

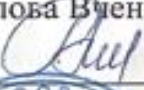
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

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

**Першого рівня вищої освіти (бакалавр)
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»
Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

 / Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(протокол №5 від «12» березня 2025 р.)

перезатвердження протокол №7 від «08» квітня 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2025 р.

Ректор  / Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ № 01-16/14/од від «12» березня 2025 р.

перезатвердження наказ № 01-16/19/од

від «12» березня 2025 р.)

Умань 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом Уманського національного університету, що регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги з підготовки бакалаврів у галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма заснована на компетентнісному підході підготовки бакалавра у галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена робочою(проектною) групою у складі:

№ п/п	ПІБ викладача	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
НПП			
1.	Коваленко Любов Григорівна <i>гарант</i>	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент
2.	Нагернюк Діана Валентинівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент
3.	Малюга Людмила Миколаївна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент
Залучені стейкхолдери			
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)
1.	Шпак Ліза Юрійвна	Здобувач вищої освіти, студентка 31 гр групи факультету менеджменту	
2.	Пучко Юлія Леонідівна	Директор ресторанного комплексу «Красний став»	

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 11 від 07.03.2025 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № 4 від 11.03.2025 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 5 від 14.03.2025 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Нещадим Л.М., доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету ім. П. Тичини

2. Джумагазієв О.А., директор кафе «Good life»

3. Янчук Н.В., директор готелю «Mini-hotel»

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

1 – Загальна інформація		
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	назва вищої та	Уманський національний університет Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу		Бакалавр бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньо-професійної програми		Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми		Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Форма здобуття освіти		Денна, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації		Акредитовано за першим рівнем вищої освіти (бакалаврським). Сертифікат №8599 від 28.05.2024 строком дії до 01.07.2029 р.
Цикл/рівень		FQ-EHEA – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови		Повна загальна середня освіта Диплом молодшого спеціаліста Диплом молодшого бакалавра Диплом фахового молодшого бакалавра
Мова(и) викладання		Українська
Термін дії освітньо-професійної програми		3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми		http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньо-професійної програми		
Підготовка соціально-мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської та економічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Цілі ОПП: оволодіння системою фахових знань та практичних навиків щодо загальнонаукових та спеціальних методів, застосування професійних методик і технологій, які необхідні для розв'язання спеціалізованих задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного і ресторанного бізнесу, зокрема в організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.		

3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	J «Транспорт та послуги» J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма орієнтується на сучасні наукові дослідження та новітні прикладні тенденції провадження діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу з акцентуванням на особливостях професійної реалізації при наданні послуг гостинності в сільському зеленому туризмі.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та поглиблена професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній та управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних вимог, в тому числі при наданні послуг гостинності в сільському зеленому туризмі.
Особливості програми	Фундаментальна теоретико-методологічна та практична підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи зі сформованими загальними і професійними компетентностями, зокрема для забезпечення діяльності закладів розміщення і харчування при організації сільського зеленого туризму. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень теорії та практики індустрії гостинності. Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку, яка базується на проходженні практики на базі провідних готельно-ресторанних закладів і закордонної практики за міжнародними договорами, виконанні курсових та кваліфікаційної робіт, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи

	2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого рівня вищої освіти в галузях, що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра, або суміжною: магістерські (освітньо-наукові/освітньо-професійні) програми вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентація проєктно-дослідних робіт, есе, звіти з практики, курсові роботи, контрольні роботи, розв'язування задач, виконання творчих завдань. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен, захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 05. Здатність працювати в команді.
	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 14. Здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.

7 – Програмні результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. 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.

РН 23. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідність кадровим вимогам Ліцензійних умов. 98% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу.
Матеріально-технічне забезпечення	– навчальні корпуси; – гуртожитки; – тематичні кабінети; – спеціалізовані лабораторії; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	– офіційний сайт Уманського НУС: http://www.udau.edu.ua/ua/index.html; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – бібліотека, читальні зали; – віртуальне навчальне середовище Moodle; – університетський репозитарій; – корпоративна пошта; – графіки навчального процесу; – навчальні і робочі плани; – силабуси; – робочі програми дисциплін; – методичні матеріали для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки для виконання курсових, кваліфікаційних робіт; – методичні матеріали для складання атестаційних іспитів. Методичні матеріали постійно оновлюються та адаптуються до цілей освітньої програми.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Угода щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Вінницьким фінансово-економічним університетом, Вінницьким інститутом конструювання одягу і підприємництва, Черкаським національним університетом ім. Б. Хмельницького. Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за спеціальністю «Бойове застосування механізованих з'єднань, військових частин і підрозділів» для сухопутних військ Збройних сил України із Національним університетом біоресурсів і природокористування України, м. Київ.
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми «Еразмус+» на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів.

