

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

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

СХВАЛЕНО

Вченою радою

протокол від 25.04.2024 № 8,

протокол від 22.08.2024 № 12

протокол від 24.04.2025 № 8

Володимир ТОРЯНИК

24.04.2025

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор



Олег КИРИЧЕНКО

2025

**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 25.04.2024 № 34-02

Зміни внесені наказом

від 23.08.2024 № 79-02

Зміни внесені наказом

від 24.04.2025 № 32-02

Дніпро, 2025

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ

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

1. Випускова кафедра *туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

17.03.2025 протокол № 6
Завідувач кафедри _____
(підпис)

Р. Маш
(ім'я, прізвище)

2. Навчально-методичний відділ

17.04.2025
Начальник _____
(підпис)

В. Анисова
(ім'я, прізвище)

3. Науково-методична рада

17.04.2025 протокол № 8

Голова
Науково-методичної ради _____
(підпис)

І. Андреева
(ім'я, прізвище)

4. Студентська рада

_____.20____ протокол № _____

Голова Студентської ради _____
(підпис)

А. Козачок
(ім'я, прізвище)

ПЕРЕДМОВА

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

ВНЕСЕНО:

Кафедрою _____ туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

17 03 2025 протокол № 06

Завідувач кафедри


(підпис)

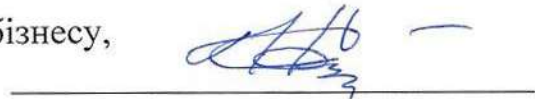
Р. Місін
(ім'я, прізвище)

Розробники програми:

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



2. Сазонець О.М. – професор кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
доктор економічних наук, професор



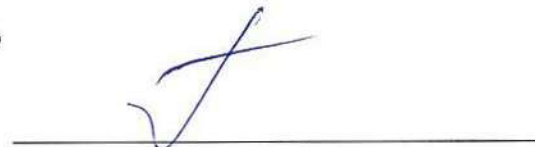
3. Лисенко О.В. – доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
кандидат економічних наук



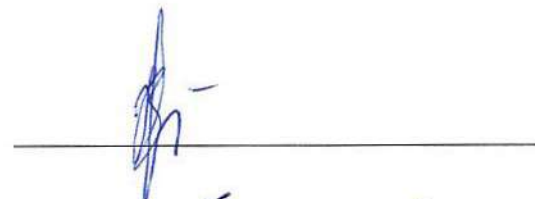
4. Лучанська Ю.Г. – викладач кафедри
туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу



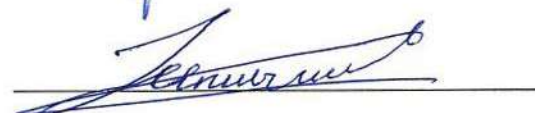
5. Гессен А.Є. – директор рекреаційного
підприємства «Червоний маяк»,
кандидат економічних наук



6. Тиха К.В. – випускниця
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня
2022 року



7. Завізна М.А. – здобувач
вищої освіти, навчальна група ГР-21



Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (далі – Програма) переглянута та оновлена з урахуванням рекомендацій та зауважень експертів та членів Галузевої експертної ради Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, що були висловлені за результатами акредитаційної експертизи, яка проводилася у період з 18-21.11.2024 (акредитаційна справа № 2575/АС-24) та знайшли своє відображення у звіті Експертної групи та висновках Галузевої експертної ради.

Програма переглядалася робочою групою (наказ від 11.02.2025 № 10-02), до складу якої увійшли представники усіх зацікавлених у підготовці кваліфікованих професіоналів у галузі готельно-ресторанної справи та сфери гостинності сторін – академічної спільноти, здобувачів вищої освіти, випускників освітньо-професійної програми минулих років та роботодавців.

Програма заснована на компетентністному підході підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи та є нормативним документом, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, організаційні, компетентнісні, навчальні та методичні вимоги щодо підготовки фахівця першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера гостинності, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 (далі – Стандарт).

