

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вчена рада Хмельницького
національного університету
протокол від _____ 2025 № ____
Голова Вченої ради
_____ Микола СКИБА
підпис

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Вид освітньої програми

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Назва освітньої програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ)</u>
Галузь знань	<u>J «ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ»</u> <small>Шифр і найменування</small>
Спеціальність	<u>J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ</u> <small>Код і найменування</small>
Освітня кваліфікація	<u>БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ</u> <small>Назва</small>

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ХНУ (Перша редакція)
протокол від _____ № _____

ЗМІНИ ВНЕСЕНО:

Рішення Вченої ради ХНУ
протокол від _____ № _____

**Освітня програма зі змінами
вводиться у дію**

з _____ 20 ____ р.

Наказ від _____ 20 ____ № _____

Ректор _____
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ВНЕСЕНО

**Кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи**

Протокол від _____ 20 ____ № _____

Зав. кафедри _____ **Ігор ЖУРБА**
Підпис Ім'я, прізвище

РОБОЧА ГРУПА

Гарант (Керівник робочої групи)

Тетяна ТОМАЛЯ, к.е.н., доц.

Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

tomaliat@khmnu.edu.ua

Е-mail гаранта

Члени проєктної групи:

Наталія АНТОШКОВА, к.е.н., доц.

Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

Олена ДАВИДОВА, к.е.н., доц.

Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

Алла РОГОВА, к.е.н., доц.

Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

Наталія ПРИЛЕПА, к.е.н., доц.

Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ, науковий ступінь, вчене звання

ПОГОДЖЕНО:

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

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Керівник _____
(назва підприємства, установи, організації)

Підпис, МП Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Керівник _____
(назва підприємства, установи, організації)

Підпис, МП Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Керівник _____
(назва підприємства, установи, організації)

Підпис, МП Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Голова студентської ради факультету _____
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Опис освітньої програми зі спеціальності

«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
Кваліфікація в дипломі	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Тип диплому – одиничний Обсяг 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України, Україна, 2018, (Серія УД, №23007125 від 12.06.2018) термін дії сертифікату п'ять років
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, доцент 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	4 роки
Інтернет адреса постійного розміщення освітньої програми	вебсайт Університету (https://khmnu.edu.ua/op/): розділ «Нормативні документи», рубрика «Освітні програми»
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	J «Транспорт та послуги» 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

	<p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення, наочні матеріали; спеціалізовані навчальні лабораторії.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти має прикладне спрямування.
Особливості освітньої програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Значна увага в освітній програмі приділена управлінсько-економічній складовій готельно-ресторанної справи. У результаті навчання за цією програмою здобувачі отримають універсальні компетентності з готельно-ресторанної справи.
4 Можливості працевлаштування та подальшого навчання випускників	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні, та за будь-якими видами економічної діяльності). Професійні назви робіт (за ДК 003:2010 зі змінами): 1315 Керуючий готелем (пансіонатом , кемпінгом і т .ін .) 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т.ін.) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т .ін.) 1315 Ресторатор 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 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 4222.65 Адміністратор (господар) залу
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 забезпечується комбінацією лекційних, практичних, лабораторних занять з використанням інтерактивних форм, залученням фахівців сфери обслуговування, самостійної та індивідуальної роботи.
Оцінювання	Види та форми контролю: поточний контроль; підсумковий контроль (заліки, екзамени); захист звітів практик; підсумкова атестація: атестаційний екзамен і захист кваліфікаційної роботи.

	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною – («зараховано», «незараховано»).
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)	<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. Навики 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>
Фахові (спеціальні, предметні) компетентності (ФК)	<p>ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>

	<p>ФК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Унікальні компетентності, визначені освітньою програмою (УК)</p>	<p>УК 14. Здатність формувати і демонструвати лідерські якості та організовувати командну роботу.</p> <p>УК. 15 Здатність здійснювати підбір, забезпечувати розвиток і мотивацію персоналу закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>УК. 16 Здатність розробляти та реалізовувати проекти, оцінювати і забезпечувати їх ефективність.</p>
<p>7. Програмні результати навчання (ПРН)</p>	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 03.Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	

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. Застосовувати знання і навички лідера, організовувати командну роботу.

ПРН 24. Організовувати підбір, підвищення кваліфікації, забезпечувати стимулювання і мотивацію персоналу закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 25. Здійснювати керівництво розробкою і реалізацією проектів, 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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; – модульне середовище для навчання; – електронна бібліотека університету. Навчально-методичне забезпечення становить:

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – програма переддипломної практики; – методичні вказівки до виконання практичних робіт; – методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ХНУ та закладами вищої освіти України:</p> <p>Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького. https://www.cdu.edu.ua</p> <p>Полтавський університет економіки і торгівлі. https://www.puet.edu.ua</p> <p>Ужгородський національний університет https://www.uzhnu.edu.ua/</p> <p>Львівський торговельно-економічний університет https://www.lute.lviv.ua/</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ХНУ та іноземними закладами вищої освіти:</p> <p>Академією готельного бізнесу, туризму та громадського харчування в Познані (Польща), https://www.wshig.pl/;</p> <p>Університетом економіки в Бидгощі (Польща), https://www.wsg.byd.pl/;</p> <p>Університетом Казимира Великого в Бидгощі (Польща), https://www.ukw.edu.pl/.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання іноземних громадян відповідно до умов, затверджених в університеті, на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою

II. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код 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 професійним спрямуванням)	4	залік	1
ОЗП.02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	20	залік	1,2,3,4, 5,6
ОЗП.03	Філософія та громадянське суспільство	4	іспит	2
ОЗП.04	Правознавство (в т.ч. господарське право)	4	залік	2
ОЗП.05	Комунікативний менеджмент	4	залік	2
ОЗП.06	Інформаційні системи і технології	4	іспит	2
ОЗП.07	Безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування	4	іспит	1
ОЗП.08	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	4	залік	1

ОЗП.9	Фізичне виховання та основи здоров'я	4	залік	2
ОЗП.10	Університетська освіта та вступ до фаху	5	залік	1
ОЗП.11	Базова військова підготовка	3	залік	3
Професійна підготовка (ОФП)				
ОФП.01	Традиції та культура харчування народів світу	4	іспит	1
ОФП.02	Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві	4	іспит	2
ОФП.03	Організація анімаційних послуг	5	іспит	3
ОФП.04	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	іспит	3
ОФП.05	Технологія продукції ресторанного господарства	8	залік, іспит	3,4
ОФП.06	Ресторанна справа	11	залік, іспит, КР	4,5
ОФП.07	Готельна справа	11	залік, іспит, КР	3,4
ОФП.08	Барна справа та організація роботи сомельє	4	іспит	5
ОФП.09	Бухгалтерський облік та аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	4	залік	5
ОФП.10	Економіка готелів та ресторанів	4	іспит	5
ОФП.11	Організація діяльності закладів рекреаційного господарства	5	іспит	5
ОФП.12	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	іспит	6
ОФП.13	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	іспит	6
ОФП.14	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	5	іспит	6
ОФП.15	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5	іспит	7
ОФП.16	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	5	іспит	7
ОФП.17	Кейтеринг	5	іспит	7
ОФП.18	Навчальна (комп'ютерна) практика	4	залік	2
ОФП.19	Виробнича практика 1	4	залік	4
ОФП.20	Виробнича практика 2	4	залік	6
ОФП.21	Переддипломна практика	4	залік	8
ОФП.22	Кваліфікаційна робота (дипломна робота)	9	ДР	8
-	Атестаційний екзамен		іспит	8
	Разом:		120	
Загальний обсяг обов'язкових компонент			180	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ*				
	Вибіркові дисципліни 3 семестру	8	заліки**	3
	Вибіркові дисципліни 4 семестру	8	заліки**	4
	Вибіркові дисципліни 5 семестру	4	заліки**	5
	Вибіркові дисципліни 6 семестру	8	заліки**	6
	Вибіркові дисципліни 7 семестру	16	заліки**	7
	Вибіркові дисципліни 8 семестру	16	заліки**	8
Загальний обсяг вибірових компонент			60	
Загальний обсяг освітньої програми			240	

* перелік освітніх компонентів формується здобувачами вищої освіти з університетського

каталогу дисциплін вільного вибору

** - кількість заліків залежить від вибору студентами дисциплін вільного вибору

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.

Таблиця структурно-логічних зв'язків компонентів освітньої програми

Код КОП	Компоненти освітньої програми (КОП) (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Семестр*	Пререквізити	Кореквізити
ОЗП.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1	-	ОЗП.05, ОФП.03, ОФП.06, ОФП.07
ОЗП.02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1,2,3, 4,5,6	-	ОЗП.05, ОФП.03, ОФП.06, ОФП.07
ОЗП.07	Безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування	1	-	ОФП.04, ОФП.05, ОФП.06, ОФП.07, ОФП.08, ОФП.12, ОФП.17
ОЗП.08	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	1	-	ОФП.05, ОФП.06, ОФП.15
ОЗП.10	Університетська освіта та вступ до фаху	1	-	ОФП.06, ОФП.07, ОФП.13, ОФП.14
ОФП.01	Традиції та культура харчування народів світу	1	-	ОФП.03, ОФП.05, ОФП.06, ОФП.16,
ОЗП.03	Філософія та громадянське суспільство	2	-	ОФП.10
ОЗП.04	Правознавство (в т.ч. господарське право)	2	-	ОФП.06, ОФП.07, ОФП.12, ОФП.15
ОЗП.05	Комунікативний менеджмент	2	ОЗП.01	ОФП.13, ОФП.14
ОЗП.06	Інформаційні системи і технології	2	ОЗП.10	ОФП.06, ОФП.07, ОФП.09, ОФП.14
ОЗП.09	Фізичне виховання та основи здоров'я	2	-	ОФП.03, ОФП.11
ОФП.02	Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві	2	ОЗП.07, ОЗП.08, ОФП.01	ОФП.05, ОФП.06, ОФП.07, ОФП.08, ОФП.15, ОФП.17
ОФП.18	Навчальна (комп'ютерна) практика	2	ОЗП.11	ОФП.05, ОФП.06,
ОЗП.11	Базова військова підготовка	3	ОЗП.09	-
ОФП.03	Організація анімаційних послуг	3	ОЗП.01, ОЗП.02, ОФП.01, ОЗП.05, ОЗП.09	ОФП.06, ОФП.07, ОФП.08, ОФП.11, ОФП.13
ОФП.04	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ОЗП.11	ОФП.06, ОФП.07, ОФП.08, ОФП.11, ОФП.17
ОФП.05	Технологія продукції ресторанного господарства	3,4	ОЗП.07, ОЗП.08, ОФП.01, ОФП.02	ОФП.06, ОФП.15, ОФП.19
ОФП.06	Ресторанна справа	4,5	ОЗП.07, ОЗП.10, ОФП.01, ОЗП.06, ОФП.02, ОФП.04, ОФП.05	ОФП.19, ОФП.10, ОФП.12, ОФП.13, ОФП.20, ОФП.16
ОФП.07	Готельна справа	3,4	ОЗП.07, ОЗП.06, ОФП.04	ОФП.12, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.20, ОФП.16, ОФП.21
ОФП.19	Виробнича практика 1	4	ОФП.04, ОФП.05, ОФП.06, ОФП.18	ОФП.20, ОФП.21
ОФП.08	Барна справа та організація	5	ОФП.02, ОФП.05, ОФП.06	ОФП.15, ОФП.17

