо-професійної програми іншої спеціальності або рівня вищої освіти.</p> <p>Здобувачі вищої освіти слухають курси українською та за бажанням англійською мовами (у останньому випадку – із залученням фахівців провідних європейських вищих навчальних закладів).</p> |
| 1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | <p>Згідно з ДК 003:2010 бакалавр з готельно-ресторанної справи має право обіймати посади:</p> <p>3414 – організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування, фахівець з туристичного обслуговування, фахівець з конференц-сервісу, фахівець із спеціалізованого обслуговування;</p> <p>5129 – інструктор з навчання закладу ресторанного господарства; майстер ресторанного обслуговування, майстер ресторанного обслуговування (водний транспорт); працівник закладу ресторанного господарства.</p> |
| Академічні права випускників | Можливість навчання на другому рівні вищої освіти (8 рівня НРК), за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL. |
| Академічна мобільність | <p>Національна кредитна мобільність</p> <p>Міжнародна кредитна мобільність</p> |
| 1.5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | <p>Традиційними формами та методами навчання і викладання є лекції, семінарські, практичні заняття, консультації; методи – дидактики, діалогу, дискусії тощо.</p> <p>Інноваційними формами і методами є: тренінги, диспути, дискусії, дидактичні ігри, ситуативне моделювання, кейс-методи, практичні заняття в спеціалізованих аудиторіях, впровадження яких дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти соціально-гуманітарну ерудованість, професійну компетентність, дослідницькі навички. Студентоцентроване викладання забезпечує формування у здобувачів вищої освіти критичного мислення, власної позиції, навичок самостійної роботи з безперервним поглибленням,</p> |

| | |
|-------------------|--|
| | <p>поповненням й оновленням фахових компетенцій для ефективного виконання професійних завдань.</p> <p>За допомогою інноваційних та інтерактивних методів здобувачі вищої освіти мають можливість: аналізувати навчальну інформацію, творчо підходити до засвоєння навчального матеріалу, що робить доступнішим засвоєння знань; навчитись формулювати власну думку, доводити власну точку зору, аргументувати й дискутувати; навчитися слухати іншу людину, поважати альтернативну думку; моделювати різні соціальні ситуації, збагачувати власний соціальний досвід через включення в різні життєві ситуації, їх моделювання; вчитись будувати конструктивні стосунки в групі, уникати конфліктів, розв'язувати їх, шукати компроміси, прагнути діалогу та консенсусу; розвивати навички проектної діяльності, самостійної роботи, виконання творчих робіт.</p> <p>Кожен здобувач вищої освіти має можливість обрати для себе прийнятний графік опанування освітніх компонентів (з щоденним відвідуванням занять, за індивідуальним графіком, дистанційно) і поєднувати навчання в університеті з навчанням в іншому закладі вищої освіти або роботою за фахом.</p> |
| Оцінювання | <p>Оцінювання результатів навчання здійснюється за допомогою контрольних заходів, що охоплюють поточний контроль (оцінювання аудиторної, індивідуальної та самостійної роботи), підсумковий контроль (залік/екзамен) та підсумкову атестацію випускників. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечуються закріпленням вимог у робочій навчальній програмі дисципліни.</p> <p>Засвоєння матеріалу з кожної дисципліни, яка закінчується складанням заліку/екзамену, передбачає накопичувальну бальну систему і оцінюється в 100 балів (100% засвоєння матеріалу), які складаються із 60 балів за поточну успішність та 40 балів за підсумковий контроль. Сума балів цих складових становить підсумкову оцінку з навчальної дисципліни.</p> <p>Кафедри розробляють та обговорюють на засіданнях чіткі критерії оцінювання виконання всіх форм контрольних заходів залежно від специфіки навчальної дисципліни, які доводяться до здобувачів вищої освіти науково-педагогічними працівниками під час занять. На початку кожного навчального семестру здобувачі вищої освіти отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожної навчальної</p> |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <p>дисципліни.</p> <p>Після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних випускниками рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам ОПП Екзаменаційною комісією проводиться підсумкова атестація. Атестація здійснюється відкрито і гласно. Форма та терміни проведення атестації визначається цією програмою, навчальним планом та графіком освітнього процесу.</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі атестаційного екзамену (комплексний екзамен з навчальних дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу») та захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>Освітня кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» присвоюється Екзаменаційною комісією у разі виконання вимог ОПП у повному обсязі та успішного складання підсумкової атестації.</p> |
| 1.6. 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, що формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК1. 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.</p> <p>ЗК2. 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.</p> <p>ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК7. Цінування та повага різноманітності та</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>мультикультурності.</p> <p>ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК12. Уміння займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.</p> <p>ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.</p> |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | <p>СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>ресторанного бізнесу.</p> <p>СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК14. Здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>СК15. Здатність планувати розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>СК16. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p> <p>СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.</p> |
| 1.7. Програмні результати навчання (ПРН) | |
| <p>ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 2. 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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> | |

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН10. 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 персоналу.

