

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
(код та найменування спеціальності)

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою Сумського НАУ
« 26 » 06 2024 року

(Протокол № 17)

Голова Вченої ради [підпис] Володимир ЛАДИКА



Освітньо-професійна програма введена в дію з
2024 р.

В.о. ректора [підпис] Володимир ЛАДИКА

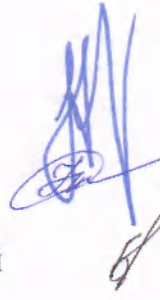
(наказ № 11/09)

від « 27 » 06 2024р.)

Суми 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи, д.б.н., проф.



Ігор КОВАЛЕНКО

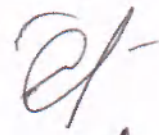
Завідувач навчального відділу

Наталія КОЛОДНЕНКО

Декан факультету харчових технологій

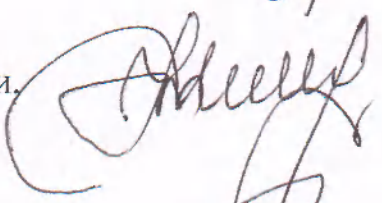
Наталія БОЛГОВА

Гарант освітньої програми,
к.т.н., доцент



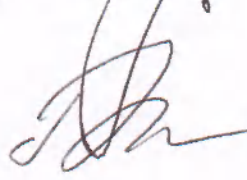
Тетяна СТЕПАНОВА

Член проектної групи,
д.е.н., професор.



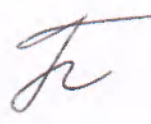
Тетяна УСТИК

Член проектної групи,
к.п.н., доцент



Юлія РУДЕНКО

Член проектної групи,
к.т.н., ст.викл.



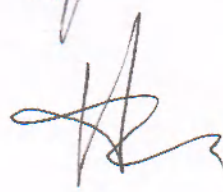
Дмитро БІДЮК

Член проектної групи,
д.ф., ст.викл.



Сергій БОКОВЕЦЬ

Член проектної групи,
здобувач



Анастасія РОМАН

Зміни до ОПП внесено відповідно до рішення Ради із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти СНАУ протокол № 8 від 25.05.2024 року

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

Тетяни СТЕПАНОВОЇ, к.т.н., доцента кафедри технології харчування,
гаранта освітньо-професійної програми;

Тетяни УСТИК, д.е.н., професора кафедри маркетингу та логістики;

Юлії РУДЕНКО, к.п.н., доцента кафедри кібернетики та інформатики,

Дмитра БІДЮКА, к.т.н., старшого викладача кафедри технології харчування,

Сергія БОКОВЦЯ, д.ф., старший викладач кафедри технології харчування,

Анастасії РОМАН, здобувача

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Сумського національного аграрного університету.

ЗМІСТ

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність
 - 2.1. Перелік компонент ОП
 - 2.2. Структурно-логічна схема ОП.
 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти
 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми
- Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет Факультет харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 2 роки 10 місяців на базі ступеня фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) Унікальність ОП складає 30 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступеня молодшого бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 2028 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-bakalavr/specialnist-241-gotelno-restoranna-sprava/osvitni-programi/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця у сфері готельних і ресторанних послуг, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб індустрії гостинності, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а також вирішення спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та проведення досліджень для формування основи подальшого навчання у вищій школі.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об’єкт: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реа-

	<p>лізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Ціль навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у готельного та ресторанного господарства. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств індустрії гостинності, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності готельних та ресторанних послуг, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельного і ресторанного господарства, підготовка фахівців у галузі готельного і ресторанного господарства. Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, індустрія гостинності, підприємства ресторанного господарства, інноваційні технології, управління якістю готельних і ресторанних послуг, конкурентоспроможність.

Особливості програми	Освітня програма бакалавра забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю у сфері готельної та ресторанної справи, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр з готельно-ресторанної справи має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця індустрії гостинності в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм за ДК 003:2010:</p> <p>1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності</p>
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння в межах освітньо-

	<p>професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен, виконання та публічний захист кваліфікаційної роботи</p>
6 – Програмні компетентності	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>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.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05 Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p>

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

7 — Програмні результати навчання (РН)

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.

	<p>ліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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.</p> <p>РН23*. Вміти розробляти та забезпечувати випуск готової продукції та послуг із урахуванням регіонального контексту</p> <p>РН24*. Вміти впроваджувати ефективні концепції в об'єктах гостинності</p>
<p>Форма атестації</p>	<p>Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>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.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академіч-</p>

	ного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та даною освітньою програмою
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам. Для забезпечення навчального процесу використовуються: бібліотека; лабораторії: Лабораторія готельної-ресторанного сервісу та гостинності, Навчально-практична лабораторія кафедри технології харчування, Навчально-наукова лабораторія основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування, Навчально-наукова лабораторія обладнання харчових виробництв, Навчально-наукова лабораторія крафтових технологій та гастрономічних інновацій, які оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом; кабінети; спортивний комплекс; комбінат харчування; комп'ютерні класи; гуртожиток; медичний пункт
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчальний процес підготовки здобувачів вищої освіти забезпечений методичними та інформаційними матеріалами лекційних занять, практичних, семінарських, лабораторних робіт, виконання курсових робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю, програмами і базами для проходження практик в повному обсязі, а також наявністю читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
9 — Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, а саме, навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі

	партнерських угод про співробітництво Університету з університетами України відповідно до Положення про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	Університетом укладено угоди про міжнародну академічну мобільність із наступними університетами: Університетом прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Варшавським університетом природничих наук (Польща), Сіанським технологічний університетом, Університетом Хечжоу, Гуйчжойським університетом, Чжецзянського університет землеробства та лісового господарства, Хенанський інститут науки та технологій, Сільськогосподарським університетом Гансу (КНР).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян за умови попереднього вивчення студентом української мови.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл дисциплін загальної підготовки			
OK1.	Історично-філософські студії	5,0	Екзамен
OK2.	Українська мова та академічне письмо	5,0	Екзамен
OK3.	Іноземна мова професійного спілкування	10,0	Екзамен
OK4.	Вища математика	5,0	Екзамен
OK5.	Сучасні мультимедійні технології	5,0	Екзамен
OK6.	Громадянська освіта	5,0	Екзамен
II. Цикл дисциплін професійної підготовки			
OK7.	Друга іноземна мова	10,0	Екзамен
OK8.	Правові основи готельного і ресторанного господарства	5,0	Диф.залік
OK9.	Ресторанна справа	10,0	Екзамен
OK10.	Нутриціологія	5,0	Диф.залік
OK11.	Готельна справа	10,0	Екзамен
OK12.	Технологія продукції ресторанного господарства	10,0	Екзамен
OK13.	Товарознавство	5,0	Екзамен
OK14.	Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	5,0	Екзамен

OK15.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK16.	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
OK17.	Економіка готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK18.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	10,0	Екзамен
OK19.	Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства	10,0	Екзамен
OK20.	Безпека праці	5,0	Екзамен
OK21.	Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства	5,0	Диф. Залік
OK22.	Інженерне забезпечення об'єктів готельно-ресторанного господарства	10,0	Екзамен
OK23.	Основи сервісної діяльності	5,0	Диф. Залік
Загальний обсяг нормативних дисциплін		155 кредитів ECTS	
Практична підготовка та атестація			
OK24	Навчальна практика	4,0	Диф. Залік
OK25	Виробнича практика	8,0	Диф. Залік
OK26	Переддипломна практика	4,0	Диф. Залік
OK27	Атестаційний екзамен, виконання та захист кваліфікаційної роботи	9,0	Атестація екзаменаційною комісією
Всього		25 кредитів ECTS	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180 кредитів ECTS	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1.	Загальноуніверситетська дисципліна 1	5,0	Залік
ВК2.	Загальноуніверситетська дисципліна 2	5,0	Залік
ВК3	Загальноуніверситетська дисципліна 3	5,0	Залік
ВК4.	Фізичне виховання	5,0	Залік
	Заняття в секціях		
ВК5.	Дипломатичний протокол та етикет	5,0	Залік
	Психологія спілкування		
ВК6.	Санаторно-курортна справа	5,0	Залік
	Основи рекреації		
ВК7.	Барна справа	5,0	Залік
	Технологія напоїв		
ВК8.	Основи кейтерингу	5,0	Залік
	Організація анімаційних послуг		
ВК9	Безвідходні технології в індустрії гостинності	5,0	Залік
	Технологія оздоровчих харчових продуктів із основами дієтології		

OK20.	Безпека праці							*	
OK21.	Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства		*						
OK22.	Інженерне забезпечення об'єктів готельно-ресторанного господарства							*	*
OK23.	Основи сервісної діяльності			*					
OK24	Навчальна практика		*						
OK25	Виробнича практика				*		*		
OK26	Переддипломна практика							*	
OK27	Атестаційний екзамен, виконання та захист кваліфікаційної робота								*

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених даною освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного господарства із застосуванням теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота не містить академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації та розміщується у репозитарії університету.

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня завершується видачею документу встановленого зразку про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	
PH 01								+	+		+		+			+			+	+	+			+	+	+		
PH 02								+	+		+			+			+		+				+	+	+	+	+	
PH 03		+	+				+								+												+	
PH 04									+	+				+	+		+							+				
PH 05									+		+	+		+	+		+								+	+	+	+
PH 06				+					+			+											+	+		+	+	+
PH 07									+		+					+						+	+		+	+	+	+
PH 08		+	+				+								+								+					
PH 09																			+	+			+					+
PH10									+	+		+												+				+
PH11					+										+										+	+	+	+
PH12												+	+			+									+	+	+	
PH13											+									+								+
PH14																					+							+
PH15															+												+	
PH16				+	+				+	+					+			+	+			+		+	+	+	+	+
PH17		+							+		+			+			+											+
PH18									+	+		+	+		+									+		+	+	+
PH19	+					+							+															+
PH20					+																				+			
PH21	+				+		+																					
PH22	+				+																				+	+	+	
PH23									+		+	+																
PH24									+		+	+												+				

Перелік нормативних документів, на яких базується ОПШ

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>];
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
7. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018р. № 1125 [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>];
8. Положення про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті від 15 жовтня 2019 р. [Режим доступу: <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8-%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3-1.pdf>];
9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];
10. - International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
11. - ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].
12. - Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);

13. - Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf];
14. - Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];
15. - Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];
16. - Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].
17. - EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf];
18. - QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];
19. - Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>];
20. - TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].