	робити сомельє			
ОФП.09	Бухгалтерський облік та аналіз діяльності підприємств в готельно-ресторанного господарства	5	ОЗП.04	ОФП.13, ОФП.16
ОФП.10	Економіка готелів та ресторанів	5	ОФП.06, ОФП.07	ОФП.13, ОФП.14, ОФП.20, ОФП.16, ОФП.21, ОФП.22
ОФП.11	Організація діяльності закладів рекреаційного господарства	5	ОФП.06, ОФП.07, ОЗП.09	ОФП.12
ОФП.12	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	ОЗП.07, ОФП.04, ОФП.06, ОФП.07	ОФП.21, ОФП.22
ОФП.13	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	ОФП.05, ОФП.06, ОФП.09, ОФП.10	ОФП.21, ОФП.22
ОФП.14	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	ОФП.09, ОФП.10	ОФП.21, ОФП.22
ОФП.20	Виробнича практика 2	6	ОЗП.06, ОФП.04, ОФП.09, ОФП.10, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.18, ОФП.19,	ОФП.21, ОФП.21
ОФП.15	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	7	ОЗП.08, ОФП.02, ОФП.05, ОФП.06	ОФП.22
ОФП.16	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	7	ОФП.05, ОФП.06, ОФП.09, ОФП.10	ОФП.21, ОФП.22
ОФП.17	Кейтеринг	7	ОЗП.07, ОФП.02, ОФП.04, ОФП.05, ОФП.06	ОФП.22
ОФП.21	Переддипломна практика	8	ОФП.05, ОФП.06, ОФП.07, ОФП.10, ОФП.13, ОФП.14, ОФП.18, ОФП.19, ОФП.20	ОФП.22
ОФП.22	Кваліфікаційна робота (дипломна робота)	8	ОЗП.01, ОЗП.07, , ОФП.01-ОФП.21	-

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 на офіційному сайті Хмельницького національного університету.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати 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 вищої освіти у ХНУ, що розміщене на веб-сайті університету (режим доступу : <https://vzia.khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/5/pro-systemu-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.

VII Процедура присвоєння професійної кваліфікації

Ця процедура має відповідати Професійному стандарту та «Порядку присвоєння професійної кваліфікації у Хмельницькому національному університеті», ухваленому Науково-методичною радою Хмельницького національного Університету (протокол від 05.09.2024 № 1).

Використані джерела

1. Закон “Про вищу освіту”(зі змінами). [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.
2. Закон України “Про освіту”(зі змінами) [Електронний ресурс]. – URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Методичні рекомендації до розробки освітніх програм підготовки фахівців різних рівнів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті // уклад. В.І. Бегняк, Л.С. Любохинець. – ХНУ, 2021. – 26 с.
4. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти // URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>.
5. 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>
6. 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>.
7. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. Постанова КМУ від 29.04.2015 № 266 (у редакції постанови КМУ від 30.08.2024 р. № 1021) [Електронний ресурс]. – URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF>.
8. 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>
9. Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та передвищої освіти, затверджених постановою КМУ від 30.08.2024 № 1021. (наказ МОНУ від 19.11.2024 № 1625).
10. Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності. Затверджені постановою Кабміну України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 365).
11. Лист МОНУ від 28.04.2017 № 1/9-239 «Примірний зразок освітньо-професійної програми для першого та другого рівнів вищої освіти».
- 12 Лист МОНУ від 05.06.2018 № 1/9-377 «Щодо надання роз’яснень стосовно освітніх програм».