

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО



Вчена рада Хмельницького
національного університету
протокол від 29.05.2025 № 15
Голова Вченої ради
Микола СКИБА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Вид освітньої програми

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Назва освітньої програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ
ОСВІТИ

ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

І «ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ»
Шифр і найменування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

І2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ
Код і найменування

ОСВІТНЯ
КВАЛІФІКАЦІЯ

БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА
КЕЙТЕРИНГУ
назва

Освітня програма вводиться у дію
з 01 09 2025 р.

Наказ від 23.06.2025 № 57

Ректор


Підпис Сергій МАТІУХ
Ім'я, прізвище

ВНЕСЕНО

РОБОЧА ГРУПА

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справиПротокол від 08.05. 2025 № 10Зав. кафедри Ігор ЖУРБА
Підпис Ім'я, прізвище

Гарант (Керівник робочої групи)

Тетяна ТОМАЛЯ, канд.екоп.наук, доц.
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене званняЕ-mail гаранта: tomaliat@khmnu.edu.ua

Члени робочої групи:

Наталія ПРИЛЕПА, канд.екоп.наук, доц.
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

Наталія АНТОШКОВА, канд.екоп.наук, доц.
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

Олена ДАВИДОВА, канд.екоп.наук, доц.
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

Алла РОГОВА, канд.екоп.наук, доц.
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада факультету управління, адміністрування та туризму	Навчально-методичний відділ
Протокол від <u>14.05</u> 20 <u>25</u> № <u>9</u>	Завідувач <u>Ірина АНДРОЩУК</u> Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ
Голова вченої ради <u>Євгеній РУДНІЧЕНКО</u> Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ	Відділ ліцензування, акредитації, моніторингу освітнього процесу та видачі документів про вищу освіту
	Завідувач <u>Ігор АНДРОЩУК</u> Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ
	Відділ забезпечення якості вищої освіти
	Завідувач <u>Ганна КРАСИЛЬНИКОВА</u> Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Керуюча готелем Optima Collection
Khmelnytskyi
ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент»
(назва підприємства, установи, організації)



Богдана ДЕМКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Директор ТЗОВ «МІШЕЛЬ ІНН»
(Готель «Вік Жан»)
(назва підприємства, установи, організації)



Михайло КОЛІЩАК
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Керівник ТОВ «Смарт Сіті Лімітед»
(ГРК «Smart City»)
(назва підприємства, установи, організації)



Богдан ЛОБОДА
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Директор «Best Restaurant Group»
ТОВ «Золота Ліга»
(назва підприємства, установи, організації)



Діана КОНДРАТЮК
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Голова студентської ради факультету
управління, адміністрування та
туризму

підпис

Леонід ЧАЙКОВСЬКИЙ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

I. Опис освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»

(Назва освітньої програми)

зі спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

Код і найменування спеціальності

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Хмельницький національний університет Факультет управління, адміністрування та туризму Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Форми здобуття освіти	Очна (денна); заочна
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Професійна кваліфікація	Не присвоюється
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність - J2 – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра Тип диплому – одиничний Обсяг 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Первинна акредитація планується у 2028-2029 н.р.
Цикл/Рівень рамки кваліфікацій	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Гарант освітньої програми (контактна інформація)	Томалья Тетяна Станіславівна, канд.екон.наук, доц. E-mail: tomaliat@khmnu.edu.ua
Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою	Наявність повної загальної середньої освіти;
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного оновлення, відповідно до Положення про освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти у ХНУ
Інтернет адреса постійного розміщення освітньої програми	https://khmnu.edu.ua/op/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Галузь знань J «Транспорт та послуги» Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес як конкурентоздатна частина сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.

	Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні завдання та розв'язувати складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері готельно-ресторанного господарства Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення, наочні матеріали.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Особливості освітньої програми	Освітня програма орієнтована на формування компетентностей, що необхідні для здійснення управлінсько-економічної діяльності у готельно-ресторанній справі.
4 Можливості працевлаштування та подальшого навчання випускників	
Можливості працевлаштування	Випускник ступеня вищої освіти бакалавр після успішного виконання освітньо-професійної програми може виконувати професійну роботу фахівця на підприємствах різних організаційно-правових форм, а також форм власності відповідно до Національного класифікатора України: «Класифікатор професій» (ДК 003:2010) й займати первинну посаду за категоріями: 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що реалізується у таких організаційних формах: лекції, практичні, лабораторні і семінарські заняття, різні види практик, курсове проектування, самостійна робота. Використовуються інтерактивні, проблемні, словесні, практичні, частково – наукові, дослідницькі методи навчання, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні) та інформаційно-цифрові технології навчання.
Оцінювання	Оцінювання результатів навчання здійснюється за 100-бальною накопичувальною шкалою, яка за результатами поточного та підсумкового оцінювання трансформується в інституційну шкалу та шкалу ЄКТС. Види та форми контролю: поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування; оцінювання практичних робіт;

	результати семінарських занять; захисти лабораторних робіт; підсумковий контроль (заліки, екзамени); захист курсових робіт та звітів практик; підсумкова атестація: атестаційний екзамen і публічний захист кваліфікаційної роботи.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Фахові (спеціальні, предметні) компетентності (ФК)	ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 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

	ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Унікальні компетентності, визначені освітньою програмою (УК)	УК 01. Здатність демонструвати лідерські якості та організовувати командну роботу. УК. 02 Здатність здійснювати підбір, забезпечувати розвиток і мотивацію персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. УК. 03 Здатність розробляти та реалізовувати проекти у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, оцінювати і забезпечувати їх ефективність. УК 04. Здатність ідентифікувати себе як громадянина України, здійснювати психологічну саморегуляцію та заходи щодо забезпечення безпеки й надання домедичної допомоги
7. Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 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. ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 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. ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати	

питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРН 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.

ПРН 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.

Програмні результати навчання, визначені освітньою програмою (ПРН)

ПРН 23. Уміти характеризувати українську національну ідентичність та її ознаки; використовувати способи та методи психологічної саморегуляції й допомоги, засоби забезпечення безпеки/самобезпеки в умовах надзвичайних ситуацій, надавати домедичну допомогу.

ПРН 24. Застосовувати знання і навички лідера, організовувати командну роботу.

ПРН 25. Організовувати підбір, підвищення кваліфікації, забезпечувати стимулювання і мотивування персоналу закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 26. Здійснювати керівництво розробкою і реалізацією проектів у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, оцінювати та забезпечувати їх ефективність.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення реалізації освітньої програми відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Постанова КМУ від 30.12.2015 № 1187 (у редакції постанови КМУ від 24.03.2021 № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Постанова КМУ від 30 грудня 2015 № 1187 (в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 № 365).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне забезпечення становить: – наявність вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань відповідного або спорідненого спеціальності профілю;

	– доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю; – офіційний веб-сайт університету, на якому розміщена основна інформація щодо ліцензії та сертифіката про акредитацію освітньої програми, зразки документів про освіту, умови для доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до приміщень, освітні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік компонентів освітньої програми, правила прийому, контактна інформація; – інформаційна система “Електронний університет” – модульне середовище для навчання; – електронна бібліотека університету. Навчально-методичне забезпечення становить: – затверджена в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальні плани, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти; – робочі програми з усіх навчальних дисциплін, що містять: програму навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, порядок оцінювання результатів навчання, рекомендовану літературу (основну, додаткову), інформаційні ресурси в Інтернеті; – програми практик; – методичні рекомендації до виконання практичних, лабораторних робіт, проведення семінарських занять; – методичні рекомендації до виконання курсових робіт, кваліфікаційної роботи; – програма атестаційного екзамєну.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства на основі діючих двосторонніх угод між Хмельницьким національним університетом та закладами вищої освіти України. Визнання результатів академічної кредитної мобільності регулюється Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ХНУ
Міжнародна кредитна мобільність	Організація міжнародної кредитної мобільності здійснюється відповідно до наявних програм «Еразмус+» та на основі діючих двосторонніх угод про співробітництво між Хмельницьким національним університетом та зарубіжними закладами вищої освіти - партнерами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних громадян може проводитися на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою

II. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Шифр КОП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				
Загальна підготовка (ОЗП)				
ОЗП. 01	Українська мова (за проф. спрямуванням)	4	залік	1
ОЗП. 02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	залік	1,2,3,4, 5,6
ОЗП. 03	Філософія та громадянське суспільство	4	залік	1
ОЗП. 04	Правознавство (в т.ч. господарське право)	4	залік	2
ОЗП. 05	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологічна безпека	4	іспит	1
ОЗП. 06	Фізичне виховання та основи здоров'я	4	залік	2
ОЗП. 07	Університетська освіта та вступ до фаху	4	залік	1
ОЗП. 08.1	Базова загальноїсської підготовка (теоретична підготовка)	3	диференційований залік	3
ОЗП. 08.2	Основи патріотичної, психологічної підготовки та першої домедичної допомоги		залік	
	Разом:	51		
Фахова підготовка (ОФП)				
ОФП. 01	Традиції та культура харчування народів світу	4	іспит	1
ОФП. 02	Харчова хімія	4	залік	1
ОФП. 03	Комунікативні технології в професійній діяльності	4	залік	2
ОФП. 04	Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві	4	іспит	2
ОФП. 05	Інформаційні системи і технології у сфері гостинності	4	іспит	2
ОФП. 06	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	4	залік	2
ОФП. 07	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	іспит	3
ОФП. 08	Технологія продукції ресторанного господарства	9	залік, іспит	3,4
ОФП. 09	Ресторанна справа	10	залік, іспит	3,4
ОФП. 10	Ресторанна справа (курсова робота)	1	диференційований залік	4
ОФП. 11	Готельна справа	10	залік, іспит	4,5
ОФП. 12	Готельна справа (курсова робота)	1	диференційований залік	5
ОФП. 13	Кейтеринг	4	залік	5
ОФП. 14	Барна справа та організація роботи сомельє	4	залік	5
ОФП. 15	Бухгалтерський облік та оподаткування	4	залік	5

ОФП. 16	Економіка готелів та ресторанів	5	іспит	5
ОФП. 17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	іспит	6
ОФП. 18	Менеджмент готелів та ресторанів	4	іспит	6
ОФП. 19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	іспит	6
ОФП. 20	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	іспит	7
ОФП. 21	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	4	іспит	7
ОФП. 22	Фінансовий менеджмент готельно-ресторанного підприємства	4	іспит	7
ОФП. 23	Виробнича практика з регіональної кухні Поділля	3	диференційований залік	7
ОФП. 24	Навчальна (ознайомча) практика	4	диференційований залік	2
ОФП. 25	Виробнича практика 1 (технологічна)	4	диференційований залік	4
ОФП. 26	Виробнича практика 2 (управлінська)	4	диференційований залік	6
ОФП. 27	Переддипломна практика	4	диференційований залік	8
ОФП. 28	Кваліфікаційна робота	9	публічний захист	8
-	Атестаційний екзамен		іспит	8
	Разом:	129		
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180		
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ*				
	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру	8	залік**	3
	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру	8	залік**	4
	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру	4	залік**	5
	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру	8	залік**	6
	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру	16	залік**	7
	Вибіркові освітні компоненти 8 семестру	16	залік**	8
Загальний обсяг вибірових компонент		60		
Загальний обсяг освітньої програми		240		

* перелік освітніх компонентів формується здобувачами вищої освіти з університетського каталогу вибірових освітніх компонент

** - кількість заліків залежить від числа обраних вибірових освітніх компонент у межах встановлених кредитів ЄКТС

2.2 Логічна послідовність вивчення компонентів освітньої програми

Логічна послідовність вивчення компонентів освітньої програми впродовж усього періоду її реалізації наведена у таблиці структурно-логічних зв'язків КОП.

