

**ПВНЗ Університет Короля Данила**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування

**Кваліфікація: бакалавр готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова вченої ради

*(А. І. Мухомий)*

Протокол № 2 від «28» серпня 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію з  
«28» серпня 2020 р.

Президент

Наказ № 27-02 від «28» серпня 2020 р.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у складі:

**Мальована Оксана Григорівна** гарант освітньої програми, керівник проектної групи старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ПВНЗ Університету Короля Данила

**Кравчук Роман Сергійович** кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ПВНЗ Університету Короля Данила

**Жирак Людмила Михайлівна** старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ПВНЗ Університету Короля Данила

**Смаль Ігор Вікторович** кандидат географічних наук, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ПВНЗ Університету Короля Данила

**Лепко Анна Ігорівна** студентка 3 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ПВНЗ Університету Короля Данила

### Рецензенти освітньої програми:

**Горішевський Павло Анатолійович** стейкхолдер, голова правління Івано-Франківської обласної організації Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні

**Клим Григорій Тарасович** стейкхолдер, менеджер бутік-готелю «Фонтуш»

### РОЗГЛЯНУТО

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
(протокол № 1 від «27» серпня 2020 р.)

### СХВАЛЕНО

на засіданні науково-методичної ради ПВНЗ Університету Короля Данила  
(протокол № 1 від «27» серпня 2020 р.)

**Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Приватний вищий навчальний заклад Університет Короля Данила, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації українською мовою</b>	Бакалавр Бакалавр готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 4 навчальних роки (3 роки 10 місяців)
<b>Наявність акредитації</b>	Орган акредитації – Міністерство освіти і науки України Сертифікат про акредитацію УП №09008881 від 12.06.2019 р.
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА - перший цикл, QF-LLL - 6 рівень, НРК - 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта, диплом молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До наступного її оновлення
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://ukd.edu.ua/">https://ukd.edu.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у фахівців, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками в галузі готельного та ресторанного бізнесу, сприяють соціальній стійкості та мобільності на ринку праці випускників, здатних розв'язувати складні практичні задачі в сфері управління підприємствами в сфері обслуговування, здатних здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення відповідного рівня якості послуг на посадах, пов'язаних з готельно-ресторанним бізнесом.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b></p>	<p>Галузь знань 24 Сфера обслуговування          Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа          Освітньо-професійна програма «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»          Обов'язкова компонента (180 кредитів), вибіркова компонента (60 кредитів)  <b>Об'єкти вивчення та діяльності:</b> 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.  <b>Цілі навчання:</b> 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  <b>Теоретичний зміст:</b> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.  <b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).  <b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, лабораторії ресторанної та готельної справи</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Акцент на вивчення сучасних методів менеджменту та технологій надання готельних та ресторанних послуг, забезпечення умов для їх практичної реалізації в реальних процесах обслуговування</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Програма сфокусована на підготовці висококваліфікованих менеджерів готельно-ресторанної справи нового покоління. Вона базується на поняттях, категоріях, теоріях і концепціях сучасної готельно-ресторанної справи, які визначають тенденції і закономірності функціонування й розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна</p>

	<p>та наукова кар'єра: управління готелями та ресторанами, закладами розміщення не готельного типу та закладами громадського харчування.</p> <p>Програма дає можливість отримати фахову освіту із значним практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів (можливість практичного стажування, побудова власної траєкторії навчання, досвід фахової діяльності під час навчання).</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування у готельних закладах, рестораних підприємствах усіх організаційно-правових форм на посадах менеджерів; органах управління; створення власної справи.</p> <p>Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) випускник з кваліфікацією «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» може працевлаштуватися на посади з наступними професійними назвами робіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Фахівець з готельного обслуговування (3414)</li> <li>- Фахівець із конференц-сервісу (3414)</li> <li>- Адміністратор (господар) залу (4222)</li> </ul> <p>Випускники можуть працювати на таких посадах: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в ресторанах; професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; професіонали із готельної та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Навчання за програмами:  НПК – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій,</p>

	семінарських, практичних занять, лабораторних робіт. Передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем, індивідуальні заняття, групова проектна робота.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100 бальною шкалою ЕКТС та національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий контроль, контрольні роботи, захист курсових робіт та проектів. Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК01.</b> 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><b>ЗК02.</b> 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><b>ЗК03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>

<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>ЗК11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ФК01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>ФК02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>ФК03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>ФК04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>ФК05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК06.</b> 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><b>ФК07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>ФК08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>ФК09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>ФК10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК11.</b> 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><b>ФК12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	

**ПРН01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН02.** 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.

**ПРН03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**ПРН04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**ПРН05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**ПРН08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**ПРН09.** 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.