За результатами акредитаційної експертизи Програми (редакція 2024 року) колектив авторів, враховуючи зауваження експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, повністю змінив підхід до планування та відображення у планових документах вибіркової складової програми підготовки фахівців у сфері гостинності з метою усунення дублювання освітніх компонентів та надання права здобувачам освіти обирати освітні компоненти з інших освітніх програм згідно з вимогами чинного законодавства в галузі освіти.

Під час перегляду та оновлення ОПП колективом авторів збережено гармонійне поєднання теоретичного і практичного навчання, спрямованого на розвиток особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для успішної реалізації професійних функцій у сфері гостинності. Для даної редакції ОПП запропонований значно оновлений перелік вибірових освітніх компонентів, який включає курси, що спрямовані на отримання знань та набуття навичок мовленевого спрямування та високоефективної комунікації, критичного мислення та громадянської свідомості, професійної майстерності та соціальної відповідальності. Запроваджений якісно новий підхід до інформування здобувачів щодо змісту запропонованих для вивчення освітніх компонентів шляхом формування загальноуніверситетських каталогів силабусів вибірових освітніх компонентів загальної та професійної підготовки.

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 стоять 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	Бакалавр, 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, термін навчання – 3 роки 10 місяців за денною та заочною формами здобуття освіти
Наявність акредитації	Акредитована Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти умовно (відкладено) до 28.01.2026, сертифікат № 13276 (протокол засідання Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 28.01.2025, № 2 (74))
Рівень	НРК України - 6 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 освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://dgu.edu.ua/abiturientu/
1.2. Мета освітньо-професійної програми	
Професійна підготовка 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. Надання здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час розбудови індивідуальної траєкторії навчання.

1.3. Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</p>	<p>Галузь знань – 24 Сфера обслуговування, Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа.</p> <p>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, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Прикладна. 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, у тому числі на курортах, забезпечуючи умови інклюзивного середовища, а також набуття досвіду самостійної дослідницької діяльності.</p>

<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Вища освіта в сфері обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Підготовку сфокусовано на гармонійному поєднанні сучасних досягнень в сфері гостинності та практичних інструментах вирішення професійних питань готельного та ресторанного обслуговування з урахуванням фактору інклюзивного середовища. Програма передбачає набуття навичок естетичного, культурологічного, психологічного супроводу надання послуг у сфері гостинності; використання в професійній діяльності національних традицій гостинності та мультикультурності, поваги до історичного минулого та його сучасного сприйняття.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма покликана сформувати фахівця здатного використовувати отримані знання під час здійснення професійної діяльності у сфері гостинності. Унікальністю програми є: фокусування курсів на найбільш актуальних проблемах сфери гостинності – культурологічних, психологічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних; сприяння формуванню компетентностей щодо забезпечення високого рівня комфортності, безпеки та задоволення культурних запитів споживачів послуг, враховуючи фактор інклюзивності, що дозволяє випускникам зайняти професійні ніші, перспективні з точки зору кар'єрного зростання, високої соціальної значимості та можливостей самореалізації.</p>
<p>1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Працевлаштування на посади відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010), які потребують наявності вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа з урахуванням кола та складності професійних завдань та обов'язків рівня бакалавра з готельно-ресторанної справи. 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>

Подальше навчання	Можливість навчання на другому рівні вищої освіти (7 рівня НРК), за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Навчання поєднує в себе елементи змішаної та дистанційної форми організації освітнього процесу. 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.</p> <p>Студентоцентроване викладання забезпечує формування у здобувачів вищої освіти критичного мислення, власної позиції, навичок самостійної роботи з безперервним поглибленням, 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; навчитись 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 забезпечуються закріпленням вимог у силабусах та робочих навчальних програмах дисциплін.</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 дисципліни.</p> <p>Розроблено чіткі критерії оцінювання виконання всіх форм контрольних заходів залежно від специфіки навчальної дисципліни, які доводяться до здобувачів під час занять. На початку кожного семестру здобувачі отримують інформацію щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання з кожної навчальної дисципліни.</p> <p>Після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних випускниками рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у галузі знань 24 Сфера обслуговування проводиться підсумкова атестація.</p> <p>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 та захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>Освітня кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» присвоюється Екзаменаційною комісією у разі виконання вимог програми у повному обсязі та успішного складання підсумкової атестації.</p>
1.6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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</p>

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p><i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа</i></p> <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 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>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p><i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа</i></p> <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</p>

рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК9. 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.