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 життя.

ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Взаємодіяти, вступати у комунікацію, бути зрозумілим, толерантно

ставитися до осіб, що мають інші культуральні чи гендерно-вікові відмінності.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу

1.8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

| | |
|--|---|
| Кадрове забезпечення | <p>Склад групи забезпечення ОПП, професорсько-викладацький склад, що задіяний у викладанні навчальних дисциплін, відповідають ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.</p> <p>Процедура конкурсного відбору полягає у перевірці професійного рівня осіб, які претендують на заміщення вакантних посад НПП, а також встановлення відповідності кандидатів кваліфікаційним вимогам до відповідної посади.</p> <p>До проведення аудиторних занять залучаються професіонали-практики, представники роботодавців, переважно для проведення занять із професійно-орієнтованих дисциплін. Для забезпечення освітніх компонентів професійної підготовки на умовах сумісництва працюють представники асоціації рестораторів та готельєрів, які мають значний стаж роботи за фахом. Залучення практичних працівників підприємств сфери гостинності здійснюється на підставі угод, меморандумів про співпрацю, за письмовим та усним запрошенням.</p> <p>Щосеместрове централізоване опитування здобувачів вищої освіти дозволяє визначити працівників яких служб підприємств сфери гостинності та їхніх структур вони хотіли б бачити на заняттях. При цьому за бажанням здобувачів вищої освіти обирається тема для обговорення (в рамках освітніх компонентів), формат проведення такої зустрічі, методи проведення заняття.</p> |
| Матеріально-технічне забезпечення | <p>Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за ОПП. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням та програмним забезпеченням, необхідним для проведення практичних занять, зразки техніки та устаткування закладів сфери гостинності, відповідають вимогам ОПП.</p> <p>Для навчання за ОПП в університеті створено різні об'єкти: навчальні аудиторії з переносним</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>мультимедійним обладнанням, 2 комп'ютерних аудиторії, спеціалізовані аудиторії та лабораторії (Лабораторія сервірування, етикету та ресторанної справи, Лабораторія з готельної справи, Лабораторія з технологій приготування страв, Лінгафонний кабінет) конференц-зали, бібліотека, читальна зала на 55 посадкових місць, із яких 20 – комп'ютеризовані, кімнати для приїжджих, їдальня, кафетерій, медичний пункт.</p> <p>Для підготовки фахівців з готельної та ресторанної справи обладнані спеціалізовані робочі місця зі спеціальним програмним забезпеченням.</p> |
| <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p> | <p>Офіційний веб-сайт https://dgu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності університету вільний та безоплатний.</p> <p>Інформація щодо змісту, цілей та очікуваних результатів навчання за ОПП оприлюднена на сайті університету, а також доводиться до відома вступників під час вступної компанії.</p> <p>Графік освітнього процесу, робочий навчальний план, розклад занять, екзаменаційних сесій, підсумкової атестації, нормативні документи з питань організації освітнього процесу, навчально-методичні матеріали – оприлюднюються на сайті університету та в бібліотеці, інформаційних стендах факультету. Порядок та критерії оцінювання результатів навчання у межах окремих освітніх компонентів, висвітлені в робочих навчальних програмах дисциплін.</p> <p>Навчально-методичні комплекси дисциплін, дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, програми практик, методичні вказівки щодо виконання курсових робіт щорічно переглядаються та оновлюються. Роз'яснення щодо змісту, цілей та очікуваних результатів навчання з конкретних навчальних дисциплін здійснюється на перших лекційних, семінарських та/або практичних заняттях. Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів – роз'яснюються на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю.</p> |

