

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вчена рада Хмельницького
національного університету
протокол від 28. 04 2022 № 16
Голова Вченої ради
Микола СКИБА
підпис

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Вид освітньої програми

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Назва освітньої програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Код і найменування

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ
Назва

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ
Назва

Освітня програма вводиться у дію

01 09 20 22 р.

Наказ від 01 07 2022 № 14

Ректор С.М.С. Сергій МАТЮХ
Підпис Ініціали, прізвище

Хмельницький 2022

ВНЕСЕНО

Кафедра менеджменту, адміністрування та
готельно-ресторанної справи

Протокол від 21 04 2022 № 9

Зав. кафедри Микола ЙОХНА
Підпис Ім'я, прізвище

ПРОЄКТНА ГРУПА

Гарант (Керівник проєктної групи)
Тетяна ТОМАЛЯ, к.е.н., доц.
Підпис Ім'я, прізвище, вчений ступінь, звання

Члени проєктної групи:

Олена ДАВИДОВА, к.е.н., доц.
Підпис Ім'я, прізвище, вчений ступінь, звання

Наталія ПРИЛЕПА, к.е.н., доц.
Підпис Ім'я, прізвище, вчений ступінь, звання

Алла РОГОВА, к.е.н., доц.
Підпис Ім'я, прізвище, вчений ступінь, звання

ПОГОДЖЕНО:

<p>Вчена рада факультету управління, адміністрування та туризму</p> <p>Протокол від <u>26.04.</u> 20<u>22</u> № <u>2</u></p> <p>Голова вченої ради <u>Євгеній РУДНІЧЕНКО</u> Підпис Ім'я, прізвище</p>	<p>Навчально-методичний відділ</p> <p>Завідувач <u>Лариса ЛЮБОХИНЕЦЬ</u> Підпис Ім'я, прізвище</p> <p>Навчальний відділ</p> <p>Завідувач <u>Олег САМОЛЮК</u> Підпис Ім'я, прізвище</p> <p>Відділ забезпечення якості вищої освіти</p> <p>Завідувач <u>Ганна КРАСИЛЬНИКОВА</u> Підпис Ім'я, прізвище</p>
---	--

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Ген.директор _____ **ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»**
Назва організації (підприємства)



А.М. Дема
Ініціали, прізвище

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Керівник ТОВ „Золота ліга“
Назва організації (підприємства)

Генеральний Директор
Підпис Ім'я, прізвище



The stamp is circular and contains the following text: "ТОВ «ЗОЛОТА ЛІГА»", "ПІДПРИЄМСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ", "ЗОЛОТА ЛІГА", "Україна м. Хмельницький", "Код 35860843".

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Голова студентської ради факультету управління, адміністрування та туризму
Назва




Підпис

Павло МАЙДАН
Ініціали, прізвище

Профіль освітньої програми зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

Код і найменування спеціальності

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Хмельницький національний університет Факультет управління, адміністрування та туризму Кафедра менеджменту, адміністрування та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Назва освітньої кваліфікації	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, термін дії сертифікату (Серія УД, №23007125 від 12.06.2018) – до 1 липня 2023 року
Цикл/Рівень програми	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет адреса постійного розміщення освітньої програми	https://khmnu.edu.ua/241-grs-b-op/
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	
Предметна область	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта в галузі сфери обслуговування за спеціальністю “Готельно-ресторанна справа”. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, менеджмент готельного та ресторанного господарства, 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.
Особливості 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 студенти отримують універсальні компетентності з готельно-ресторанної справи.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" після успішного виконання освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" здатний займати такі посади згідно Національного класифікатора професій України (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3414 Фахівець з організації дозвілля; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3436 Помічники керівників;</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи. 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства: 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції. Практикуми та практичні заняття в групі. Заняття з розв'язання проблем. Лабораторні заняття. Практики. Онлайн / електронне навчання. Самостійна робота.
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль тощо.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий контроль, захист лабораторних та індивідуальних робіт, практик та курсових робіт, доповіді на семінарських заняттях, есе, заліки, іспити, підсумкова атестація – атестаційний екзамен та кваліфікаційна робота.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною – («зараховано», «незараховано»).</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	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

	<p>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>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</p>	<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 організувати 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><u>Фахові компетентності, визначені за освітньою програмою:</u></p> <p>ФК 14. Здатність формувати і демонструвати лідерські якості та організувати командну роботу.</p> <p>ФК 15. Здатність здійснювати підбір, забезпечувати розвиток і мотивацію персоналу закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ФК 16. Здатність розробляти та реалізовувати проекти, оцінювати і забезпечувати їх ефективність.</p>
--	--

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. Організувати 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. Організувати 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.