Шифр КОП	Компоненти освітньої програми (КОП) (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Семестр*	Пререквізити	Постреквізити
ОЗП.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1	Вихідна	ОФП.03, ОФП. 05, ОФП. 24, ОФП. 25, ОФП. 26, ОФП. 27, ОФП. 28
ОЗП.02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1,2,3, 4,5,6	Вихідна	ОФП.03, ОФП. 05, ОФП. 24, ОФП. 25, ОФП. 26, ОФП. 27, ОФП. 28
ОЗП.05	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологічна безпека	1	Вихідна	ОФП.07, ОФП.08, ОФП.09, ОФП. 10, ОФП.11, ОФП. 12, ОФП. 13, ОФП. 14, ОФП. 17, ОФП. 25, ОФП. 26
ОЗП.07	Університетська освіта та вступ до фаху	1	Вихідна	ОЗП. 04, ОФП. 05, ОФП.09, ОФП. 10, ОФП.11, ОФП. 12, ОФП. 13
ОЗП.03	Філософія та громадянське суспільство	1	Вихідна	ОЗП.04, ОЗП.08.1, ОЗП.08.2
ОФП.01	Традиції та культура харчування народів світу	1	Вихідна	ОФП.08, ОФП.09, ОФП. 10, ОФП.13, ОФП.14, ОФП. 23
ОФП. 02	Харчова хімія	1	Вихідна	ОФП.04, ОФП. 08, ОФП. 14, ОФП. 20
ОЗП.04	Правознавство (в т.ч. господарське право)	2	ОЗП.03, ОЗП. 07	ОЗП. 08.1, ОЗП. 08.2, ОФП. 06, ОФП.08, ОФП.09, ОФП.10, ОФП.11, ОФП.12, ОФП.13, ОФП.14, ОФП. 15, ОФП.20
ОФП.24	Навчальна (ознайомча) практика	2	ОЗП. 01, ОЗП.07, ОФП.01	ОФП.07, ОФП.08, ОФП.09, ОФП.10, ОФП.11, ОФП.12, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.25, ОФП.26, ОФП.27, ОФП.28
ОЗП.06	Фізичне виховання та основи здоров'я	2	Вихідна	ОЗП 08.1, ОЗП 08.2
ОФП.03	Комунікативні технології в професійній діяльності	2	ОЗП.01, ОЗП.02	ОЗП.08.1, ОЗП 08.2, ОФП.18, ОФП.19
ОФП.04	Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві	2	ОЗП.05, ОФП. 02	ОФП.08, ОФП.09, ОФП.10, ОФП.11, ОФП.12, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.20
ОФП.05	Інформаційні системи і технології у сфері гостинності	2	ОЗП. 01, ОЗП. 02, ОЗП.07	ОФП.09, ОФП.10, ОФП. 11, ОФП.12, ОФП. 15, ОФП.17, ОФП.18, ОФП.19, ОФП. 26, ОФП. 27, ОФП. 28
ОЗП.08.1	Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка)	3	ОЗП. 03, ОЗП. 04, ОЗП.05, ОЗП.06, ОФП.03	
ОЗП.08.2	Основи патріотичної, психологічної підготовки та домедичної допомоги	3	ОЗП.05, ОЗП.06, ОФП.03	
ОФП.06	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	2	ОЗП. 04, ОЗП.05	ОФП.07, ОФП.08, ОФП.09, ОФП.10, ОФП.11, ОФП.12, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.20, ОФП.25