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇЇ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код навчальної дисципліни | Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|--|-----------------------|------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ | | | |
| 1.1. Загальна підготовки (ЗП) | | | |
| ЗП 01 | Філософія | 3,0 | Екзамен |
| ЗП 02 | Безпека життєдіяльності | 3,0 | Залік |
| ЗП 03 | Інформаційні системи та технології | 3,0 | Залік |
| ЗП 04 | Іноземна мова професійного спрямування | 14,0 | Заліки, екзамен |
| ЗП 05 | Фізичне виховання | 8,0 | Заліки |
| ЗП 06 | Історія української культури | 3,0 | Заліки |
| ЗП 07 | Українська мова професійного спрямування | 3,0 | Залік |
| ЗП 08 | Право (Правознавство) | 3,0 | Залік |
| Загальний обсяг: | | 40,0 | |
| 1.2. Професійна підготовка (ПП) | | | |
| ПП 01 | Вступ до гостинності | 4,0 | Екзамен, курслова робота |
| ПП 02 | Харчова хімія | 3,0 | Екзамен |
| ПП 03 | Вища математика | 3,0 | Залік |
| ПП 04 | Економічна теорія | 3,0 | Залік |
| ПП 05 | Фінанси, грошовий обіг та кредит | 5,0 | Залік, екзамен |
| ПП 06 | Товарознавство | 4,0 | Екзамен |
| ПП 07 | Інженерна графіка | 4,0 | Залік |
| ПП 08 | Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу | 3,0 | Залік |
| ПП 09 | Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі | 5,0 | Залік, екзамен |
| ПП 10 | Метрологія, стандартизація та сертифікація | 3,0 | Екзамен |
| ПП 11 | Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві | 6,0 | Залік, екзамен |
| ПП 12 | Організація готельного господарства | 8,0 | Залік, екзамен, курслова робота |
| ПП 13 | Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві | 8,0 | Залік, екзамен |
| ПП 14 | Основи фізіології та гігієни харчування | 4,0 | Екзамен |
| ПП 15 | Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства | 4,0 | Екзамен |
| ПП 16 | Організація ресторанного господарства | 8,0 | Залік, екзамен, курслова робота |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|--------------|-------------------------|
| ПП 17 | Технології продукції ресторанного господарства | 8,0 | Залік, екзамен, |
| ПП 18 | Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві | 4,0 | Екзамен |
| ПП 19 | Устаткування закладів готельно-ресторанної справи | 6,0 | Залік, екзамен |
| ПП 20 | Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу | 5,0 | Екзамен |
| ПП 21 | Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу | 4,0 | Екзамен |
| ПП 22 | Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу | 4,0 | Залік |
| ПП 23 | Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі | 3,0 | Залік |
| ПП 24 | Івент-менеджмент | 5,0 | Екзамен, курсова робота |
| ПП 25 | Барна справа | 3,0 | Залік |
| ПП 26 | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі | 3,0 | Екзамен |
| ПП 27 | Ознайомча практика | 3,0 | Диф.залік |
| ПП 28 | Навчальна практика | 8,0 | Диф.залік |
| ПП 29 | Переддипломна практика | 6,0 | Диф.залік |
| ПП 30 | Підготовка кваліфікаційної роботи | 3,0 | |
| Загальний обсяг професійних компонент: | | 140,0 | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 180,0 | |
| 2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗДОБУВАЧА | | | |
| 2.1. Загальна підготовка (ЗПВ) | | | |
| | Кейс вибірових дисциплін №1 | 6,0 | |
