

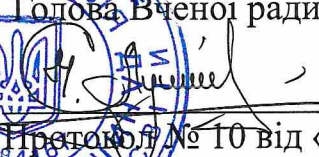
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
“УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА”

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**  
галузі знань **J Транспорт та послуги**  
Кваліфікація: **бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

Освітня програма введена в дію  
з «01» вересня 2025 р.  
Наказ № 35/од від «30» травня 2025 р.

**Освітня програма 2025 року  
у редакції 2026 року  
(для вступу 2025 року)  
ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
ЗВО «Університет Короля Данила»  
Голова Вченої ради  
 **Мирослав ЛУЦЬКИЙ**  
Протокол № 10 від «28» травня 2026 р.  
Зміни введено в дію  
Наказ № 33/од від «29» травня 2026 р.



## ПЕРЕДМОВА

### Розроблено робочою групою

зі спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг у складі:**

|                                         |                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ГАВДЕЙ</b><br>Світлана Володимирівна | гарант освітньої програми, керівник проєктної групи, PhD в галузі економіки, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ЗВО «Університет Короля Данила» |
| <b>КРИХОВЕЦЬКИЙ</b><br>Іван Зіновійович | кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ЗВО «Університет Короля Данила»                                                   |
| <b>МАЛЬОВАНА</b><br>Оксана Григорівна   | старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ЗВО «Університет Короля Данила»                                                                    |
| <b>ПОДОЛЯН</b><br>Михайло Іванович      | викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЗВО «Університет Короля Данила»                                                                                                                    |
| <b>ТЕРЛЕЦЬКА</b><br>Христина Михайлівна | викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЗВО «Університет Короля Данила»                                                                                                                    |
| <b>ВАСЬКІВ</b><br>Софія                 | Студентка 2 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа                                                                                                                                             |
| <b>ТКАЧУК</b><br>Ростислав              | Студентка 1 курсу спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг                                                                                                                                 |
| <b>Рецензенти освітньої програми:</b>   |                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ШКРІБЛЯК</b> Лідія                   | власниця ресторану «Terrazzo» та кінотеатру «Люм'єр»                                                                                                                                                       |
| <b>МЕЛЬНИК</b> Наталія                  | керуюча готелю «Коруна»                                                                                                                                                                                    |
| <b>КОВАЛЬЧУК</b> Тарас                  | в.о. голови правління Національної ресторанної асоціації України                                                                                                                                           |
| <b>МИЦАК</b> Юлія                       | керуюча кав'ярень «Фабрика кави» та керівниця напряму «Фабрика кейтеринг»                                                                                                                                  |
| <b>ШЕВЕЛЮК</b> Михайло                  | керівник Української Школи Гостинності                                                                                                                                                                     |
| <b>ГОРБАК</b> Роман                     | Випускник спеціальності, керуючий ресторану «Virtuoso»                                                                                                                                                     |

### РОЗГЛЯНУТО

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
(протокол № 8 від «03» лютого 2026 р.)

### СХВАЛЕНО

на засіданні науково-методичної ради  
ЗВО «Університету Короля Данила»  
(протокол № 11 від «28» травня 2026 р.)

**ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**  
**зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

| <b>1 – Загальна інформація</b>                                                                                                                                                                                                |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу</b>                                                                                                                                                                  | <b>назва вищої та</b> | Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила», кафедра туризму та готельно-ресторанної справи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації українською мовою</b>                                                                                                                                                           |                       | Освітній ступінь – бакалавр<br>Освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                      |                       | Освітня програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги<br><b>Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <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>                                                                                                                                                                                                  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Цикл/рівень</b>                                                                                                                                                                                                            |                       | FQ-EHEA - перший цикл, QF-LLL - 6 рівень, НРК - 6 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Передумови</b>                                                                                                                                                                                                             |                       | Вивчення освітньої програми здійснюється на основі: <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>повної загальної середньої освіти;</i></li> <li>– <i>ступеня «фаховий молодший бакалавр»;</i></li> <li>– <i>«молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)</i></li> </ul> Прийом на навчання для здобуття рівня вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється на конкурсній основі відповідно до «Правил прийому на навчання до ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://ukd.edu.ua/vstup">https://ukd.edu.ua/vstup</a> |
| <b>Мова викладання</b>                                                                                                                                                                                                        |                       | українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                          |                       | До закриття у встановленому порядку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>                                                                                                                                                         |                       | Освітня програма <a href="https://ukd.edu.ua/">https://ukd.edu.ua/</a><br>2. Вибіркові компоненти освітньої програми ( <a href="https://ukd.edu.ua/katalog-vibirkovikh-disciplin">https://ukd.edu.ua/katalog-vibirkovikh-disciplin</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, ресторанного бізнесу та організації кейтерингової діяльності, |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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 та кейтерингом.