Компетентності, визначені закладом вищої освіти та освітньою програмою

СК14. Здатність користуватися автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СК15. Здатність забезпечити розвиток закладів готельного, ресторанного та курортного господарства із створенням інклюзивного середовища для безбар'єрного простору.

СК16. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення

	безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.
--	--

1.7. Програмні результати навчання (РН)

Результати навчання, визначені стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

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

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

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми,

застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 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.

РН 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.

Програмні результати, визначені закладом вищої освіти та освітньою програмою

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

РН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

РН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

РН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

1.8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення

Склад групи забезпечення спеціальності, що задіяний у викладанні навчальних дисциплін, відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

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.

До проведення аудиторних занять залучаються професіонали-

	<p>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>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<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. Для навчання за ОПП в університеті створено різні об'єкти: навчальні аудиторії з переносним мультимедійним обладнанням, 2 комп'ютерних аудиторії, лінгафонний клас, 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, 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>Інформація щодо змісту, цілей та очікуваних результатів навчання – оприлюднена на сайті університету, а також доводиться до відома вступників під час вступної компанії.</p> <p>Навчальний план, Графік освітнього процесу, розклад занять, екзаменаційних сесій, нормативні документи з питань організації освітнього процесу, Порядок та критерії оцінювання результатів навчання в межах окремих освітніх компонентів, висвітлені в силабусах та робочих навчальних програмах дисциплін, види навчальних занять, їх обсяг, форми контролю за семестрами, інші навчально-методичні матеріали – на сайті</p>

	<p>університету, СУДН «MOODLE», електронному репозитарії та в бібліотеці.</p> <p>Роз'яснення щодо змісту, цілей та очікуваних результатів навчання з конкретних навчальних дисциплін здійснюється на перших лекційних, семінарських та/або практичних заняттях.</p> <p>Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів роз'яснюються на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю.</p> <p>Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності університету вільний та безоплатний.</p> <p>Офіційний веб-сайт https://dgu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Силабуси, 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.</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 (Основи здорового способу життя)	8,0	Заліки
ЗП 06	Історія української культури	3,0	Екзамен
ЗП 07	Українська мова професійного спрямування	3,0	Екзамен
ЗП 08	Правознавство	3,0	Екзамен
Загальний обсяг:		40,0	
1.2. Професійна підготовка (ПП)			
ПП 01	Вступ до гостинності	3,0	Екзамен
	Курсова робота з дисципліни «Вступ до гостинності»	1,0	Диф.залік
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	3,0	Екзамен
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	7,0	Залік, екзамен,
	Курсова робота з дисципліни «Організація готельного господарства»	1,0	Диф.залік
ПП 13	Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві	8,0	Залік, екзамен