| ЗПВ 01 | Регіональні студії | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 02 | Історія світової культури | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 03 | Культурні та духовно-релігійні традиції країн світу | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 04 | Етика та естетика | 3,0 | Залік |
| | Кейс вибірових дисциплін №2 | 6,0 | |
| ЗПВ 05 | Основи психології | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 06 | Діловий протокол та етикет | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 07 | Соціологія | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 08 | Політологія | 3,0 | Залік |
| | Кейс вибірових дисциплін №3 | 6,0 | |
| ЗПВ 09 | Психологія комунікації | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 10 | Ділові комунікації та етика бізнесу | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 11 | Організація бізнесу | 3,0 | Залік |
| ЗПВ 12 | Основи підприємницької діяльності | 3,0 | Залік |
| | Загальний обсяг | 18,0 | |
| 2.2. Професійна (спеціальна) підготовка | | | |
| 2.2.1. Кейси вибірових дисциплін професійної підготовки | | | |
| | Кейс вибірових дисциплін №4 | 6,0 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|--------------|---------|
| ППВ 01 | Організація туризму | 3,0 | Залік |
| ППВ 02 | Охорона праці в галузі | 3,0 | Залік |
| ППВ 03 | Дизайн | 3,0 | Залік |
| ППВ 04 | Друга іноземна мова | 3,0 | Залік |
| ППВ 05 | Психологія лідерства | 3,0 | Залік |
| | Кейс вибірових дисциплін №5 | 6,0 | |
| ППВ 06 | Статистика в готельно-ресторанній справі | 3,0 | Залік |
| ППВ 07 | Нормативно-правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу | 3,0 | Залік |
| ППВ 08 | Організація діяльності санаторно-курортних закладів | 3,0 | Залік |
| ППВ 09 | Друга іноземна мова | 3,0 | Залік |
| ППВ 10 | Основи медіації та конфліктології | 3,0 | Залік |
| | Кейс вибірових дисциплін №6 | 6,0 | |
| ППВ 11 | Культура готельно-ресторанної справи | 3,0 | Залік |
| ППВ 12 | Організація захисту прав споживачів | 3,0 | Залік |
| ППВ 13 | Анімаційна діяльність у сфері гостинності | 3,0 | Залік |
| ППВ 14 | Друга іноземна мова | 3,0 | Залік |
| ППВ 15 | Командоутворення | 3,0 | Залік |
| | 2.2.2. Кейси дисциплін спеціальної підготовки (прикладна орієнтація) | 24,0 | |
| | Кейс вибірових дисциплін №7 | | |
| ППВ 13 | Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі | 3,0 | Залік |
| ППВ 14 | Організація послуг харчування | 5,0 | Залік |
| ППВ 15 | Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу | 3,0 | Залік |
| ППВ 16 | Кулінарне мистецтво та етнічні кухні | 5,0 | Залік |
| ППВ 17 | Документування в готельно-ресторанній справі | 4,0 | Залік |
| ППВ 18 | Психологія управління | 4,0 | Екзамен |
| | Кейс вибірових дисциплін №8 | | |
| ППВ 19 | Реклама та зв'язки з громадськістю у сфері гостинності | 3,0 | Залік |
| ППВ 20 | Організація обслуговування на підприємствах харчування | 5,0 | Залік |
| ППВ 21 | Сучасні системи безпеки в готельно-ресторанній справі | 3,0 | Залік |
| ППВ 22 | Національні кухні народів світу | 5,0 | Залік |
| ППВ 23 | Діловодство в готельно-ресторанному господарстві | 4,0 | Залік |
| ППВ 24 | Менеджмент персоналу | 4,0 | Екзамен |
| Загальний обсяг | | 42,0 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТ: | | 60,0 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ: | | 240,0 | |