### 3 – Характеристика освітньої програми

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Предметна область</b><br/>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</p> | <p>Галузь знань <b>J Транспорт та послуги</b><br/>Спеціальність <b>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</b><br/>Освітньо-професійна програма «<b>Готельно-ресторанна справа</b>».<br/>Обов'язкова компонента (180 кредитів), вибіркова компонента (60 кредитів)<br/><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 ресторанных послуг, готельне, ресторанне та кейтерингове обслуговування.<br/><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, ресторанного бізнесу та кейтерингу.<br/><b>Теоретичний зміст:</b> готельна справа, ресторанна справа, кейтерингова діяльність, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні та інноваційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, фінансово-господарська діяльність готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання й забезпечення безпеки та якості послуг споживачів готельних та ресторанных підприємств устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, сервіс та професійна етика в готельній та ресторанній справі.<br/><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).<br/><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><b>Освітня програма.</b> Акцент на вивчення сучасних методів менеджменту та технологій надання готельних і ресторанных послуг та кейтерингової діяльності, забезпечення умов для їх практичної реалізації в реальних процесах обслуговування.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Особливості програми</b> | Програма сфокусована на підготовці висококваліфікованих менеджерів готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Вона базується на поняттях, категоріях, теоріях і концепціях сучасної готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які визначають тенденції і закономірності функціонування й розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра: управління готелями та ресторанами, закладами розміщення не готельного типу та закладами громадського харчування, організацією кейтерингової діяльності. Програма дає можливість отримати фахову освіту із значним практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів. |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Придатність до працевлаштування</b> | Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) випускник з кваліфікацією «Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу» може працевлаштуватися на посади з наступними професійними назвами робіт:<br><b>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</b><br><i>Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та інші)</i><br><i>Фахівець із готельної справи</i><br><i>Фахівець із ресторанної справи</i><br><b>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей</b><br><i>Фахівець із конференц-сервісу</i><br><i>Фахівець з готельного обслуговування</i><br><i>Організатор туристичної і готельної діяльності</i><br><i>Фахівець із організації дозвілля</i><br><i>Фахівець із спеціалізованого обслуговування</i> |
| <b>Подальше навчання</b>               | Навчання за програмами: НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

#### 5 – Викладання та оцінювання

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Викладання та навчання</b> | Студентоцентроване навчання, технологія проблемного навчання, особистісно-орієнтований підхід (сприятливе освітнє середовище, мотивація до навчання, вибір змісту навчання, формування навичок самоконтролю, досягнення успіху в самореалізації тощо), кредитно-трансферна система організації навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, самонавчання. |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Оцінювання</b>                   | Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти ЗВО «Університет Короля Данила» здійснюється відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу студента». Оцінювання знань студента здійснюється за 100 бальною шкалою ЄКТС та національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі публічного захисту <b>кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <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> Навики 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>ЗК11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b> | <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</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>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</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>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
| <b>7 – Результати навчання</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                      | <p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</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>РН 22.</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 спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам за освітніми компонентами навчального плану.</p> <p>Кількість науково-педагогічних працівників залучених до викладання освітніх компонент зі спеціальності, які мають наукові ступені та вчені звання, відповідає чинним вимогам.</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 тощо при підготовці бакалаврів з готельно-ресторанної справи.</p> <p>Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів, навчальні аудиторії з мультимедійним оснащенням, тематичні кабінети, бездротовий доступ до мережі Інтернет.</p>                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Е-бібліотека, репозитарій, навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін в електронному вигляді, Система дистанційного навчання на базі платформи MOODLE.</p> <p>Фонд бібліотеки сформовано згідно з потребами освітнього процесу та відповідно до вимог сучасної вищої освіти. Студенти мають доступ до бібліотечних фондів навчальної і методичної літератури, інформаційних баз даних через комп'ютерну мережу Інтернет.</p> <p>При проведенні лекційних та практичних / семінарських занять в навчальних аудиторіях використовується мультимедійне обладнання.</p> <p>Виконання самостійної роботи студентів забезпечене</p> |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          | <p>відповідними навчально-методичними засобами.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам. З усіх дисциплін навчального плану ОП розроблені силабуси дисциплін та їх навчально- методичне забезпечення. Навчально-методичне забезпечення дисциплін доступні здобувачам освіти в Системі дистанційного навчання за посиланням <a href="https://online.ukd.edu.ua/">https://online.ukd.edu.ua/</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Національна кредитна мобільність/ Міжнародна 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 вибілковими.</p> <p>Міжнародна кредитна мобільність реалізується в таких формах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обмін по лінії між університетською 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 проєктах 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> <p>Програми національної академічної мобільності – на основі двосторонніх договорів між УКД та університетами України.</p> |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>                        | <p>Не передбачено</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

