

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 2026 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:

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

1 – Загальна інформація		
Повна назва закладу освіти структурного підрозділу	назва вищої та	Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила», кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації українською мовою		Освітній ступінь – бакалавр Освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми		Освітня програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми		Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, денна та заочна форма: термін навчання – 4 навчальних роки (3 роки 10 місяців)
Наявність акредитації		
Цикл/рівень		FQ-EHEA - перший цикл, QF-LLL - 6 рівень, НРК - 6 рівень
Передумови		Вивчення освітньої програми здійснюється на основі: – <i>повної загальної середньої освіти;</i> – <i>ступеня «фаховий молодший бакалавр»;</i> – <i>«молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)</i> Прийом на навчання для здобуття 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» https://ukd.edu.ua/vstup
Мова викладання		українська
Термін дії освітньої програми		До закриття у встановленому порядку
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми		Освітня програма https://ukd.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми		
Метою освітньої програми є підготовка конкурентоспроможних фахівців у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингової діяльності шляхом формування і розвитку загальних та професійних компетентностей, набуття фундаментальних знань, практичних навичок і ціннісних орієнтирів відповідно до місії закладу вищої освіти. Освітня програма спрямована на підготовку фахівців, здатних ефективно		

розв'язувати складні практичні завдання у сфері управління підприємствами гостинності, забезпечувати високий рівень якості послуг, адаптуватися до динамічних змін професійного середовища, сприяти сталому розвитку галузі та демонструвати соціальну відповідальність, мобільність і готовність до професійного зростання на сучасному ринку праці.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань J Транспорт та послуги Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Обов'язкова компонента (180 кредитів), вибіркова компонента (60 кредитів) Об'єкти вивчення та діяльності: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне, ресторанне та кейтерингове обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу. Теоретичний зміст: 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 ресторанних підприємств устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, сервіс та професійна етика в готельній та ресторанній справі. Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, лабораторії ресторанної та готельної справи
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Освітня програма орієнтована на формування у здобувачів сучасних професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингової діяльності. Основний акцент зроблено на

	вивченні сучасних методів управління, інноваційних технологій організації та надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, а також забезпеченні умов для їх практичного застосування в реальних процесах обслуговування. Освітня програма орієнтує здобувачів на професійну діяльність в умовах динамічного розвитку індустрії гостинності, підприємництва, сервісних інновацій та міжнародних стандартів обслуговування. Основний фокус програми. Освітня програма фокусується на розвитку компетентностей у сфері сервісного менеджменту, цифрової трансформації та сталого розвитку індустрії гостинності, забезпечуючи підготовку фахівців, здатних генерувати інноваційні рішення для готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингової діяльності. Особливості програми. Освітня програма вирізняється комплексною підготовкою фахівців для мультиформатної індустрії гостинності, що інтегрує готельний, ресторанний, та кейтеринговий сегменти. Унікальність програми полягає у поєднанні дисциплін, спрямованих на формування компетентностей з організації готельного та ресторанного господарства, кейтерингової діяльності, барної справи, сервісного менеджменту, управління якістю та безпекою послуг, фінансово-господарської діяльності, маркетингу й підприємництва. Особливий акцент зроблено на вивченні інноваційних технологій і цифровізації бізнес-процесів, unit-економіки, стандартизації та сертифікації послуг, розвитку Wellness і SPA-сервісів, що відповідає сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності. Практична підготовка передбачає моделювання реальних виробничих та управлінських процесів, розроблення власних сервісних концепцій і бізнес-проектів, а також формування навичок ефективної взаємодії з клієнтами в міжнародному середовищі завдяки поглибленому вивченню бізнес-англійської мови. Програма враховує регіональні особливості Прикарпаття як одного з провідних туристично-рекреаційних центрів України, що забезпечує підготовку фахівців для роботи в готельно-ресторанних комплексах, рекреаційно-туристичних дестинаціях, SPA- та wellness-закладах, а також у сфері подієвого та виїзного обслуговування. Така міжгалузева спрямованість створює умови для професійної реалізації випускників у різних сегментах індустрії гостинності та розвитку власних підприємницьких ініціатив.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи <i>Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та інші)</i> <i>Фахівець із готельної справи</i> <i>Фахівець із ресторанної справи</i> 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей <i>Фахівець із конференц-сервісу</i> <i>Фахівець з готельного обслуговування</i> <i>Організатор туристичної і готельної діяльності</i> <i>Фахівець із організації дозвілля</i> <i>Фахівець із спеціалізованого обслуговування</i>
Подальше навчання	Навчання за програмами: НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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.
Оцінювання	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 кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. 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. ЗК02. 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. ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність працювати в команді. ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. ЗК 13. Здатність до національного спротиву.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з

	використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Результати навчання	
	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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

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

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

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

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

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

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

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

РН 21. Розуміти і реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Кадрове забезпечення	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. Кількість науково-педагогічних працівників залучених до викладання освітніх компонент зі спеціальності, які мають наукові ступені та вчені звання, відповідає чинним вимогам.
Матеріально-технічне забезпечення	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. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів, навчальні аудиторії з мультимедійним оснащенням, тематичні кабінети, бездротовий доступ до мережі Інтернет.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Е-бібліотека, репозитарій, навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін в електронному вигляді, Система дистанційного навчання на базі платформи MOODLE. 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. При проведенні лекційних та практичних / семінарських занять в навчальних аудиторіях використовується мультимедійне обладнання. Виконання самостійної роботи студентів забезпечене відповідними навчально-методичними засобами. 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 https://online.ukd.edu.ua/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність/ Міжнародна кредитна мобільність	В структурі навчальних планів наявні семестрові «вікна мобільності», що рекомендується в Довіднику користувача ЄКТС. Суть їх полягає у виділенні певних семестрів, у яких усі дисципліни є вибірковими. Міжнародна кредитна мобільність реалізується в таких формах: - обмін по лінії між університетської співпраці в рамках прямих двосторонніх угод між УКД та ЗВО інших країн, що передбачає проходження практики або навчання за кордоном; - обмін по лінії участі УКД у міжнародних проектах

	академічної мобільності, зокрема Erasmus+, грантових та стипендіальних програмах на навчання та проведення досліджень в університетах Європи та світу. Тривалість академічної мобільності: 3-12 місяців. Програми національної академічної мобільності – на основі двосторонніх договорів між УКД та університетами України.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