Обсяг освітньо-професійної програми та його розподіл за нормативною та вибірковою частинами **на базі повної загальної середньої освіти становить – 240 кредитів ЄКТС**, з яких:

- **180 кредитів ЄКТС** становлять нормативну частину та спрямовані на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, з яких:

- **17 кредитів ЄКТС** спрямовано на ознайомчу, навчальну практику та переддипломну практику на підприємствах сфери гостинності;

- **40 кредитів ЄКТС** спрямовано на забезпечення загальних компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

- **123 кредити ЄКТС** спрямовано на забезпечення спеціальних (фахових) компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

- **60 кредитів ЄКТС** становлять вибіркову частину програми та спрямовані на забезпечення власних інтересів здобувачів вищої освіти для формування індивідуальної траєкторії навчання.

2.2 Послідовність навчальної діяльності здобувачів вищої освіти

| Курс | Семестр | Позначення освітніх компонентів |
|------|---------|---|
| 1 | 1 | ЗП 01, ЗП 02, ЗП 03, ЗП 04, ЗП 05, ЗП 06, ПП 01, ПП 02, ПП 03, ПП 04 |
| | 2 | ЗП 04, ЗП 05, ЗП 07, ПП 01, ПП 05, ПП 06, ПП 07, ПП 08, ПП 09, ПП 27. Кейс вибірових дисциплін №1 (вільний вибір – 2 дисципліни – ЗПВ 01 – ЗПВ 04) |
| 2 | 3 | ЗП 04, ЗП 05, ПП 08, ПП 09, ПП 10, ПП 11, ПП 12, ПП 13 Кейс вибірових дисциплін №2 (вільний вибір – 2 дисципліни – ЗПВ 05 – ЗПВ 08) |
| | 4 | ЗП 04, ЗП 05, ПП 11, ПП 12, ПП 13, ПП 28. Кейс вибірових дисциплін №3 (вільний вибір – 2 дисципліни – ЗПВ 09 – ЗПВ 12) Кейс вибірових дисциплін №4 (вільний вибір – 2 дисципліни – ППВ 01 – ППВ 05) |
| 3 | 5 | ЗП 04, ПП 13, ПП 14, ПП 15, ПП 16, ПП 17. Кейс вибірових дисциплін №5 (вільний вибір – 2 дисципліни – ППВ 06 – ППВ 10) |
| | 6 | ЗП 04, ПП 16, ПП 17, ПП 18, ПП 19, ПП 20, ПП 28. Кейс вибірових дисциплін №6 (вільний вибір – 2 дисципліни – ППВ 11 – ППВ 15) |
| 4 | 7 | ЗП 04, ПП 19, ПП 21, ПП 22, ПП 23. Кейси вибірових дисциплін №7 та № 8 (вільний вибір – 3 дисципліни – ППВ 16 – ППВ 18 або ППВ 22- ППВ 24) |
| | 8 | ПП 24, ПП 25, ПП 26, ПП 29, ПП 30. Кейси вибірових дисциплін №7 та № 8 (вільний вибір – 3 дисципліни – ППВ 19 – ППВ 21 або ППВ 25 – ППВ 27) |

Структурно-логічна схема підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою

| I семестр | кр. | II семестр | кр. | III семестр | кр. | IV семестр | кр. | V семестр | кр. | VI семестр | кр. | VII семестр | кр. | VIII семестр | кр. |
|------------------------------------|-----|---|-----|--|-----|--|-----|---|-----|--|-----|---|-----|---|-----|
| Іноземна мова | 2 | Іноземна мова | 2 | Іноземна мова | 2 | Іноземна мова | 2 | Іноземна мова | 2 | Іноземна мова | 2 | Іноземна мова | 2 | Барна справа | 3 |
| Фізичне виховання | 2 | Фізичне виховання | 2 | Фізичне виховання | 2 | Фізичне виховання | 2 | Організація ресторанного господарства* | 4 | Організація ресторанного господарства* | 4 | Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу | 4 | Івент-менеджмент | 5 |
| Історія української культури | 3 | Українська мова професійного спрямування | 3 | Право (Правознавство) | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Технології продукції ресторанного господарства | 4 | Технології продукції ресторанного господарства | 4 | Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі | 3 | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі | 3 |
| Інформаційні системи та технології | 3 | Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Основи фізіології та гігієни харчування | 4 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 5 |
| Філософія | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Організація готельного господарства* | 4 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 5 | Вибірковий освітній компонент | 4 |
| Безпека життєдіяльності | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Організація готельного господарства* | 4 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 4 |
| Харчова хімія | 3 | Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі | 2 | Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Вибірковий освітній компонент | 3 | Устаткування закладів готельно-ресторанної справи | 3 | Устаткування закладів готельно-ресторанної справи | 3 | Переддипломна практика | 6 |
| Вступ до гостинності | 4 | Товарознавство | 4 | Метрологія, стандартизація та сертифікація | 3 | Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві | 3 | Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства | 4 | Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу* | 5 | Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу | 4 | | |
| Вища математика | 3 | Інженерна графіка | 4 | Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві | 3 | Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві | 4 | Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві | 4 | Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному господарстві | 4 | | | | |
| Економічна теорія | 3 | Фінанси, грошовий обіг та кредит | 2 | Фінанси, грошовий обіг та кредит | 3 | Навчальна практика | 4 | | | Навчальна практика | 4 | | | | |
| | | Ознайомча практика | 3 | | | | | | | | | | | | |

обов'язковий ОК
соціально-гуманітарної
підготовки

вибірковий ОК соціально-
гуманітарної підготовки

обов'язковий ОК
професійної
(фундаментальної)
підготовки

вибірковий ОК
професійно-практичної
підготовки

обов'язковий ОК
професійної підготовки
(економічне спрямування)

вибірковий ОК
професійної підготовки
(психологічне
спрямування)

обов'язковий ОК
професійної підготовки
(інженерне спрямування)

практична підготовка
(ознайомча, навчальна,
стажування)