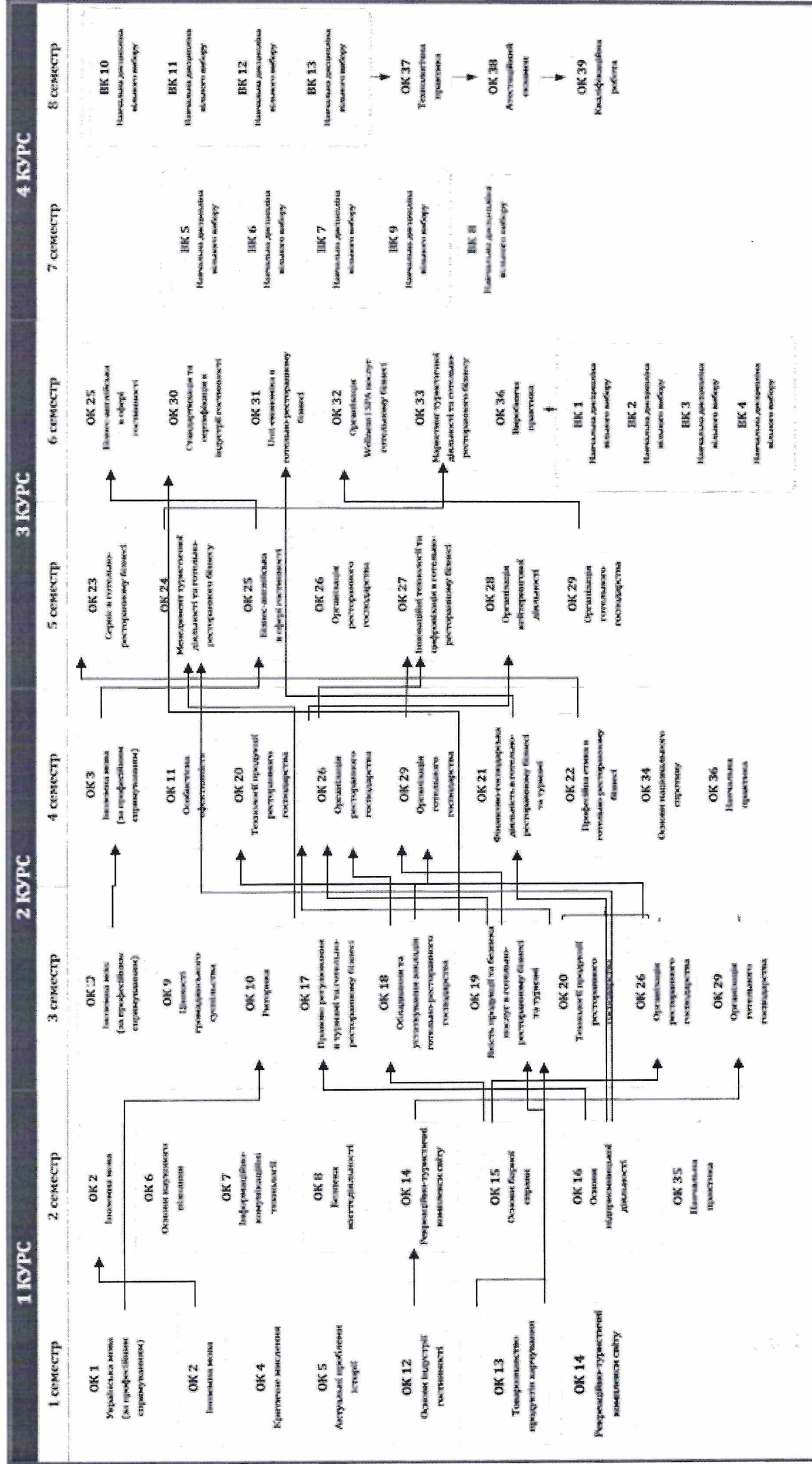
# ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