ОФП.07	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ОЗП.04, ОЗП. 05, ОФП. 06, ОФП. 24.	ОФП.08, ОФП.09, ОФП.10, ОФП.11, ОФП.12, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.17, ОФП.25, ОФП. 26
ОФП.08	Технологія продукції ресторанного господарства	3.4	ОЗП. 04, ОЗП.05, ОФП.01, ОФП. 02, ОФП.04, ОФП.06, ОФП. 24	ОФП. 14, ОФП.20, ОФП.23, ОФП.25, ОФП.26, ОФП.27, ОФП. 28, Атестаційний екзаме
ОФП.09	Ресторанна справа	3.4	ОЗП.04, ОЗП.05, ОЗП. 07, ОФП. 01, ОФП. 04, ОФП. 05, ОФП. 06, ОФП. 24	ОФП. 10, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.16, ОФП.17, ОФП.18, ОФП. 19, ОФП.20, ОФП.21, ОФП. 22, ОФП.26, ОФП.27, ОФП. 28, Атестаційний екзаме
ОФП.10	Ресторанна справа (курсова робота)	4	ОЗП.04, ОЗП.05, ОЗП. 07, ОФП. 01, ОФП. 04, ОФП. 05, ОФП. 06, ОФП. 07, ОФП. 09, ОФП. 24	ОФП.13, ОФП.14, ОФП.16, ОФП.17, ОФП.18, ОФП. 19, ОФП.20, ОФП. 21, ОФП. 22, ОФП. 25, ОФП.26, ОФП.27, ОФП. 28
ОФП.11	Готельна справа	4.5	ОЗП.04, ОЗП.05, ОЗП.07, ОФП.04, ОФП.05, ОФП.06, ОФП.07, ОФП.24	ОФП.17, ОФП.18, ОФП.19, ОФП.20, ОФП.21, ОФП. 22, ОФП.26, ОФП.27, ОФП. 28
ОФП.25	Виробнича практика 1 (технологічна)	4	ОЗП. 01, ОЗП. 02, ОЗП.05, ОФП.06, ОФП.07, ОФП. 08, ОФП. 11, ОФП. 24	ОФП. 12, ОФП.26, ОФП.27, ОФП.28, Атестаційний екзаме
ОФП.12	Готельна справа (курсова робота)	5	ОЗП.04, ОЗП.05, ОЗП.07, ОФП.04, ОФП.05, ОФП.06, ОФП.07, ОФП. 11, ОФП.24	ОФП. 12, ОФП.17, ОФП.18, ОФП.19, ОФП.20, ОФП.21, ОФП. 22, ОФП.26, ОФП.27, ОФП. 28
ОФП.13	Кейтеринг	5	ОЗП. 04, ОЗП. 05, ОЗП.07, ОФП.01, ОФП. 04, ОФП.05 ОФП.06, ОФП.07, ОФП.08, ОФП. 09, ОФП. 10, ОФП. 24	ОФП.18, ОФП.19, ОФП. 21, ОФП. 26, ОФП. 27, ОФП. 28
ОФП.14	Барна справа та організація роботи сомельє	5	ОЗП. 04, ОЗП. 05, ОФП.01, ОФП. 02, ОФП. 04, ОФП.06, ОФП.07, ОФП.08, ОФП. 09, ОФП.10, ОФП. 24	ОФП. 17, ОФП. 19, ОФП.20, ОФП.26, ОФП.27, ОФП.28
ОФП.15	Бухгалтерський облік та оподаткування	5	ОЗП.04, ОФП.05	ОФП.21, ОФП. 22
ОФП.16	Економіка готелів та ресторанів	5	ОФП.09, ОФП.10	ОФП.18, ОФП.21, ОФП. 22, ОФП.26, ОФП.27, ОФП.28, Атестаційний екзаме
ОФП.17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	ОЗП.05, ОФП. 05, ОФП.07, ОФП.09, ОФП. 10, ОФП.11, ОФП. 12, ОФП. 14	ОФП.21, ОФП.27 ОФП.28
ОФП.18	Менеджмент готелів та ресторанів	6	ОФП. 03, ОФП.05, ОФП. 09, ОФП. 10, ОФП.11, ОФП. 12, ОФП.13, ОФП. 14, ОФП. 15, ОФП. 16	ОФП.21, ОФП.22, ОФП.27, ОФП.28, Атестаційний екзаме
ОФП.19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	ОФП. 03, ОФП.05, ОФП.09, ОФП. 10, ОФП.11, ОФП. 12, ОФП.13, ОФП. 14,	ОФП.21, ОФП.27, ОФП.28