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

2.1 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
1.1. Освітні компоненти гуманітарної, соціально-економічної та природничо-наукової підготовки			
ОК.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	Екзамен
ОК.02	Психологія	3,0	Екзамен
ОК.03	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	4,0	Залік
ОК.04	Філософія та соціологія	3,0	Залік
ОК.05	Вища та прикладна математика	3,0	Екзамен
ОК.06	Історія та культура України	3,0	Екзамен
ОК.07	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК.08	Інформаційні системи та технології	3,0	Екзамен
ОК.09	Правознавство	4,5	Екзамен
ОК.10	Основи економічної науки	4,0	Екзамен
ОК.11	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8,0	Екзамен
Всього		43,5	
1.2 Освітні компоненти професійної та практичної підготовки			
ОК. 12	Етнічні особливості гостинності	5,0	Екзамен
ОК. 13	Світовий ринок готельно-ресторанних послуг	4,5	Екзамен
ОК. 14	Товарознавство	4,5	Екзамен
ОК. 15	Професійна етика та комунікативні технології	4,0	Екзамен
ОК. 16	Рекреалогія	5,0	Екзамен
ОК. 17	Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	3,0	Залік
ОК. 18	Мікробіологія та харчова хімія	4,0	Екзамен
ОК. 19	Кейтеринг	3,0	Екзамен
ОК. 20	Технологія продукції ресторанного господарства	7,0	Екзамен
ОК. 21	Організація готельного господарства	11,0	Екзамен
ОК. 22	Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	3,0	Екзамен
ОК. 23	Організація ресторанного господарства	12,5	Екзамен
ОК. 24	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	3,0	Екзамен
ОК. 25	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК. 26	Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування	3,0	Екзамен
ОК. 27	Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування	4,0	Екзамен
ОК. 28	Економіка готельного і ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
ОК. 29	Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	3,5	Екзамен
ОК. 30	Інженерна графіка та громадське будівництво	3,0	Екзамен
ОК. 31	Організація сільського зеленого туризму	4,0	Екзамен
ОК. 32	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен

ОК. 33	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3,5	Екзамен
ОК. 34	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК.35	Навчальна практика	13,5	Залік
ОК.36	Виробнича практика	7,5	Захист звіту
ОК.37	Атестаційний екзамен	1,5	Екзамен
ОК.38	Підготовка кваліфікаційної роботи	6,0	Захист
Всього		133,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		177,0	
Вибіркові компоненти ОПП			
1.1. Фахові освітні компоненти			
ВК1	Дисципліна 1*	3,0	Залік
ВК2	Дисципліна 2*	3,0	Залік
ВК3	Дисципліна 3*	3,0	Залік
ВК4	Дисципліна 4*	3,0	Залік
ВК5	Дисципліна 5*	3,0	Залік
ВК6	Дисципліна 6*	3,0	Залік
ВК7	Дисципліна 7*	3,0	Залік
ВК8	Дисципліна 8*	3,0	Залік
ВК9	Дисципліна 9*	3,0	Залік
ВК10	Дисципліна 10*	3,0	Залік
ВК11	Дисципліна 11*	3,0	Залік
ВК12	Дисципліна 12*	3,0	Залік
ВК13	Дисципліна 13*	3,0	Залік
ВК14	Дисципліна 14*	3,0	Залік
ВК15	Дисципліна 15*	3,0	Залік
ВК16	Дисципліна 16*	3,0	Залік
ВК17	Дисципліна 17*	3,0	Залік
Всього		51,0	
1.2. Загальноуніверситетські освітні компоненти			
ВК1	Дисципліна 1**	3,0	Залік
ВК2	Дисципліна 2***	3,0	Залік
ВК3	Дисципліна 3**	3,0	Залік
ВК4	Дисципліна 4**	3,0	Залік
Всього		12,0	
Загальний обсяг вибірових компонентів:		63,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС

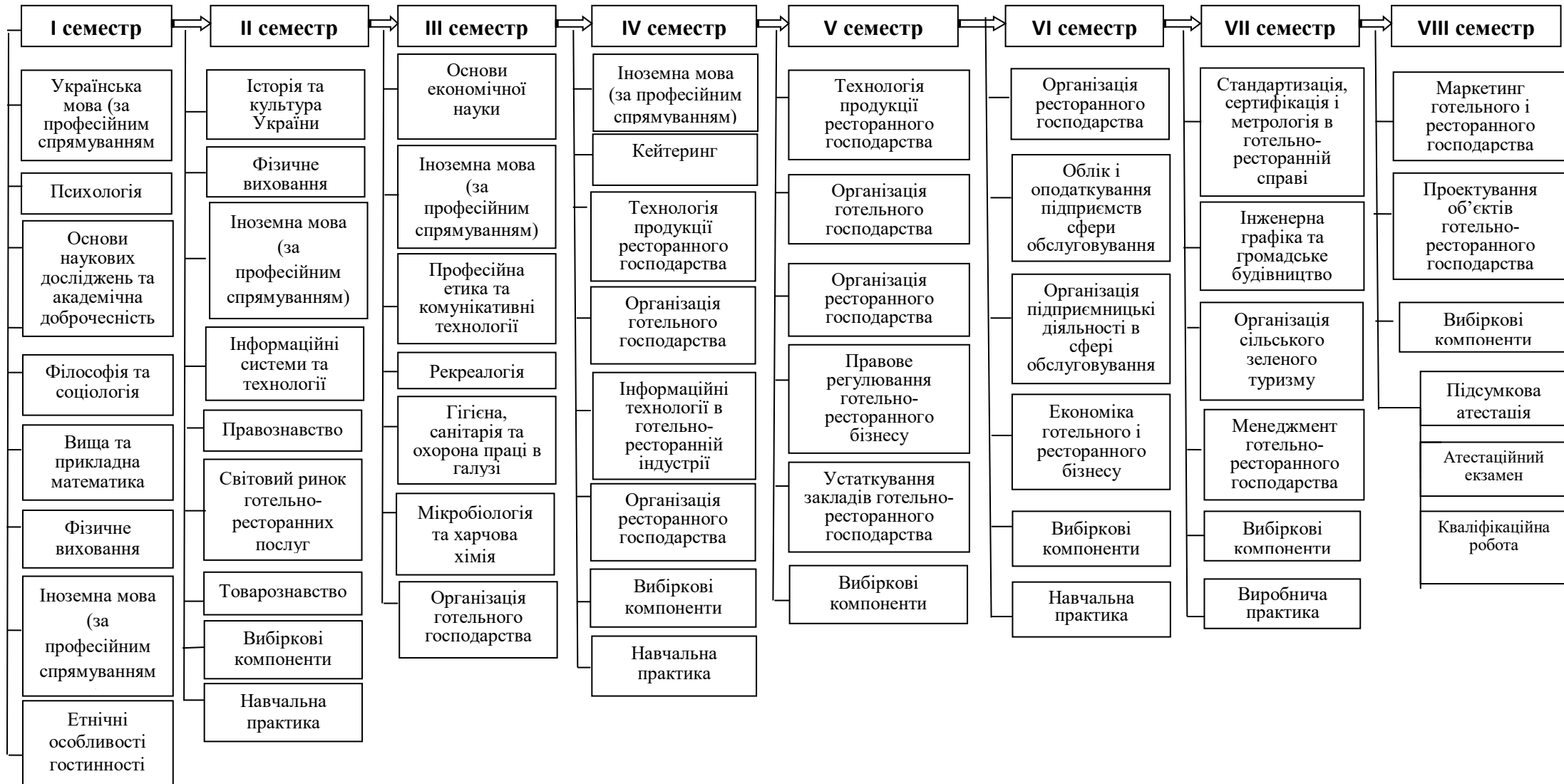
<https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>

** Вибір здійснюється із Каталогу елективних (вибіркових) дисциплін

<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

*** - Для здобувачів чоловічої статі денної та дуальної форми навчання, які досягли 18-річного віку обов'язковим вибором є дисципліна "Базова загальновійськова підготовка". Для здобувачів чоловічої статі, визнаних за станом здоров'я непридатними до військової служби; до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах; проходили військову службу; мають сертифікат про проходження базової військової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності; здобувачів жіночої статі вибір дисципліни "Базова військова підготовка" є вільним.

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену з дисциплін фахової підготовки і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота розміщується на сайті університету (сторінка відділу моніторингу якості освіти Уманського національного університету садівництва).
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти України та освітньою програмою. Програма атестаційного екзамену визначається фаховими компетентностями випускників, які підлягають оцінюванню відповідно до освітньо-професійної програми. Атестаційний екзамен проводиться у формі тестового контролю знань з використанням системи управління навчанням Moodle та вирішення комплексного ситуаційного завдання.
Вимоги до публічного захисту	Публічний захист кваліфікаційної роботи передбачає: - представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу; - відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому рівні «бакалавр» з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.

Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення закладу вищої освіти приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	OK.01	OK.02	OK.03	OK.04	OK.05	OK.06	OK.07	OK.08	OK.09	OK.10	OK.11	OK.12	OK.13	OK.14	OK.15	OK.16	OK.17	OK.18	OK.19	OK.20	OK.21	OK.22	OK.23	OK.24	OK.25	OK.26	OK.27	OK.28	OK.29	OK.30	OK.31	OK.32	OK.33	OK.34	OK.35	OK.36	OK.37	OK.38		
3K 1		+		+		+	+		+			+				+					+		+																+	
3K 2				+		+			+															+		+														
3K 3			+		+			+		+	+		+						+	+	+		+				+				+	+	+		+	+			+	
3K 4								+							+							+														+	+			
3K 5		+			+		+								+					+											+			+	+		+	+		
3K 6	+																																					+	+	
3K 7		+		+		+						+																					+						+	+
3K 8														+			+	+		+						+				+		+			+		+			
3K 9			+	+	+					+								+		+						+			+					+				+	+	
3K 10	+		+							+	+						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
3K 11											+																													
3K 12			+												+																						+	+	+	
CK 1			+									+	+								+		+									+			+	+	+	+		
CK 2																+	+		+	+	+	+	+									+			+	+	+	+		
CK 3																	+							+		+			+											
CK 4	+	+									+				+										+		+			+				+			+			
CK 5																										+	+	+					+				+	+	+	
CK 6																+				+	+		+				+							+					+	
CK 7																		+		+	+		+		+														+	
CK 8																			+		+		+		+								+		+	+	+	+		
CK 9					+														+	+	+		+		+						+			+			+			
CK 10			+					+		+										+	+	+				+		+			+				+		+	+	+	
CK 11														+			+	+		+							+													
CK 12										+																		+	+			+							+	
CK 13																											+	+					+		+					
CK 14																					+		+				+	+			+		+				+	+		

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	OK.01	OK.02	OK.03	OK.04	OK.05	OK.06	OK.07	OK.08	OK.09	OK.10	OK.11	OK.12	OK.13	OK.14	OK.15	OK.16	OK.17	OK.18	OK.19	OK.20	OK.21	OK.22	OK.23	OK.24	OK.25	OK.26	OK.27	OK.28	OK.29	OK.30	OK.31	OK.32	OK.33	OK.34	OK.35	OK.36	OK.37	OK.38	
PH1									+								+							+		+	+							+				+	
PH2													+								+		+			+										+		+	
PH3	+										+												+															+	+
PH4			+									+	+			+							+									+			+			+	
PH5																			+	+	+		+					+					+		+	+	+	+	
PH6			+															+		+											+		+					+	
PH7															+		+			+		+	+		+				+		+					+	+		
PH8	+	+									+				+				+	+																			
PH9					+									+					+	+					+						+				+	+	+	+	
PH10														+				+		+	+		+		+					+							+	+	
PH11								+														+														+	+	+	
PH12														+			+			+									+										
PH13																					+												+					+	
PH14																	+								+		+		+							+			
PH15			+							+																	+	+	+				+	+			+	+	
PH16					+					+																			+				+	+		+		+	
PH17		+													+																		+	+		+			
PH18																											+						+		+			+	
PH19				+		+																			+														
PH20				+		+																			+								+					+	
PH21				+		+			+																		+												
PH22							+					+																											
PH23												+				+					+		+				+		+			+					+	+	

5. Перелік використаних джерел

1. Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти»
2. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
4. Наказ МОН від 11.07.2019 р. №977 «Про затвердження Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-polozhennya-pro-akreditaciyu-osvitnih-program-za-yakimi-zdijsnyuyetsya-pidgotovka-zdobuvachiv-vishoyi-osviti>];
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» [URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>];
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
8. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
9. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010ДК 003:2010 [URL: <http://www.dk003.com>];
10. Положення «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва» [URL: <https://www.udau.edu.ua/ua/file/vwXN>].

Інші рекомендовані джерела

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];

2. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [URL: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];

3. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].

4. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради МОН України (протокол від 29.03.2016 № 3);

5. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf];

6. Національний освітній глосарій: вища освіта [URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempusoffice.pdf];

7. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];

8. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].

9. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [URL: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf]

10. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [URL: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];

11. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [URL: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>];

12. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].