## 2.1. Перелік компонент ОП

| Код н/д                          | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (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)                                                                  | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 2                             | Іноземна мова                                                                                                  | 15                 | Залік, екзамен              |
| ОК 3                             | Іноземна мова (за професійним спрямуванням)                                                                    | 7                  | Залік, екзамен              |
| ОК 4                             | Критичне мислення                                                                                              | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 5                             | Актуальні проблеми історії                                                                                     | 3                  | Залік                       |
| ОК 6                             | Основи наукового пізнання                                                                                      | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 7                             | Інформаційно-комунікаційні технології                                                                          | 3                  | Залік                       |
| ОК 8                             | Безпека життєдіяльності                                                                                        | 3                  | Залік                       |
| ОК 9                             | Цінності громадянського суспільства                                                                            | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 10                            | Риторика                                                                                                       | 3                  | Залік                       |
| ОК 11                            | Особистісна ефективність                                                                                       | 3                  | Залік                       |
| ОК 12                            | Основи індустрії гостинності                                                                                   | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 13                            | Товарознавство продуктів харчування                                                                            | 6                  | Екзамен                     |
| ОК 14                            | Рекреаційно-туристичні комплекси світу                                                                         | 6                  | Залік, екзамен              |
| ОК 15                            | Основи барної справи                                                                                           | 3                  | Залік                       |
| ОК 16                            | Основи підприємницької діяльності                                                                              | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 17                            | Правове регулювання в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі                                                 | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 18                            | Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства                                         | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 19                            | Якість продукції та безпека послуг в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі                                  | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 20                            | Технології продукції ресторанного господарства                                                                 | 6                  | Залік, екзамен              |
| ОК 21                            | Фінансово-господарська діяльність в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі                                   | 3                  | Екзамен                     |
| ОК 22                            | Професійна етика в готельно-ресторанному бізнесі                                                               | 3                  | Залік                       |
| ОК 23                            | Сервіс в готельно-ресторанному бізнесі                                                                         | 3                  | Залік                       |
| ОК 24                            | Менеджмент туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу                                             | 6                  | Екзамен                     |

|                                        |                                                                        |     |                   |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------|
| ОК 25                                  | Бізнес-англійська в сфері гостинності                                  | 6   | Залік,<br>екзамен |
| ОК 26                                  | Організація ресторанного господарства                                  | 9   | Залік,<br>екзамен |
| ОК 27                                  | Інноваційні технології та цифровізація в готельно-ресторанному бізнесі | 6   | Залік             |
| ОК 28                                  | Організація кейтерингової діяльності                                   | 3   | Екзамен           |
| ОК 29                                  | Організація готельного господарства                                    | 9   | Залік,<br>екзамен |
| ОК 30                                  | Стандартизація та сертифікація в індустрії гостинності                 | 3   | Екзамен           |
| ОК 31                                  | Unit- економіка в готельно-ресторанному бізнесі                        | 3   | Екзамен           |
| ОК 32                                  | Організація Wellness і SPA послуг готельному бізнесі                   | 3   | Екзамен           |
| ОК 33                                  | Маркетинг туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу      | 3   | Залік             |
| ОК 34                                  | Основи національного спротиву                                          | 5   | Залік             |
| ОК 35                                  | Навчальна практика                                                     | 6   | Залік             |
| ОК 36                                  | Навчальна практика                                                     | 6   | Залік             |
| ОК 36                                  | Виробнича практика                                                     | 6   | Залік             |
| ОК 37                                  | Технологічна практика                                                  | 6   | Залік             |
| ОК 38                                  | Атестаційний екзамен                                                   | 1,5 |                   |
| ОК 39                                  | Кваліфікаційна робота                                                  | 4,5 |                   |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент |                                                                        | 180 |                   |
| Вибіркові компоненти ОП***             |                                                                        |     |                   |
| ВК 1                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 3   | Залік             |
| ВК 2                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 3   | Залік             |
| ВК 3                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 3   | Залік             |
| ВК 4                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 3   | Залік             |
| ВК 5                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 6                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 7                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 8                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 9                                   | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 3   | Екзамен           |
| ВК 10                                  | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 11                                  | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 12                                  | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 6   | Екзамен           |
| ВК 13                                  | Навчальна дисципліна вільного вибору                                   | 3   | Екзамен           |
| Загальний обсяг вибірових компонент    |                                                                        | 60  |                   |
| Загальний обсяг освітньої програми     |                                                                        | 240 |                   |