			ОФП.16.	
ОФП.26	Виробнича практика 2 (управлінська)	6	ОЗП. 01. ОЗП. 02. ОЗП.05. ОФП.05. ОФП.07. ОФП.08. ОФП. 09. ОФП.10. ОФП. 11. ОФП.12. ОФП.13. ОФП. 14. ОФП. 16. ОФП.24. ОФП.25	ОФП.27. ОФП.28
ОФП.20	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві	7	ОЗП. 04. ОЗП.05. ОФП.04. ОФП. 06. ОФП.08 ОФП.09. ОФП.10. ОФП. 11. ОФП.12. ОФП.13. ОФП. 14. ОФП.18. ОФП. 19	ОФП.27. ОФП.28
ОФП.21	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	7	ОФП 09. ОФП.10. ОФП 11. ОФП. 12. ОФП.15. ОФП.16. ОФП.17. ОФП.18. ОФП. 19	ОФП.27. ОФП.28
ОФП.22	Фінансовий менеджмент готельно-ресторанного підприємства	7	ОФП 09. ОФП.10. ОФП 11. ОФП.12. ОФП. 13. ОФП.14. ОФП.15. ОФП. 16. ОФП.18	ОФП.27. ОФП.28
ОФП. 23	Виробнича практика з регіональної кухні Поділля	7	ОФП. 01. ОФП. 08	ОФП.27. ОФП.28
ОФП.27	Переддипломна практика	8	ОЗП. 01. ОЗП. 02. ОФП.05. ОФП.08. ОФП.09. ОФП.10. ОФП.11. ОФП.12. ОФП.13. ОФП. 14. ОФП. 16. ОФП. 17. ОФП.18. ОФП.19. ОФП.20. ОФП.21. ОФП.22. ОФП.23. ОФП.24. ОФП. 25. ОФП. 26	ОФП.28
ОФП.28	Кваліфікаційна робота	8	ОЗП. 01. ОЗП. 02. ОФП.05. ОФП.08. ОФП.09. ОФП.10. ОФП.11. ОФП.12. ОФП.13. ОФП. 14. ОФП. 16. ОФП. 17. ОФП.18. ОФП.19. ОФП.20. ОФП.21. ОФП.22. ОФП.23. ОФП.24. ОФП. 25. ОФП. 26	-
-	Атестаційний скзамен	8	ОФП. 08. ОФП. 09. ОФП. 11. ОФП. 16. ОФП. 18	

III. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати 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 повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в репозитарії Хмельницького національного університету.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

IV. Наявність системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) в університеті відповідає вимогам Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 чинного Закону України «Про вищу освіту» (зі змінами). Система внутрішнього забезпечення якості функціонує в університеті на п'яти організаційних рівнях відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНУ, що розміщене на веб-сайті університету (режим доступу : <https://vzia.khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/5/pro-sistemu-vnutrishnogo-zabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti.pdf>)

Система внутрішнього забезпечення якості 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 університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету, 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 дотримання академічної доброчесності працівниками університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

V. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОЗП.01	ОЗП.02	ОЗП.03	ОЗП.04	ОЗП.05	ОЗП.06	ОЗП.07	ОЗП.08.1	ОЗП.08.2	ОФП.01	ОФП. 02	ОФП.03	ОФП.04	ОФП.05	ОФП.06	ОФП.07	ОФП.08	ОФП.09	ОФП.10	ОФП.11	ОФП.12	ОФП.13	ОФП.14	ОФП.15	ОФП.16	ОФП.17	ОФП.18	ОФП.19	ОФП.20	ОФП.21	ОФП.22	ОФП.23	ОФП.24	ОФП.25	ОФП.26	ОФП.27	ОФП.28		
ИК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 01			+	+		+	+				+				+	+		+				+				+						+				+	+		
ЗК 02			+	+			+	+	+																								+				+	+	
ЗК 03	+	+	+			+	+						+	+			+					+		+		+	+	+		+			+				+	+	
ЗК 04	+	+										+		+				+	+	+	+	+													+	+	+	+	
ЗК 05		+					+					+					+											+			+				+	+	+	+	
ЗК 06	+											+							+		+													+	+	+	+		
ЗК 07		+	+							+		+						+	+														+				+	+	
ЗК 08					+						+				+	+	+	+		+		+	+			+				+			+	+	+	+			
ЗК 09			+				+																								+			+	+	+	+	+	
ЗК 10				+	+												+	+	+	+	+	+	+									+	+	+	+	+	+		
ЗК 11		+																	+		+													+	+	+	+	+	
ЗК 12				+			+														+			+		+	+									+	+	+	
ФК 01							+			+			+				+	+	+	+	+	+	+		+	+		+		+						+	+	+	
ФК 02																+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+							+	+	+	+	+	
ФК 03				+	+												+	+	+	+	+	+	+	+				+		+				+	+	+	+	+	
ФК 04												+		+				+	+	+	+	+	+	+				+	+					+	+	+	+	+	
ФК 05																		+	+	+	+			+	+		+	+			+	+				+	+	+	
ФК 06																+		+	+	+	+	+				+				+	+						+	+	
ФК 07																	+	+	+	+	+	+					+										+	+	
ФК 08										+	+							+	+	+	+	+	+					+	+	+		+			+	+	+	+	
ФК 09																+		+	+	+	+	+	+					+	+	+			+			+	+	+	
ФК 10															+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	
ФК 11											+		+		+		+	+	+	+	+	+	+			+				+				+	+	+	+	+	
ФК 12																			+		+	+			+									+	+	+	+	+	
ФК 13																		+	+	+	+	+			+		+								+	+	+	+	
УК 01							+					+						+		+						+		+			+					+	+	+	
УК 02																		+	+	+	+							+								+	+	+	
УК 03								+	+									+	+	+	+	+					+				+	+	+						
УК 04								+	+																														