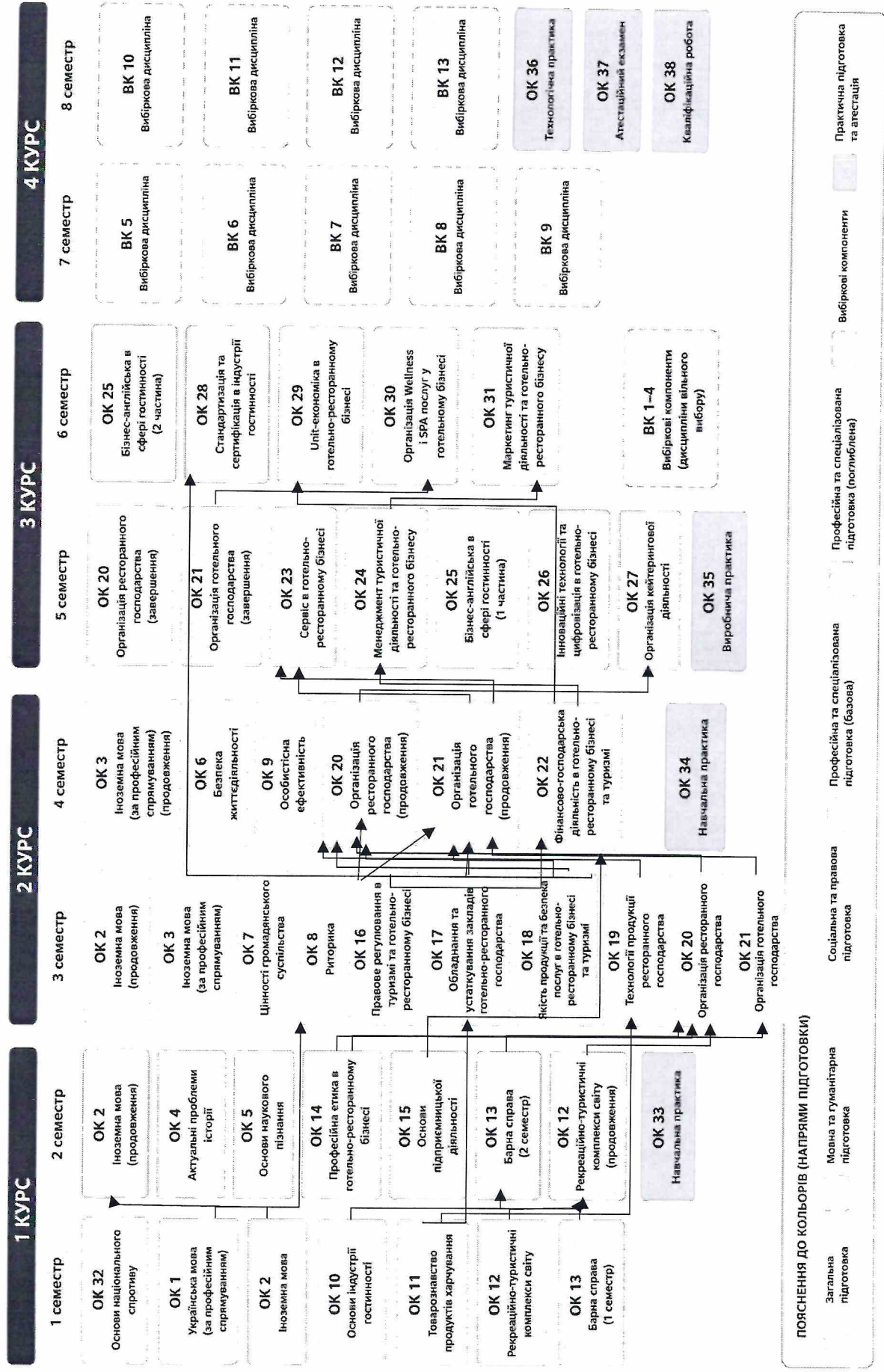
ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

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
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 2	Іноземна мова	13	Залік, екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	9	Залік, екзамен
ОК 4	Актуальні проблеми історії	3	Залік
ОК 5	Основи наукового пізнання	3	Екзамен
ОК 6	Безпека життєдіяльності	3	Залік
ОК 7	Цінності громадянського суспільства	3	Екзамен
ОК 8	Риторика	3	Залік
ОК 9	Особистісна ефективність	3	Залік
ОК 10	Основи індустрії гостинності	3	Екзамен
ОК 11	Товарознавство продуктів харчування	6	Екзамен
ОК 12	Рекреаційно-туристичні комплекси світу	6	Залік, екзамен
ОК 13	Барна справа	6	Залік, екзамен
ОК 14	Професійна етика в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ОК 15	Підприємницька діяльність	3	Екзамен
ОК 16	Правове регулювання в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 17	Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 18	Якість продукції та безпека послуг в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі	3	Екзамен
ОК 19	Технології продукції ресторанного господарства	9	Залік, екзамен
ОК 20	Організація ресторанного господарства	9	Залік, екзамен
ОК 21	Організація готельного господарства	9	Залік, екзамен
ОК 22	Фінансово-господарська діяльність в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі	3	Екзамен
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, екзамен
ОК 26	Інноваційні технології та цифровізація в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
ОК 27	Організація кейтерингової діяльності	3	Екзамен
ОК 28	Стандартизація та сертифікація в індустрії гостинності	3	Екзамен
ОК 29	Unit- економіка в готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 30	Організація Wellness і SPA послуг готельному бізнесі	3	Екзамен
ОК 31	Маркетинг туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 32	Основи національного спротиву	5	Залік
ОК 33	Навчальна практика	6	Залік
ОК 34	Навчальна практика	6	Залік
ОК 35	Виробнича практика	6	Залік
ОК 36	Технологічна практика	6	Залік
ОК 37	Атестаційний екзамен	1,5	
ОК 38	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 здобувачів 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
ЗК 01.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя					+	+	+	+
ЗК 02.Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.					+	+	+	+
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.						+	+	+
ЗК 04.Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.						+	+	
ЗК 05. Здатність працювати в команді.					+	+	+	
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.						+	+	+
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.					+	+	+	
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.						+	+	+
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.					+	+	+	+
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.						+		+
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.						+		+
Спеціальні (фахові) компетентності								
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.					+	+	+	
СК 02.Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.					+	+	+	+
СК 03.Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.					+	+		+
СК 04.Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).					+	+	+	+
СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.					+	+	+	+
СК 06.Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах)					+	+	+	+