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену

***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 фабрикації. Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті (або в репозитарії) ЗВО «Університет Короля Данила».

***Вимоги до атестаційного екзамену.*** Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою

# Матриця відповідності компетентностей дескрипторам НРК

Таблиця 1

| Класифікація компетентностей за НРК                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| <b>ЗК 01.</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 |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 02.</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.                                                              |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |        | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  | +      | +      | +           |                               |
| <b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |        | +      | +           |                               |
| <b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |        | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  | +      | +      | +           |                               |
| <b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |        | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |        | +      |             | +                             |
| <b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |        | +      |             | +                             |
| <b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |        |        |             |                               |
| <b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  | +      | +      | +           |                               |
| <b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.                                                                                                                                                                                          |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.                                                                                                                                                                                     |  |  |  | +      | +      |             | +                             |
| <b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).                                                                                                                                                               |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                                                                                                                             |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах)                                                                                                                                                         |  |  |  | +      | +      | +           | +                             |

|                                                                                                                                                                                               |   |   |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| готельно-ресторанного та рекреаційного господарств                                                                                                                                            |   |   |   |   |   |
| <b>СК 07.</b> Здатність розробляти, проєктувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів                                   | + | + | + | + | + |
| <b>СК 08.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.                                                 | + | + | + | + | + |
| <b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.              | + | + | + |   | + |
| <b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.           | + | + | + | + | + |
| <b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; | + | + | + | + | + |
| <b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формувати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                   | + | + | + | + | + |
| <b>СК 13.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                 | + | + | + | + | + |

**4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ**  
компонентам освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

| Освітня<br>компонента | ЗК<br>1 | ЗК<br>2 | ЗК<br>3 | ЗК<br>4 | ЗК<br>5 | ЗК<br>6 | ЗК<br>7 | ЗК<br>8 | ЗК<br>9 | ЗК<br>10 | ЗК<br>11 | СК<br>1 | СК<br>2 | СК<br>3 | СК<br>4 | СК<br>5 | СК<br>6 | СК<br>7 | СК<br>8 | СК<br>9 | СК<br>10 | СК<br>11 | СК<br>12 | СК<br>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                 |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |         |         |         |         |         | +       |         |         |         | +        |          |          |          |

[illegible]



[illegible]

## **6. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У ЗВО «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 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. Національний Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: <http://dovidnyk.in.ua/directories/profesii>.
4. Національна рамка кваліфікацій. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>. (з наступними змінами і доповненнями).