1	2	3	4
ПП 14	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	Екзамен
ПП 15	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ПП 16	Організація ресторанного господарства	7,0	Залік, екзамен,
	Курсова робота з дисципліни «Організація ресторанного господарства»	1,0	Диф.залік
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	5,0	Залік
ПП 20	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	4,0	Екзамен
ПП 21	Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу	6,0	Залік, екзамен
ПП 22	Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу	3,0	Екзамен
ПП 23	Барна справа	3,0	Залік
ПП 24	Курортна справа	3,0	Залік, екзамен
	Курсова робота з дисципліни «Курортна справа»	1,0	Диф.залік
ПП 25	Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Залік
ПП 26	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
	РАЗОМ	116,0	
	1.3. Практична підготовка		
ПП 27	Ознайомча практика	4,0	Диф.залік
ПП 28	Навчальна практика	8,0	Диф.залік
ПП 29	Переддипломна практика	5,0	Диф.залік
	РАЗОМ	17,0	
	1.4. Підсумкова атестація		
ПП 30	Підготовка кваліфікаційної роботи	6,0	
ПП 31	Атестаційний екзамен	1,0	
	РАЗОМ	7,0	
	Загальний обсяг професійних компонент:	140,0	
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	180,0	
	2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗДОБУВАЧА		
	2.1. Цикл базової загальновійськової підготовки**		
ВП 01	Теоретична частина базової загальновійськової підготовки ¹	3,0	Диф.залік

¹ освітній компонент обов'язковий для вивчення здобувачами вищої освіти чоловічої статі, які досягли 18-річного віку та не проходять військову службу в збройних силах України, інших утворених відповідно до законів України військових формувань, службу в правоохоронних органах.

1	2	3	4
	Домедична допомога	3,0	Диф.залік
	РАЗОМ	3,0	
2.2. Цикл загальної підготовки			
ЗПВ 01	Основи наукового мовлення	3,0	Залік
	Історія світової культури	3,0	Залік
ЗПВ 02	Культурні та духовно-релігійні традиції країн світу	3,0	Залік
	Етика та естетика	3,0	Залік
ЗПВ 03	Вибірковий освітній компонент 3	4,0	Залік
ЗПВ 04	Вибірковий освітній компонент 4	4,0	Залік
ЗПВ 05	Вибірковий освітній компонент 5	4,0	Залік
ЗПВ 06	Вибірковий освітній компонент 6	4,0	Залік
	Загальний обсяг	22,0	
2.2. Професійна (спеціальна) підготовка			
ППВ 01	Вибірковий освітній компонент 7	4,0	Залік
ППВ 02	Вибірковий освітній компонент 8	4,0	Залік
ППВ 03	Вибірковий освітній компонент 9	4,0	Залік
ППВ 04	Вибірковий освітній компонент 10	4,0	Залік
ППВ 05	Вибірковий освітній компонент 11	4,0	Залік
ППВ 06	Вибірковий освітній компонент 12	4,0	Залік
ППВ 07	Вибірковий освітній компонент 13	4,0	Залік
ППВ 08	Вибірковий освітній компонент 14	4,0	Залік
ППВ 09	Вибірковий освітній компонент 15	4,0	Залік
ППВ 10	Вибірковий освітній компонент 16	4,0	Залік
	Загальний обсяг	40,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТ:		65,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		245,0	

Обсяг освітньо-професійної програми та його розподіл за нормативною та вибірковою частинами **на базі повної загальної середньої освіти** становить – 245 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;

- **7 кредитів ЄКТС** спрямовано на підготовку до підсумкової атестації (комплексний атестаційний екзамен та кваліфікаційна робота);