Результати навчання, визначені за освітньою програмою:

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 проєктів, оцінювати та забезпечувати їх ефективність.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти (постанова КМУ від 24.03.2021 № 365). Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями: доктори наук, професори та кандидати наук, доценти. Для поглиблення зв'язку навчального процесу з практичною діяльністю залучаються фахівці-практики з готельно-ресторанної сфери.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою-професійною програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність: - українських та закордонних фахових періодичних видань відповідного спеціальності профілю у бібліотеці (у тому числі в електронному вигляді); - офіційного веб-сайту ХНУ, на якому розміщена основна інформація про організацію навчального процесу; - модульного середовища для навчання; - електронної бібліотеки університету; - освітньої програми, навчального плану, робочих програм з усіх навчальних дисциплін навчального плану, силабуси; - програм з усіх видів практичної підготовки та підсумкової атестації; - методичних вказівок до виконання лабораторних та практичних робіт, курсових робіт, кваліфікаційної роботи.

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ХНУ та закладами вищої освіти України: Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя https://vstup.tntu.edu.ua/ Державний університет Житомирська політехніка https://ztu.edu.ua/ Харківський національний університет ім. С. Кузнеця https://pk.hneu.edu.ua/
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ХНУ та іноземними закладами вищої освіти:

	Університет торгівлі і послуг в Познані https://wshiu.pl/ Університетом економіки в Бидгощі (Польща), https://www.wsg.byd.pl/ ; Університетом Казимира Великого в Бидгощі (Польща), https://www.ukw.edu.pl/ .
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою. Мова викладання – українська.

II. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Шифр КОП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (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 (в т.ч. логіка, етика, естетика)	5	іспит	2
ОЗП.04	Правознавство (в т.ч. господарське право)	5	залік	2
ОЗП.05	Економічна теорія	5	іспит	1
ОЗП.06	Безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування	4	іспит	1
ОЗП.07	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	4	залік	1
ОЗП.08	Фізичне виховання та основи здоров'я	4	залік	2
ОЗП.09	Навчальна (комп'ютерна) практика	4	залік	1
	Разом:	55		
Професійна підготовка (ОПП)				
ОПП.01	Традиції та культура харчування народів світу	4	іспит	1
ОПП.02	Комунікативний менеджмент	5	іспит	2
ОПП.03	Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві	5	іспит	2
ОПП.04	Організація анімаційних послуг	5	іспит	2
ОПП.05	Інформаційні системи і технології у готельному та ресторанному бізнесі	5	іспит	3
ОПП.06	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	іспит	3
ОПП.07	Технологія продукції ресторанного господарства	8	залік, іспит	3,4
ОПП.08	Готельна справа	11	залік, іспит, КР	3,4
ОПП.09	Ресторанна справа	11	залік, іспит, КР	4,5
ОПП.10	Бухгалтерський облік та оподаткування	5	залік	5
ОПП.11	Економіка підприємств сфери обслуговування	5	іспит	5
ОПП.12	Організація туристичних та рекреаційних послуг	5	іспит	5
ОПП.13	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	залік	6
ОПП.14	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	іспит	6
ОПП.15	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	5	іспит	6
ОПП.16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5	іспит	7
ОПП.17	Управління проектами в готельному та	5	іспит	7

	ресторанному бізнесі			
ОПП.18	Фінансовий менеджмент готельно-ресторанного підприємства	5	іспит	7
ОПП.19	Виробнича практика 1	4	залік	4
ОПП.20	Виробнича практика 2	4	залік	6
ОПП.21	Переддипломна практика	4	залік	8
ОПП.22	Кваліфікаційна робота (дипломна робота)	9	ДР	8
	Атестаційний екзамен		іспит	8
	Разом:	125		
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 вибіркового компонент		60		
Загальний обсяг освітньої програми		240		