обов'язковий ОК
професійної підготовки
(управлінське
спрямування)

вибірковий ОК
професійної підготовки
(управлінське
спрямування)

2.3. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки

| Цикл підготовки | Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %) | | |
|-------------------------------|--|----------------------|-------------------------------|
| | обов'язкові компоненти | вибіркові компоненти | разом за весь термін навчання |
| Цикл загальної підготовки | 40/16,66 | 18/7,5 | 58/24,17 |
| Цикл професійної підготовки | 140/58,34 | 42/17,5 | 182/75,83 |
| Разом за весь термін навчання | 180/75,0 | 60/25,0 | 240/100 |

3. АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ ТА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Академічна мобільність. Програма академічної мобільності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників або «друга освіта за кордоном», надає можливість учасникам освітнього процесу навчатися, викладати, стажуватися, проводити наукову діяльність в іншому закладі вищої освіти (науковій установі) на території України чи за її межами.

Керівництвом університету приділяється велика увага вивченню іноземної мови учасниками освітнього процесу. Впродовж всього періоду навчання здобувачі вищої освіти вивчають іноземну мову професійного спрямування, а також за бажанням у форматі факультативних занять другу іноземну мову. У здобувачів вищої освіти є можливість у зручний час вивчати іноземну мову за авторськими курсами провідних викладачів кафедри прикладної лінгвістики. Такий формат вивчення іноземної мови дає можливість приймати участь в міжнародних програмах та проектах, проводити спільні наукові дослідження, стимулює до академічної мобільності.

Академічна доброчесність.

Сприяння дотриманню принципів академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин в освітній та науковій діяльності університету, розробку заходів спрямованих на виховання академічної культури забезпечує Група сприяння академічної доброчесності, в склад якої входять провідні науковці університету.

Популяризація академічної доброчесності є одним з основних заходів створеної в університеті системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти і відбувається в різних формах:

1) на сайті університету створено окрему категорію «Забезпечення якості вищої освіти» (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/>), яка містить

інформацію про нормативне регулювання питань дотримання принципів академічної доброчесності, основ академічного письма, етики академічних взаємовідносин, визначено заходи популяризації принципів доброчесності;

2) створення інформаційних та методичних матеріалів, що оприлюднюються на сайті університету (<https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/>) та на інформаційних стендах;

3) для здобувачів вищої освіти проводяться семінари щодо академічної доброчесності та її принципів;

4) науково-педагогічними працівниками кафедри під час їх написання курсових робіт та кваліфікаційної роботи проводяться консультації та роз'яснення з питань дотримання академічної доброчесності та правил академічного письма;

5) у межах роботи студентських наукових гуртків систематично проводяться засідання з академічної етики, основ наукової діяльності та правил використання наукових думок, ідей інших авторів при підготовці наукових робіт, тез, доповідей;

6) на інформаційних стендах кафедр та в аудиторіях розміщені відповідні інформаційні листки щодо принципів академічної доброчесності та наукової етики;

7) у рамках кураторської роботи проводяться години інформаційної грамотності та попередження плагіату;

8) всі письмові роботи (курсіві, кваліфікаційні, тези та доповіді) проходять перевірку на плагіат.

У разі виявлення академічного плагіату в курсових, наукових роботах, тезах, статтях здобувачів вищої освіти такі роботи повертаються з негативними рецензіями та зауваженнями, що потребують усунення (від переробки окремих питань до повної переробки роботи). Порушення академічної доброчесності при виконанні письмових робіт потенційно тягне за собою скасування виконаного завдання на стадії його подачі на кафедру.

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних випускниками рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа створюється Екзаменаційна комісія з проведення підсумкової атестації, яка діє на підставі відповідного положення. Атестація здійснюється відкрито і гласно. Форма та терміни проведення атестації (комплексний екзамен та захист кваліфікаційної роботи) визначається навчальним планом та графіком освітнього процесу.

Атестація здобувачів вищої освіти, які навчалися за освітньо-професійною програмою здійснюється на підставі оцінки рівня знань, умінь та навичок випускників у формі комплексного атестаційного екзамену з навчальних дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельно-

ресторанного та туристичного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Івент-менеджмент» та захисту 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 процесі підготовки кваліфікаційної роботи здобувачі мають продемонструвати відповідні навички проведення науково-дослідної роботи, академічного письма, а під час захисту її результатів показати рівень своєї теоретико-практичної підготовки, а також здатність аргументовано та послідовно довести обґрунтованість висновків та пропозиції.