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

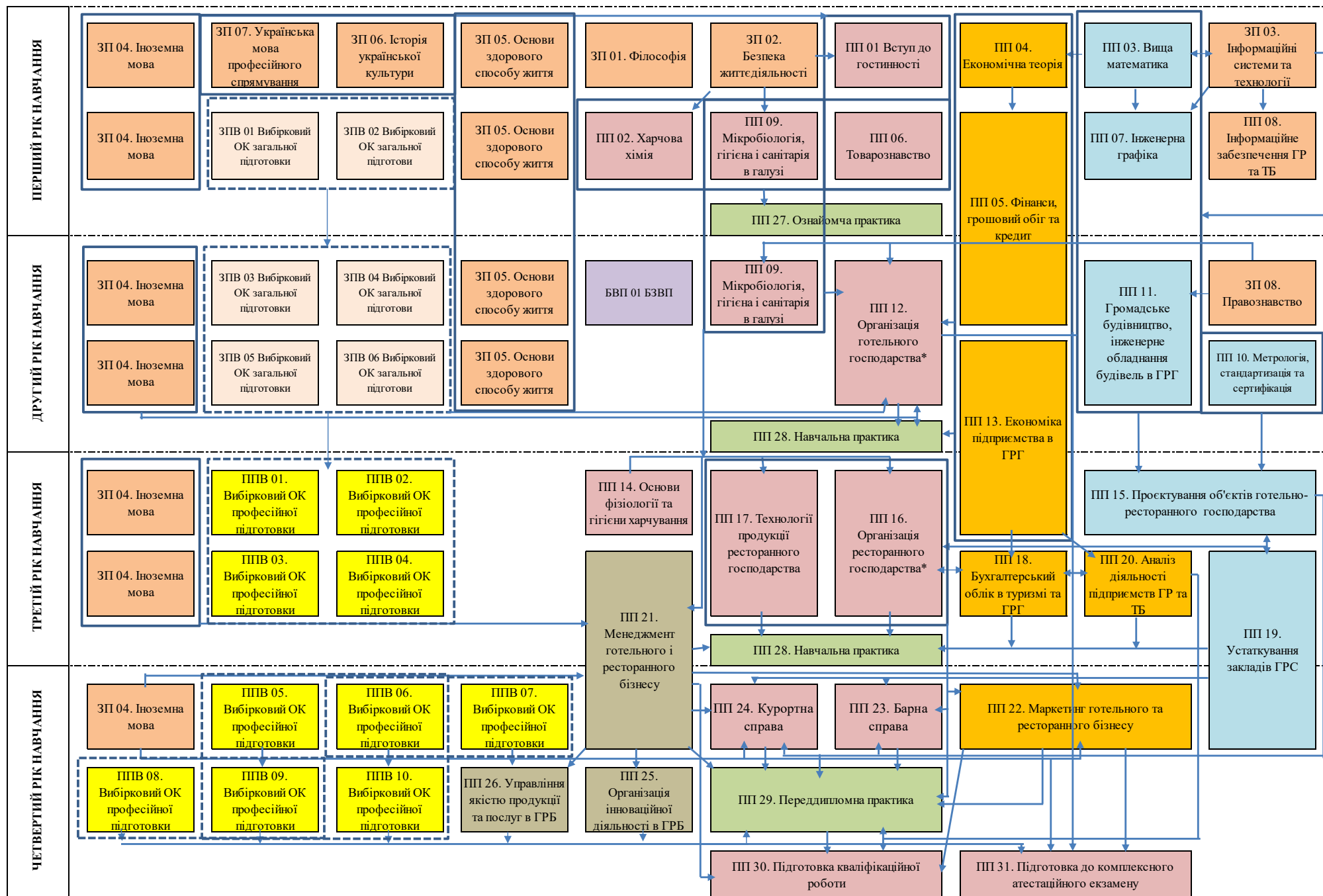
- **116 кредитів ЄКТС** спрямовано на забезпечення спеціальних (фахових) компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