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

компонентам освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

[illegible]

[illegible]

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН)
Відповідними компонентами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»**

Результати навчання	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22
ОК 1			+					+														
ОК 2			+																			
ОК 3			+					+														
ОК 4																				+		
ОК 5						+																
ОК 6																			+			
ОК 7																				+		+
ОК 8																						
ОК 9																	+					
ОК 10		+		+															+			
ОК 11									+			+										
ОК 12				+																		
ОК 13					+		+															
ОК 14																			+			
ОК 15										+						+						
ОК 16	+																					
ОК 17							+		+													
ОК 18												+		+								

[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-1vTNTOToc5zUXXVqs66EtibvzR4pJ7Opalerg1xs9BfdJw7hoaQzAh_PnLcUiibuSUyzZOJ7Cuk24YaK-0/pub
7. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти 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-pOKvislEbtfk91Sh-_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.
12. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning. URL: 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/BolonskyiProcessNewParadigm HE.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 внесення змін - 2026)

Розділ ОП, до якого пропонуються зміни	Редакція пункту розділу у чинній ОП	Запропонована редакція пункту розділу	Обґрунтування внесення змін
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 4 «Критичне мислення»	ОК 4- вилучити з освітньої програми	Доцільно вилучити ОК 4 «Критичне мислення» з освітньої програми, оскільки студенти першого курсу перебувають на етапі адаптації до навчання у ЗВО і ще не мають достатнього рівня підготовки для глибокого осмислення та застосування інструментів критичного мислення. Формування цих навичок є більш ефективним на старших курсах або в межах інших дисциплін..
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 2 «Іноземна мова»	ОК 2 «Іноземна мова» - зменшено на 2 кредити ЄКТС, в кількості 13 кредитів, відповідно години для практичних занять: Було 84	Зменшення обсягу ОК 2 «Іноземна мова» обґрунтовано необхідністю оптимізації навчального навантаження студентів першого курсу в

		практичних та 96 самостійної, стало 60 практичних та 60 самостійної в першому семестрі.	адаптаційний період та більш раціонального розподілу кредитів між освітніми компонентами. Скорочення годин практичної та самостійної роботи у першому семестрі дозволяє уникнути перевантаження здобувачів, водночас зберігаючи можливість та ефективного формування іншомовної комунікативної компетентності в наступних семестрах.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 3. «Іноземна мова за проф. спрямуванням»	ОК 2 «Іноземна мова за проф. спрямуванням» - збільшено до 9 кредитів. Розподіл практичних та самостійних робіт незмінний.	Збільшення обсягу ОК 2 «Іноземна мова за професійним спрямуванням» до 9 кредитів обґрунтовано необхідністю посилення практичної іншомовної підготовки здобувачів відповідно до вимог ринку