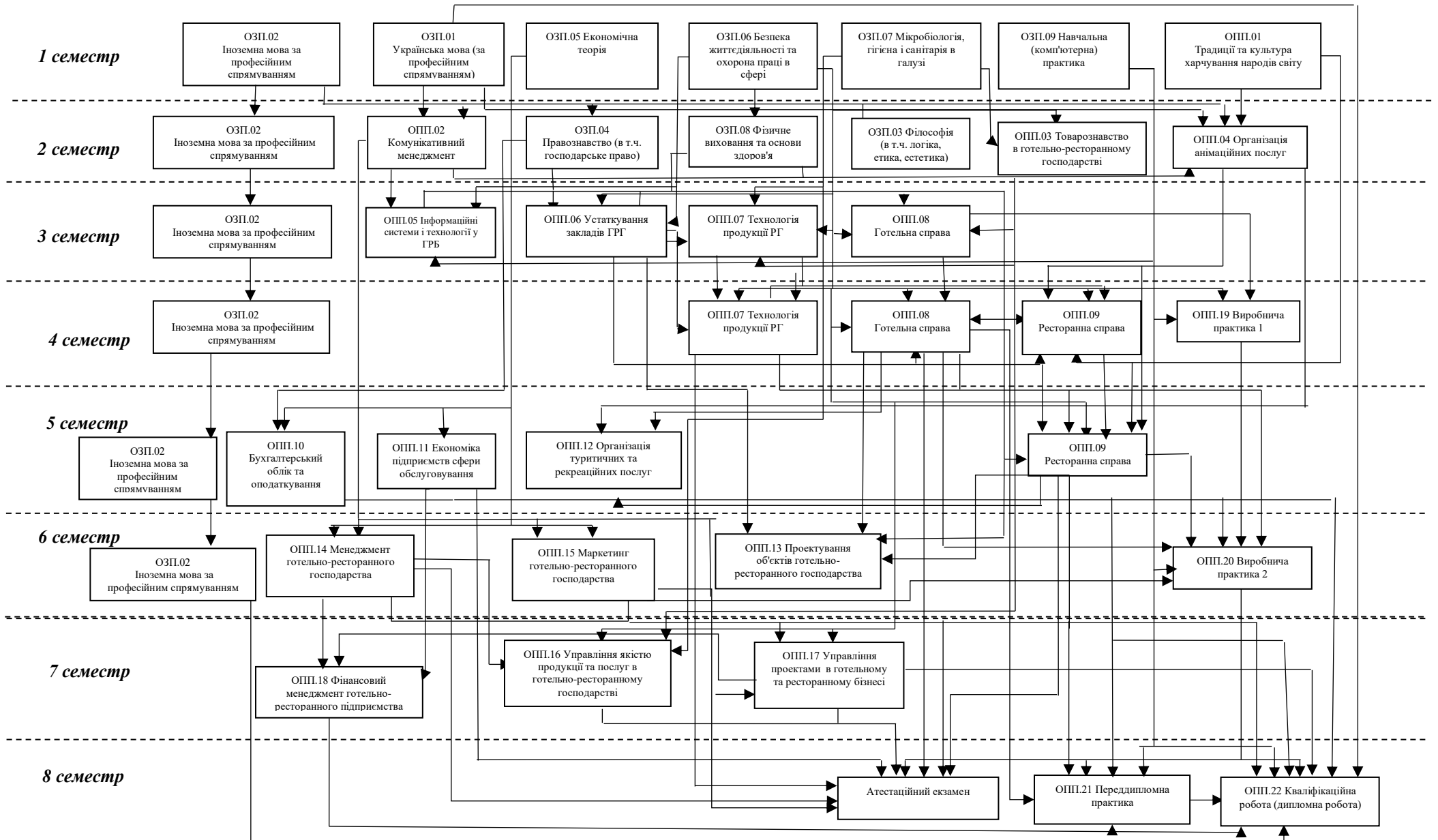
* перелік освітніх компонентів формується здобувачами вищої освіти з університетського каталогу дисциплін вільного вибору

** кількість заліків залежить від вибору студентами дисциплін вільного вибору

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Структурно-логічна схема підготовки визначає процес реалізації ОП, тобто короткий опис логічної послідовності вивчення компонент ОП. Структурно-логічну схему представлено у вигляді графа.

Структурно-логічна схема освітньої програми



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://khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/normatyvni-dokumenty/polozhennya/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.

V. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОЗП.01	ОЗП.02	ОЗП.03	ОЗП.04	ОЗП.05	ОЗП.06	ОЗП.07	ОЗП.08	ОЗП.09	ОПП.01	ОПП.02	ОПП.03	ОПП.04	ОПП.05	ОПП.06	ОПП.07	ОПП.08	ОПП.09	ОПП.10	ОПП.11	ОПП.12	ОПП.13	ОПП.14	ОПП.15	ОПП.16	ОПП.17	ОПП.18	ОПП.19	ОПП.20	ОПП.21	ОПП.22	
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 01	+		+		+		+	+	+								+	+					+					+	+	+	+	
ЗК 02			+	+																												
ЗК 03	+	+	+		+				+							+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	
ЗК 04									+		+	+		+								+				+			+	+	+	+
ЗК 05											+		+					+	+					+		+			+	+	+	+
ЗК 06	+	+							+																				+	+	+	+
ЗК 07	+	+	+							+	+						+							+								
ЗК 08						+	+		+			+				+	+						+	+		+			+	+	+	+
ЗК 09	+	+							+			+			+		+	+	+	+	+		+		+		+		+	+	+	+
ЗК 10						+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11		+																														
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																		+	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+
ФК 14											+		+							+	+				+	+			+	+	+	+
ФК 15																								+	+					+	+	+
ФК 16																					+		+			+	+			+	+	+

**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	ОЗП.09	ОПП.01	ОПП.02	ОПП.03	ОПП.04	ОПП.05	ОПП.06	ОПП.07	ОПП.08	ОПП.09	ОПП.10	ОПП.11	ОПП.12	ОПП.13	ОПП.14	ОПП.15	ОПП.16	ОПП.17	ОПП.18	ОПП.19	ОПП.20	ОПП.21	ОПП.22	
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																							+					+	+			

Використані джерела

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon5.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. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п> (дата звернення: 27.02.2019)
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. Лист МОНУ від 05.06.2018 № 1/9-377 «Щодо надання роз'яснень стосовно освітніх програм».
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 «Зразок освітньо-професійної програми для першого та другого рівнів вищої освіти».

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

АНОТАЦІЇ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

підготовки бакалавра

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

24 Сфера обслуговування

Назва і шифр галузі знань

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

241 Готельно-ресторанна справа

Назва і шифр спеціальності

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

Обов'язкові дисципліни