- **65 кредитів ЄКТС** становлять вибірккову частину програми та спрямовані на формування знань, умінь і навичок, необхідних для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України та забезпечення власних інтересів здобувачів вищої освіти під час 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, ЗП 07, ПП 01, ПП 03, ПП 04
	2	ЗП 04, ЗП 05, ПП 01, ПП 02, ПП 05, ПП 06, ПП 07, ПП 08, ПП 09, ПП 27. Кейс вибірккових дисциплін №1 (вільний вибір – 2 дисципліни – ЗПВ 01 – ЗПВ 04)
2	3	ЗП 04, ЗП 05, ЗП 08, ПП 05, ПП 09, ПП 10, ПП 11, ПП 12. Вільний вибір – 2 дисципліни – ЗПВ 03-ЗПВ-04 (із загальноуніверситетського каталогу вибірккових освітніх компонентів загальної підготовки)
	4	ЗП 04, ЗП 05, ПП 11, ПП 12, ПП 13, ПП 28. Вільний вибір – 2 дисципліни – ЗПВ 05-ЗПВ-06 (із загальноуніверситетського каталогу вибірккових освітніх компонентів загальної підготовки)
3	5	ЗП 04, ПП 13, ПП 14, ПП 15, ПП 16, ПП 17. Вільний вибір – 2 дисципліни – ППВ 01-ППВ-02 (із загальноуніверситетського каталогу вибірккових освітніх компонентів професійної підготовки)
	6	ЗП 04, ПП 16, ПП 17, ПП 18, ПП 19, ПП 20, ПП 24, ПП 28. Вільний вибір – 2 дисципліни – ППВ 03-ППВ-04 (із загальноуніверситетського каталогу вибірккових освітніх компонентів професійної підготовки)
4	7	ЗП 04, ПП 19, ПП 21, ПП 22, ПП 23, ПП 24. Вільний вибір – 3 дисципліни – ППВ 05-ППВ-07 (із загальноуніверситетського каталогу вибірккових освітніх компонентів професійної підготовки)
	8	ПП24, ПП 25, ПП 26, ПП 29, ПП 30, ПП 31. Вільний вибір – 3 дисципліни – ППВ 08-ППВ-10 (із загальноуніверситетського каталогу вибірккових освітніх компонентів професійної підготовки)

2.3. Структурно-логічна схема підготовки фахівців



2.4. 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 та загальної спеціалізованої підготовки	40/16,3	25/10,2	65/26,5
Цикл професійної підготовки	140/57,2	40/16,3	180/73,5
Разом за весь термін навчання	180/73,5	65/26,5	245/100,0

III. 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 атестаційний екзамен та захист кваліфікаційної роботи) визначається навчальним планом та графіком освітнього процесу.

Вимоги до комплексного атестаційного екзамену. 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», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі» та захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає оцінювання результатів навчання відповідно до вимог Стандарту вищої освіти України для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня освіти та даної освітньо-професійної програми. Програма атестаційного екзамену розробляється випусковою кафедрою, затверджується вченою радою університету та у визначені внутрішніми нормативними документами терміни оприлюднюється на сайті.

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 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 оформлюється відповідно вимог внутрішньої нормативної бази Університету та має відповідати принципам академічної доброчесності зафіксованим у ст. 42 «Академічна доброчесність» Закону України «Про освіту» та положенням Кодексу академічної доброчесності Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Кваліфікаційна робота проходить перевірку на наявність в ній академічного плагіату, про що видається відповідна довідка. Кваліфікаційна робота бакалавра розміщується на сайті Університету в електронному репозитарії: <http://info.dgu.edu.ua/>.

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

OK / ПРН	OK загальної підготовки								OK професійної (спеціальної) підготовки																																
	ЗПО1	ЗПО2	ЗПО3	ЗПО4	ЗПО5	ЗПО6	ЗПО7	ЗПО8	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		
РН17	+			+		+	+	+				+				+		+						+						+		+			+	+		+	+		+
РН18		+	+				+								+		+	+	+	+									+	+	+	+				+	+	+	+	+	+
РН19	+			+	+	+		+					+			+				+		+	+	+				+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
РН20	+							+	+				+			+	+	+			+																+	+		+	+
РН21								+	+							+																					+	+	+		
РН22	+	+		+	+	+			+				+				+																					+	+		
РН23							+							+							+				+	+												+	+	+	+
РН24			+										+		+	+		+	+	+			+	+	+	+							+	+				+	+	+	+
РН25	+	+									+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+		+			+	+	+	+	+	+
РН26								+					+	+		+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	

Перелік компетентностей та програмних результатів навчання (РН), що забезпечує конкретний вибіркового освітній компонент, узгоджується з гарантом ОПП на етапі підготовки силабусу та/або робочої програми навчальної дисципліни.

VI. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

Освітньо-професійна програма переглянута та оновлена робочою групою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» для забезпечення якості 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/Портфоліо освітніх програм».

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.