**ПРН11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**ПРН12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**ПРН13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**ПРН14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони



	<p>праці та протипожежної безпеки.</p> <p><b>ПРН15.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРН16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>ПРН17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРН18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>ПРН19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p><b>ПРН20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>ПРН21.</b> 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.</p> <p><b>ПРН22.</b> 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.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кадрове забезпечення підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам за дисциплінами навчального плану. Іноземні наукові працівники та фахівці-практики залучатимуться для надання експертних послуг із забезпечення викладання дисциплін фахового спрямування.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, що залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми мають науковий ступінь та / або вчене звання за спеціальністю та суміжними спеціальностями. Всі науково-педагогічні працівники мають підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічну базу становить комплекс сучасних технічно-оснащених споруд, які відповідають ліцензійним вимогам до необхідних навчальних площ, комп'ютерів</p>

	тощо при підготовці бакалаврів заявленої спеціальності.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p> <p>Бібліотека:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- використання онлайн-ресурсів та баз даних;</li> <li>- інформаційне забезпечення студентів, які працюють над курсовими та кваліфікаційними проектами;</li> <li>- консультування працівниками бібліотеки.</li> </ul> <p>Навчально-методичне забезпечення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освітньо-професійна програма (ОПП);</li> <li>- навчальний план;</li> <li>- пояснювальна записка до навчального плану;</li> <li>- робочий навчальний план;</li> <li>- силабуси навчальних дисциплін;</li> <li>- програми проходження практики;</li> <li>- методичні вказівки і тематика курсових робіт з дисциплін;</li> <li>- методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи;</li> <li>- завдання для самостійної роботи студентів і методичні вказівки з їхнього виконання;</li> <li>- засоби діагностики і контролю якості навчання;</li> <li>- питання до заліків, питання до іспитів, критерії оцінки знань і умінь студентів.</li> </ul> <p>Система дистанційного навчання УКД  <a href="https://online.ukd.edu.ua/">https://online.ukd.edu.ua/</a></p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>В структурі навчальних планів наявні семестрові «вікна мобільності», що рекомендується в Довіднику користувача ЄКТС. Суть їх полягає у виділенні певних семестрів, у яких усі дисципліни є вибірковими. При цьому освітню програму рекомендується модуляризувати – зробити усі дисципліни однакового кредитного обсягу (наприклад, 3 кредити ЄКТС), або кратними цьому обсягу (наприклад – 6,9,12,...кредитів ЄКТС). Це дасть можливість, також, автоматизувати складання розкладів.</p> <p>Міжнародна кредитна мобільність реалізується в таких формах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обмін по лінії між університетської співпраці в рамках прямих двосторонніх угод між УКД та ЗВО інших країн, що передбачає проходження практики або навчання за кордоном;</li> <li>- обмін по лінії участі УКД у міжнародних проектах академічної мобільності, зокрема Erasmus+, грантових та стипендіальних програмах на навчання та проведення досліджень в університетах Європи та світу. Тривалість академічної мобільності: 3-12 місяців.</li> </ul>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	

	Програми національної академічної мобільності – на основі двосторонніх договорів між УКД та університетами України
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Не передбачено

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи) практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Залік
ОК 3	Цінності громадянського суспільства	6	Екзамен
ОК 4	Теорія критичного мислення	3	Екзамен
ОК 5	Етика ділового спілкування	3	Екзамен
ОК 6	Екологічна безпека	3	Екзамен
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 8	Особистісна ефективність	6	Екзамен
ОК 9	Основи наукового пізнання	6	Екзамен
ОК 10	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік
ОК 11	Безпека життєдіяльності	3	Екзамен
ОК 12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1	3	Залік
ОК 13	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 2	3	Залік
ОК 14	Мікробіологія	3	Екзамен
ОК 15	Маркетинг готельно-ресторанної справи	3	Екзамен
ОК 16	Товарознавство продуктів харчування	6	Екзамен
ОК 17	Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу	6	Екзамен
ОК 18	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1	3	Екзамен
ОК 19	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 2	3	Екзамен
ОК 20	Технології продукції ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 21	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанної справи	3	Екзамен
ОК 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Залік

ОК 24	Технології продукції ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 25	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 26	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 27	Курсова робота (Організація ресторанного господарства)	3	Екзамен
ОК 28	Організація готельного господарства	6	Екзамен
ОК 29	Гігієна і санітарія в галузі	3	Екзамен
ОК 30	Організація готельного господарства	6	Екзамен
ОК 31	Курсова робота (Організація готельного господарства)	3	Екзамен
ОК 32	Організація еногастрономічного туризму	3	Екзамен
ОК 33	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 34	Організація анімаційних послуг	3	Залік
ОК 35	Технології безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 36	Трудове право України	6	Екзамен
Ок 37	Навчальна практика (практикум «Інформаційно-комунікаційні технології»; «Вступ до спеціальності»)	3	
ОК 38	Навчальна практика	6	Залік
ОК 39	Виробнича практика	6	Залік
ОК 40	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
ВБ 1	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВБ 2	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВБ 3	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВБ 4	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВБ 5	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВБ 6	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВБ 7	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВБ 8	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВБ 9	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВБ 10	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВБ 11	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВБ 12	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВБ 13	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен

<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>	<b>60</b>
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>	<b>240</b>

\*Вибіркові компоненти студенти обирають з каталогів вибірових дисциплін, які розміщені на сайті УКД (<https://ukd.edu.ua/katalog-vibirkovikh-disciplin>)

## **2.2. Логічна послідовність вивчення компонент освітньої програми**

<b>Сем естр</b>	<b>Види навчальної діяльності</b>
<b>I</b>	OK1; OK2; OK3; OK4; OK5; OK6
<b>II</b>	OK2; OK7; OK8; OK9; OK10; OK37; ВБ1; ВБ 2
<b>III</b>	OK11; OK 12; OK13; OK14; OK15; OK16
<b>IV</b>	OK11; OK17; OK18; OK19; OK20; OK21; OK22; OK38
<b>V</b>	OK22; OK23; OK24; OK25; OK26; OK27; OK28
<b>VI</b>	OK29; OK 30; OK 31; OK 32; OK 33; OK 34; ВБ 3; ВБ 4
<b>VII</b>	ВБ5; ВБ6; ВБ7; ВБ8; ВБ9
<b>VIII</b>	ВБ10; ВБ11; ВБ12; ВБ13; ВБ14; ОК39; Атестаційний комплексний екзамен

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного комплексного екзамену і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускникам ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Дисципліна	Загальні компетентності												Фахові компетентності														
	Зк 1	Зк 2	Зк 3	Зк 4	Зк 5	Зк 6	Зк 7	Зк 8	Зк 9	Зк 10	Зк 11		Фк 1	Фк 2	Фк 3	Фк 4	Фк 5	Фк 6	Фк 7	Фк 8	Фк 9	Фк 10	Фк 11	Фк 12	Фк 13		
ОК 1						+																					
ОК 2											+																
ОК 3	+	+																									
ОК 4			+						+																		
ОК 5							+																				
ОК 6	+																										
ОК 7											+																
ОК 8					+					+																	
ОК 9			+						+																		
ОК 10				+																							
ОК 11								+																			
ОК 12											+					+											
ОК 13											+					+											
ОК 14	+																							+			
ОК 15				+							+														+		
ОК 16	+										+												+				
ОК 17											+						+				+	+				+	
ОК 18												+				+											
ОК 19												+				+											
ОК 20											+							+	+			+	+				
ОК 21																							+				



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
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			+	+		+			+	+			+		+	+					+						
OK 39			+	+		+			+	+			+		+	+					+						
OK 40			+	+		+			+	+			+		+	+					+						

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми**

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	
ОК 1			+																				
ОК 2			+																				
ОК 3																			+	+	+		
ОК 4																	+				+		
ОК 5								+									+						
ОК 6		+												+								+	
ОК 7			+																				
ОК 8																	+					+	
ОК 9																			+				
ОК 10							+				+											+	
ОК 11							+							+									
ОК 12			+																				
ОК 13			+																				
ОК 14							+					+											
ОК 15						+										+		+					
ОК 16												+											
ОК 17															+	+							
ОК 18			+																				
ОК 19			+																				
ОК 20					+					+		+		+									
ОК 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																+		+				
OK 39																+		+				
OK 40	+																					

## **6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

У ПВНЗ Університет Короля Данила функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання порушенням вимог академічної доброчесності з боку працівників закладів вищої освіти і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

## **7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня професійна програма**

### **Нормативно-правові акти України**

1. Закон України № 1556-VII «Про вищу освіту» // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (із змінами).

2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (із змінами).
3. Конституція України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80> (із змінами).
4. Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF>
5. Національний Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: <http://dovidnyk.in.ua/directories/profesii>.
6. Національна рамка кваліфікацій. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>. (з наступними змінами і доповненнями).
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти // Протокол від 29.03.2016 № 3. Сектор вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України. – 29 с.
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 року № 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-%D0%BF>
9. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами). URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstvaosviti-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi>

#### **Професійні стандарти та забезпечення якості освіти**

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf)
2. Наказ МОН №384 Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського рівня) вищої освіти від 04.03.20р URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>
3. Положення про систему забезпечення якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) Університету Короля Данила від 27.02.2018. URL: <https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-02/Polozhennya.pdf.pagespeed.ce.gz8KsP2a16.pdf>
4. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В.М. Захарченко, С.А. Калашнікова, В.І. Луговий, А.В. Ставицький, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя. – К.: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
5. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К.: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.

6. Настройка образовательных структур в Европе. Вклад университетов в Болонский процесс. URL: [https://www.hse.ru/data/2010/12/17/1208295030/Introduction\\_Tuning%20Educational%20Structures.pdf](https://www.hse.ru/data/2010/12/17/1208295030/Introduction_Tuning%20Educational%20Structures.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](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](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/eaceqf/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eaceqf/files/brochexp_en.pdf)

10. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area. URL: <http://www.ehea.info/articledetails.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/>