У кваліфікаційній роботі повинні знайти відображення сукупність результатів і положень, що характеризують її автора як здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, його особистий внесок у розробку відповідної теми з актуальних проблем розвитку сфери гостинності та підприємств цієї галузі. Викладені у роботі положення та запропоновані автором рекомендації за змістом повинні мати наукову новизну та практичну значимість, за формою – обґрунтованими, структурованими, чітко викладеними та аргументованими.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на наявність в ній академічного плагіату, про що видається відповідна довідка.

Після захисту кваліфікаційна робота розміщується на сайті університету в репозитарії.

Кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» присвоюється Екзаменаційною комісією.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ (ЗК, СК) КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (ЗП, ПП, ЗПВ, ППВ)

| Компоненти освітньої програми | ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|---|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | Загальні компетентності (ЗК) | | | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) компетентності (СК) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | СК.1 | СК.2 | СК.3 | СК.4 | СК.5 | СК.6 | СК.7 | СК.8 | СК.9 | СК.10 | СК.11 | СК.12 | СК.13 | СК.14 | СК.15 | СК.16 | СК.17 |
| ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗП 01 | + | | + | | | | + | | + | + | | + | + | | | | | + | | | | | | | + | | | | | |
| ЗП 02 | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | |
| ЗП 03 | + | | + | + | | | | + | | + | | | | | | | + | | | | + | | | | | | + | | | |
| ЗП 04 | | | + | | + | | | | | + | + | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| ЗП 05 | | | | | + | | | + | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗП 06 | + | | + | | | + | + | | + | + | | | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | |
| ЗП 07 | | | + | | + | + | | | | + | | | + | | | | + | + | | | | | | | | | | | | |
| ЗП 08 | | + | + | | + | + | + | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | | | | | | | | | | | + |
| ПП 01 | + | | + | | + | | | | | + | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП 02 | | | + | | | | | | | + | | | | + | | | | | | + | | | | + | | | | | | |
| ПП 03 | | | + | + | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | + | | | + | |
| ПП 04 | + | | + | | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | + | | + | | | | | + | + | |
| ПП 05 | + | | + | + | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | + | | + | | | + | | + | + | + |
| ПП 06 | | | + | + | | | | | + | + | | | | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | | | + | | | |
| ПП 07 | | | + | + | | | | + | + | + | | | | + | | + | | | + | | | + | + | | + | | | | | |
| ПП 08 | | | + | | | | | + | | + | | | | + | + | + | | | | | + | | + | + | | + | | | | |
| ПП 09 | | | + | + | | | | + | | + | | | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | |
| ПП 10 | | | + | + | | | | | + | + | | | | + | | + | | + | | | | | + | | | + | | + | + | |
| ПП 11 | | | + | + | | | | | | + | | | | + | + | | + | + | | | + | | + | | | | + | | + | + |
| ПП 12 | | | + | | + | + | | | | + | | | + | + | | + | + | | + | | | + | + | | | + | | | | |
| ПП 13 | | | + | | + | | | + | + | + | | | + | + | + | | + | + | | | + | | + | | + | + | | + | | |
| ПП 14 | + | + | + | | | | | + | | | | | | + | + | + | | | | | | | + | + | | | | | | + |
| ПП 15 | | | + | + | | | | + | + | + | | | | + | | + | | | + | | | + | + | | + | + | | + | | + |