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

	ОЗП.01	ОЗП.02	ОЗП.03	ОЗП.04	ОЗП.05	ОЗП.06	ОЗП.07	ОЗП.08.01	ОЗП.08.02	ОФП.01	ОФП.02	ОФП.03	ОФП.04	ОФП.05	ОФП.06	ОФП.07	ОФП.08	ОФП.09	ОФП.10	ОФП.11	ОФП.12	ОФП.13	ОФП.14	ОФП.15	ОФП.16	ОФП.17	ОФП.18	ОФП.19	ОФП.20	ОФП.21	ОФП.22	ОФП.23	ОФП.24	ОФП.25	ОФП.26	ОФП.27	ОФП.28			
ПРН 01				+	+											+		+	+	+	+	+		+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+			
ПРН 02							+								+	+			+	+		+	+		+	+						+	+	+	+	+	+			
ПРН 03	+	+					+			+								+	+	+	+														+	+	+	+		
ПРН 04							+											+	+	+	+									+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 05																		+	+	+	+	+							+			+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 06																		+	+	+	+	+			+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 07	+	+			+							+		+	+		+	+	+	+	+	+				+	+		+					+	+	+	+	+		
ПРН 08	+	+										+											+				+	+							+	+	+	+	+	
ПРН 09																+		+	+	+		+	+				+				+				+	+	+	+		
ПРН 10											+						+	+	+	+	+	+	+	+								+				+	+	+	+	
ПРН 11											+			+			+	+	+	+	+						+							+	+	+	+	+	+	
ПРН 12											+		+		+		+		+	+	+		+				+			+					+	+	+	+	+	
ПРН 13																						+			+	+					+				+	+	+	+	+	
ПРН 14					+						+		+		+	+										+	+		+					+	+	+	+	+	+	
ПРН 15																		+	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 16										+			+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 17												+										+														+	+	+	+	
ПРН 18										+									+		+						+		+			+	+					+	+	
ПРН 19			+	+																																			+	+
ПРН 20			+	+			+																																+	+
ПРН 21			+	+			+	+	+																													+	+	+
ПРН 22			+			+	+	+	+																													+	+	+
ПРН 23						+		+	+																									+					+	+
ПРН 24							+					+					+			+							+				+		+			+	+	+	+	+
ПРН 25														+			+		+			+				+		+								+	+	+	+	+
ПРН 26														+			+		+			+				+		+				+	+				+	+	+	+

VII Процедура присвоєння професійної кваліфікації. Не присвоюється.

Використані джерела

1. Закон України “Про освіту” (зі змінами) [Електронний ресурс]. – URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
2. Закон “Про вищу освіту” (у редакції від 16.08.2024 р.) [Електронний ресурс]. – URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>
4. Національна рамка кваліфікацій (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.08.2024 р. № 1021 [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>.
6. Наказ МОН України «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021» від 19.11.2024 р. № 1625 [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text>
7. Стандарт вищої освіти України зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом МОНУ від 04.03.2020 № 384 // База даних «Науково-методична рада Міністерства освіти і науки України» / МОН України. URL: <http://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>
8. Наказ МОН України «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021» від 19.11.2024 р. № 1625 [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text>
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 № 1187 (в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 № 365).
10. Лист МОНУ від 05.06.2018 № 1/9-377 «Щодо надання роз’яснень стосовно освітніх програм».
11. Лист МОНУ від 28.04.2017 № 1/9-239 «Зразок освітньо-професійної програми для першого та другого рівнів вищої освіти».
12. Методичні рекомендації зі складання освітніх програм підготовки здобувачів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті. . [Електронний ресурс]. – URL: <https://msn.khmnpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=98>