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

5. 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>
6. Положення про Центр внутрішнього забезпечення якості вищої освіти [https://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vTNTOc5zUXXVqs66EtibvzR4pJ7Opalerg1xs9BfdJw7hoaQzAh\\_PnLcUiibuSUyzZOJ7Cuk24YaK-0/pub](https://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vTNTOc5zUXXVqs66EtibvzR4pJ7Opalerg1xs9BfdJw7hoaQzAh_PnLcUiibuSUyzZOJ7Cuk24YaK-0/pub)
7. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти [https://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vT\\_KWAO5EFMwm2DyfG08xpnXOPAEP7suSfQ28zJ4zaK0XXcIQJaDArCUNW5RDqAFbE0ZbL2jUpNG1E/pub](https://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vT_KWAO5EFMwm2DyfG08xpnXOPAEP7suSfQ28zJ4zaK0XXcIQJaDArCUNW5RDqAFbE0ZbL2jUpNG1E/pub)
8. Політика культури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» [https://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vRfo1GDSLdcP6y8m9yUnhToRmfg6Ph4SqVUJcjKZ\\_zrnM-pOKvisIEbtfk91Sh\\_RU6Eftx5-z7TrMy/pub](https://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vRfo1GDSLdcP6y8m9yUnhToRmfg6Ph4SqVUJcjKZ_zrnM-pOKvisIEbtfk91Sh_RU6Eftx5-z7TrMy/pub)
9. 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 «НБЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
10. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача.
11. 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).
12. 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)
13. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area. URL: <http://www.ehea.info/articledetails.aspx?ArticleId=67>
14. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>
15. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>

Таблиця - Змін до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» - рік вступу 2025 (рік внесення змін - 2026)

| Розділ ОП, до якого пропонуються зміни | Редакція пункту розділу у чинній ОП | Запропонован а редакція пункту розділу | Обґрунтування внесення змін                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП         | Іноземна мова                       | Іноземна мова                          | Зменшення кількості кредитів з дисципліни «Іноземна мова» на 1 кредит у 4 семестрі та на 3 кредити у 3 семестрі (до загального обсягу 7 кредитів) зумовлене оптимізацією мовної підготовки та перерозподілом навчального навантаження. Це дозволяє зосередити базову мовну підготовку на ранніх етапах, а в подальшому — перенести акцент на професійно орієнтовану іноземну мову. Такий підхід сприяє більш ефективному формуванню іншомовної компетентності відповідно до потреб майбутньої фахової діяльності у сфері туризму. |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП         | Основи наукового пізнання           | Основи наукового пізнання              | Зміна кількості аудиторних годин з дисципліни «Основи наукового пізнання» зумовлена необхідністю оптимізації співвідношення аудиторної та самостійної роботи здобувачів освіти. Зменшення або перерозподіл аудиторного навантаження дозволяє більш ефективно організувати навчальний процес, посилити роль самостійної дослідницької діяльності студентів та                                                                                                                                                                      |

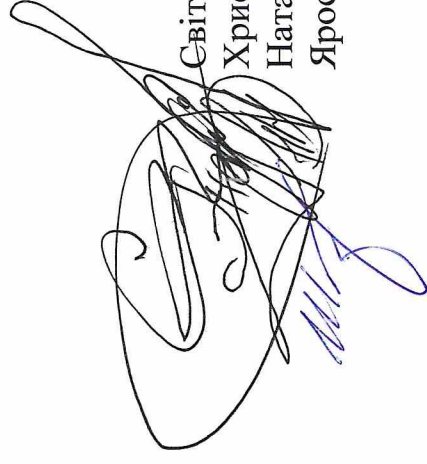
|                                |                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                |                                                                              |  | сприяти формуванню навичок наукового мислення, аналізу й узагальнення інформації. Такий підхід відповідає сучасним вимогам до розвитку академічної автономії здобувачів освіти.                                                                                                                                                                         |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Технології продукції ресторанного господарства                               |  | Зміна кількості кредитів та перерозподіл аудиторних годин у дисципліні «Технології продукції ресторанного господарства» зумовлені необхідністю більш раціонального розподілу навчального навантаження та посилення практичної складової підготовки. Це дозволяє краще сформувати професійні навички технологічних процесів у ресторанному господарстві. |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Фінансово-господарська діяльність в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі |  | Зміна форми підсумкового контролю з дисципліни «Фінансово-господарська діяльність в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі» із заліку на екзамен обумовлена комплексним характером курсу та необхідністю більш об'єктивного оцінювання рівня теоретичних знань і вміння застосовувати їх у практичних ситуаціях.                                      |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Основи сервісу в готельно-ресторанному бізнесі                               |  | Зміна семестру вивчення та коригування аудиторних годин у дисципліні «Основи сервісу в готельно-ресторанному бізнесі» спрямовані на покращення логіки освітнього процесу та забезпечення поступового формування сервісних                                                                                                                               |