| Компоненти освітньої програми | ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|---|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|--|--|
| | Загальні компетентності (ЗК) | | | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) компетентності (СК) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | СК.1 | СК.2 | СК.3 | СК.4 | СК.5 | СК.6 | СК.7 | СК.8 | СК.9 | СК.10 | СК.11 | СК.12 | СК.13 | СК.14 | СК.15 | СК.16 | СК.17 | | | |
| ПП 16 | | + | + | + | | | | | + | + | | | | + | | + | | + | | | | | + | | | + | | | | | | | |
| ПП 17 | | | + | + | + | | | + | | + | | | + | + | + | + | | + | + | | + | + | + | + | | + | + | | | | + | | |
| ПП 18 | | | + | | + | | | + | | + | | | | + | + | + | | | + | + | | + | + | + | | | + | | | | + | | |
| ПП 19 | | | + | | | | | + | | + | | | | + | + | + | | | + | | | + | + | | | | + | | | | | | |
| ПП 20 | | | + | + | | | | | + | + | | | | + | | + | | | | | + | | + | + | | | | | | + | | | |
| ПП 21 | | | + | + | | | | | + | + | | | | + | | | | + | | | | | + | | + | + | | + | | | | | |
| ПП 22 | | | + | + | + | | | | + | + | | + | + | + | + | | + | + | | | + | | | + | + | + | | + | | + | + | | |
| ПП 23 | | | + | + | + | | + | | | + | | | + | + | | | + | + | | | + | + | + | + | + | | | + | + | | | | |
| ПП 24 | | | + | + | | | | | + | + | | | + | + | | | + | | + | + | + | | + | | + | | | | | | | | |
| ПП 25 | | | + | | | | | | + | + | | | | + | | | | + | + | | + | | + | | + | + | | + | | | | | |
| ПП 26 | | | + | | + | | | + | | + | | | | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | | + | | |
| ПП 27 | | | + | + | | | | | + | + | | + | + | + | + | | | + | | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | |
| ПП 28 | | | | | | + | | | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | |
| ПП 29 | | | + | | | | | | | + | | + | + | + | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП 30 | | | + | + | + | | | | | + | | + | + | + | | + | | | + | | | + | + | + | | | + | | | | + | | |

| ОК / ПРН | ОК загальної підготовки | | | | | | | | ОК професійної (спеціальної) підготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|----------------------------|------|------|------|------|------|------|------|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | ЗП01 | ЗП02 | ЗП03 | ЗП04 | ЗП05 | ЗП06 | ЗП07 | ЗП08 | ПП01 | ПП02 | ПП03 | ПП04 | ПП05 | ПП06 | ПП07 | ПП08 | ПП09 | ПП10 | ПП11 | ПП12 | ПП13 | ПП14 | ПП15 | ПП16 | ПП17 | ПП18 | ПП19 | ПП20 | ПП21 | ПП22 | ПП23 | ПП24 | ПП25 | ПП26 | ПП27 | ПП28 | ПП29 | ПП30 | ПП31 |
| ПРН16 | + | + | | + | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПРН17 | + | | | + | | + | + | + | | | | + | | | | + | | + | | + | | | | + | | | | | + | | + | + | | | + | | | + | |
| ПРН18 | | + | + | | | | + | | | | | | | | + | | + | + | + | + | | | + | | | + | | | | + | + | + | + | | | + | | + | + |
| ПРН19 | + | | | + | + | + | | + | | | | | + | | | + | | | | + | | + | + | + | | + | | | + | + | | | | + | + | + | | + | + |
| ПРН20 | + | | | | | | | + | + | | | | + | | | + | + | + | | | + | | + | | + | | | | | | + | | | | | + | | | + |
| ПРН21 | | | | | | | | + | + | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | |
| ПРН22 | + | + | | + | + | + | | | + | | | | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | |
| ПРН23 | | | | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | + | | | | + | | | | | | | | | | | + | | + | + |
| ПРН24 | | | + | | | | | | | | | | | + | | + | + | | + | | + | | | + | + | | + | | | | | + | + | | | + | + | + | + |
| ПРН25 | + | + | | | | | | | | | + | | | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + | | + | | + | + | + | + | + |
| ПРН26 | | | | | | | | + | | | | | + | + | | + | + | | | + | + | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | | | + | + | + | + | + |

VI. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

Освітньо-професійна програма переглянута та оновлена робочою групою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» для забезпечення здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Опис освітньо-професійної програми розміщуються на сайті університету на сторінці приймальної комісії до початку прийому на навчання до університету відповідно до Правил прийому. Повний зміст освітньої програми розміщується на сайті університету у розділі «Освітня діяльність/Освітні програми».

Відповідальними за формування і зберігання електронної версії та паперових документів, які становлять портфоліо освітньо-професійної програми, є її Гарант та Навчально-методичний відділ.

Відповідальним за повноту й своєчасність розміщення інформації про освітньо-професійну програму на сайті університету та в ЄДЕБО є Гарант і відповідальний секретар приймальної комісії.

Відповідальність за реалізацію освітньо-професійної програми та забезпечення якості вищої освіти несуть Гарант, завідувач випускової кафедри, завідувачі кафедр та науково-педагогічні працівники, що забезпечують викладання освітніх компонентів, передбачених даною програмою.