			праці. Поглиблене вивчення професійно орієнтованої лексики та комунікації сприятиме формуванню конкурентоспроможних фахівців у сфері гостинності. Незмінний розподіл практичних і самостійних занять забезпечує збереження ефективної структури навчального процесу.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 4 «Актуальні проблеми історії»	ОК 4 «Актуальні проблеми історії» Перенесли ОК з першого в другий семестр	Перенесення ОК 4 «Актуальні проблеми історії» з першого на другий семестр обґрунтовано тим, що студенти першого курсу перебувають на етапі адаптації до навчання у ЗВО і ще не мають достатнього рівня підготовки для глибокого аналізу історичних процесів. Вивчення

			дисципліни у другому семестрі є більш доцільним, оскільки здобувачі вже володітимуть базовими навчальними навичками та зможуть краще осмислювати складні історичні питання.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 7 «Інформаційно-комунікаційні технології»	ОК 7 «Інформаційно-комунікаційні технології» вилучили з освітньої програми	Вилучення ОК 7 «Інформаційно-комунікаційні технології» з освітньої програми обґрунтовано тим, що формування цифрових та інформаційно-комунікаційних компетентностей забезпечується інтегровано в межах інших освітніх компонентів і під час виконання практичних завдань фахового спрямування. Це дозволяє уникнути дублювання змісту та оптимізувати

				структуру освітньої програми без втрати необхідних результатів навчання.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 6 «Безпека життєдіяльності»	ОК 6 «Безпека життєдіяльності»	ОК 6 «Безпека життєдіяльності»	Перенесення ОК 6 «Безпека життєдіяльності» з 2-го на 4-й семестр обґрунтовано доцільністю більш ефективного засвоєння матеріалу після формування у здобувачів базових загальних і фахових компетентностей. На більш пізньому етапі навчання студенти краще сприймають і можуть практично застосовувати знання з питань безпеки життєдіяльності у контексті професійної діяльності та виробничих ситуацій.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 15 «Основи барної справи»	ОК 15 «Основи барної справи»	ОК 15 «Основи барної справи»	Зміна назви ОК 15 «Основи барної справи» на «Барна справа» та розширення

		справа», збільшення кредитів з 3 до 6	його змісту обґрунтовані необхідністю більш повного охоплення професійних компетентностей, пов'язаних із сучасною барною індустрією. Оновлена назва відображає ширший зміст дисципліни, що включає не лише базові основи, а й практичні технології приготування напоїв, організацію роботи бару та сучасні стандарти сервісу. Це забезпечує більш прикладний характер підготовки здобувачів відповідно до вимог ринку праці у сфері гостинності.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 14 «Професійна етика в готельно-ресторанному бізнесі»	ОК 14 «Професійна етика в готельно-ресторанному бізнесі» - перенесено з 4 в 2 семестр	Перенесення ОК 14 «Професійна етика в готельно-ресторанному бізнесі» з 4-го на 2-й семестр обґрунтовано необхідністю раннього

			формування у здобувачів базових професійних цінностей, норм поведінки та стандартів сервісу. Вивчення дисципліни на другому семестрі сприяє швидкій адаптації студентів до вимог професійного середовища та забезпечує подальше застосування етичних принципів під час опанування фахових дисциплін і проходження практичної підготовки.
Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОП	ОК 20 «Технології продукції ресторанного Господарства»	ОК 20 «Технології продукції ресторанного Господарства» збільшено на 3 кредити	Збільшення обсягу ОК 20 «Технології продукції ресторанного господарства» на 3 кредити обґрунтовано необхідністю посилення практичної підготовки здобувачів та розширення змісту дисципліни відповідно до сучасних технологічних

			процесів у ресторанній сфері. Додаткові кредити дозволяють більш ґрунтовно опрацювати технології приготування страв, сучасні методи обробки сировини та вимоги до якості продукції, що підвищує рівень професійної компетентності майбутніх фахівців.
Розділ 3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»	Змінено послідовність викладання ОК 4, ОК 13, ОК 14,ОК 6,	Змінено послідовність викладання ОК 4, ОК 13, ОК 14,ОК 6, у	Зміна послідовності викладання ОК 4, ОК 13, ОК 14 та ОК 6 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