|                                |                                                        |                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                |                                                        |                                          |  | компетентностей здобувачів освіти.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Організація ресторанного господарства                  |                                          |  | Зміна семестру вивчення та збільшення аудиторних годин у дисципліні «Організація ресторанного господарства» зумовлені необхідністю посилення практичної підготовки та більш ефективного засвоєння організаційних процесів у ресторанній сфері.                                               |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Організація готельного господарства                    |                                          |  | Зміна семестру вивчення та збільшення аудиторних годин у дисципліні «Організація готельного господарства» спрямовані на підвищення якості практичної підготовки здобувачів освіти та забезпечення кращого формування професійних компетентностей у сфері готельного бізнесу.                 |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Стандартизація та сертифікація в індустрії гостинності | 3 кредити ЄКТС; форма контролю - екзамен |  | Включення дисципліни «Стандартизація та сертифікація в індустрії гостинності» спрямоване на формування знань щодо міжнародних і національних стандартів якості, систем сертифікації та контролю послуг, що є ключовим для забезпечення конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності. |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Unit- економіка в готельно-ресторанному                | 3 кредити ЄКТС; форма контролю -         |  | Освітній компонент «Unit-економіка в готельно-ресторанному бізнесі» введено для формування практичних навичок економічного аналізу                                                                                                                                                           |

|                                |                                            |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | бізнесі                                    | екзамен                                   | діяльності підприємств, оцінки ефективності бізнес-процесів та прийняття управлінських рішень на основі фінансових показників.                                                                                                                                                                                                     |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Основи національного спротиву              | 5 кредитів ЄКТС; форма контролю - екзамен | Запровадження дисципліни «Основи національного спротиву» обумовлене сучасними безпековими викликами та необхідністю формування у здобувачів освіти базових знань і практичних навичок дій у надзвичайних ситуаціях, що є важливою складовою громадянської та професійної підготовки.                                               |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Навчальна практика                         | 6 кредитів ЄКТС; форма контролю - залік   | Введення «Навчальної практики» обсягом 6 кредитів ЄКТС із формою контролю «залік» спрямоване на закріплення теоретичних знань у реальних умовах професійної діяльності, формування практичних навичок та первинного досвіду роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму.                                               |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП | Барна справа та організація роботи сомельє | Забираємо 3 ОП                            | Вилучення з освітньо-професійної програми дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» зумовлене переглядом структури освітніх компонентів та концентрацією підготовки на більш універсальних компетентностях у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Окремі елементи змісту цієї дисципліни інтегруються в інші освітні |

|                                                                                    |                                                                                                                                  |                                     |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                                                                  |                                     |   | компоненти, що дозволяє уникнути дублювання та оптимізувати навчальне навантаження.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП                                                     | Базова загальнонавчальна підготовка (теоретична підготовка)* / Домедична допомога та тактична медицина (теоретична підготовка)** | Забираємо ОП                        | 3 | Вилучення освітнього компонента «Базова загальнонавчальна підготовка (теоретична підготовка) / Домедична допомога та тактична медицина (теоретична підготовка)» зумовлене необхідністю актуалізації освітньої програми відповідно до змін у нормативному регулюванні та перерозподілу змісту безпекових дисциплін. Окремі компетентності щодо безпеки життєдіяльності та надання домедичної допомоги можуть бути інтегровані в інші освітні компоненти або реалізовані через оновлені дисципліни без дублювання теоретичних блоків. |
| Розділ 3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» | Змінено послідовність викладання ОК                                                                                              | Змінено послідовність викладання ОК |   | Зміна послідовності викладання ОК у структурно-логічній схемі обґрунтована необхідністю забезпечення більш логічного та послідовного формування загальних і професійних компетентностей здобувачів. Оновлена послідовність дозволяє краще узгодити зміст освітніх компонентів між собою, забезпечити поступове ускладнення навчального матеріалу та ефективніше поєднання теоретичної і практичної підготовки.                                                                                                                      |

Гарант ОП  
Завідувач кафедри  
Директор Центру внутрішнього забезпечення якості ВО  
Проректор з навчально-методичної роботи



Світлана ГАВДЕЙ  
Христина ТЕРЛЕЦЬКА  
Наталія ГАВАДЗИН  
Ярослав ШТАНЬКО