

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

**галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ**  
**Голова вченої ради**  
\_\_\_\_\_ **Олександр БЕЗЛЮДНИЙ**

**(протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.)**

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 1 вересня 2024 р.**  
**Ректор \_\_\_\_\_ Олександр БЕЗЛЮДНИЙ**

**(наказ № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.)**

**Умань 2024 р.**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	бакалавр
КВАЛІФІКАЦІЯ ОСВІТНЯ	бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи УДПУ імені Павла Тичини (протокол №\_\_ від \_\_ 2024 р.).

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Інна ПОВОРОЗНЮК

Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти УДПУ імені Павла Тичини (протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2024 р.).

Голова ради інституту \_\_\_\_\_ Максим СЛАТВІНСЬКИЙ

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом УДПУ імені Павла Тичини

Начальник відділу \_\_\_\_\_ Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму погоджено відділом якості освіти, ліцензування та акредитації УДПУ імені Павла Тичини

Координатор з питань акредитації, ліцензування

та якості освіти \_\_\_\_\_ Наталія ЛЕВЧЕНКО

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичною радою УДПУ імені Павла Тичини (протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2024 р.)

Голова ради \_\_\_\_\_ Валентина РОЗГОН

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена проєктною\робочою групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (відповідно до затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти).

Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми):

**Поворознюк Інна Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Члени проєктної групи:

1. **Нещадим Людмила Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

2. **Джога Ольга Валентинівна**, доктор філософії, старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

3. **Поляченко Альона Петрівна**, директор лаунж-кафе «Atrio Olimp», м. Умань.

4. **Бондарєва Крістіна Ігорівна**, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 371 групи, ОПП Готельно-ресторанна справа.

Ця освітня освітньо-професійна програма не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань – Дворова Н. В.
2. Директор Банно-готельного комплексу «Олімп», м. Умань – Поляченко І. І.
3. Директор агросадиби «Хутір Козацька Долина», с. Карбівка, Добровеличковський район, Кіровоградської області – Попелюх Н.В.
4. Директор готельно-ресторанного комплексу «Телячі ніжності», м. Умань – Потапова А.О.
5. Доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки та торгівлі – Капліна Т.В.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

## I. Профіль освітньо-професійної програми бакалавра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший рівень вищої освіти, бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 3 роки 10 місяців. Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
<b>Наявність акредитації</b>	Не акредитовано Умовна (відкладена), протокол №11 (40) від 27 червня 2023 року
<b>Цикл/рівень</b>	Перший (бакалаврський), рівень НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL– 6 рівень
<b>Передумови</b>	Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «Бакалавр»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова.
<b>Термін освітньої програми</b>	30.06.2028
<b>Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/4389">https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/4389</a>
<b>2– Мета освітньо-професійної програми</b>	

Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства. Реалізуються на основі системи набутих загальних та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання складних, спеціалізованих задач і практичних проблем у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність.

### 3 – Характеристика освітньо-професійної програми

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>	<p>24 Сфера обслуговування (Field of Study: 24 Services) 241 Готельно-ресторанна справа (Specialty: 241 Hotel Restaurant and Catering)</p> <p><b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування та сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач, практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного й ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання й забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації в сучасному бізнес середовищі.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Професійна підготовка вирішення професійних завдань у сервісній та виробничо-технологічній діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Особливість освітньої програми полягає у організації освітнього процесу, що поєднує теоретичне навчання та практичну підготовку; розкриває перспективи ступеневої та неперервної</p>

	<p>підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Підготовка фахівців для індустрії гостинності зумовлена особливостями регіонального розвитку готельно-ресторанного господарства та реалізується із залученням професіоналів практиків. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказами Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810 та від 29 грудня 2022 року № 5573:</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;  3414 Фахівець з готельного обслуговування;  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;  3414 Фахівець з організації дозвілля.</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказами Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810 та від 29 грудня 2022 року № 5573:):</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.  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>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає: упровадження принципів здобувач вищої студентоцентричного навчання з метою врахування освітніх цінностей та потреб суб'єкта навчальної діяльності; організацію навчальної діяльності на засадах особистісно-орієнтованого навчання; упровадження інтерактивних методів навчання з метою формування професійних навичок, що забезпечують розвиток критичного мислення у здобувач вищої освіти; тісну співпрацю здобувач вищої освіти з викладачами та науковцями, задіяними у сфері освіти; підтримку та консультування здобувач вищої освіти з</p>

	<p>боку галузевих науково-дослідних інститутів; залучення до консультування здобувач вищої освіти визнаних педагогів-практиків; інформаційну підтримку щодо участі здобувач вищої освіти у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних); сприяння участі здобувачів вищої освіти у студентських наукових олімпіадах, конкурсах.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Формами контролю знань здобувачів освітньої програми є поточний, модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних, лабораторних і семінарських занять, він має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи. Модульний контроль проходить після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, колоквиуму, результату експерименту, що можна оцінити кількісно, розрахункової чи розрахунково-графічної роботи тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача з навчальної роботи. Підсумковий контроль передбачає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види робіт, завдань, передбачених робочим навчальним планом на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 01.</b> 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><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних</p>

	<p>технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні компетентності)</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> 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><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 14*.</b> Здатність організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного</p>



## **7 – Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований в термінах результатів навчання**

**PH 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**PH 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.

**PH 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**PH 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**PH 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**PH 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**PH 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.

**PH 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**PH 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.

**PH 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.

**РН 23\***. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.

## 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

### Кадрове забезпечення

Гарант освітньої програми: Поворознюк Інна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробники програми:

1. Нещадим Людмила Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

2. Джога Ольга Валентинівна, доктор філософії, старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

3. Поляченко Альона Петрівна, директор лаунж-кафе «Atrio Olimp», м. Умань.

До реалізації програми залучаються стейкхолдери, академічна спільнота та фахівці, що мають відповідний досвід практичної роботи на підприємствах індустрії гостинності.

### Матеріально-технічне забезпечення

Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів практичної, дисциплінарної, міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти: 5 навчальних корпусів, комп'ютерні класи, лабораторія, актовна зала, спортивна зала, 3 спортивних майданчики.

### Інформаційне навчально-методичне забезпечення

та

–

Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету <https://udpu.edu.ua> у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми»

<https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy>. На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього процесу в Університеті.

Підтримку навчальної діяльності та управління освітнім процесом в інформаційному середовищі Університету забезпечують сайти:

– інформаційно-освітнє середовище <https://dls.udpu.edu.ua>. Кожна навчальна дисципліна має електронну підтримку у вигляді електронного курсу з теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання практичних робіт, самостійної роботи, поточного, модульного і підсумкового контролів;

– електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів <https://library.udpu.edu.ua>, до яких увійшли посібники, навчально-методичні матеріали, електронні копії

	<p>наукових статей працівників університету; матеріали конференцій, які проводилися в університеті, методичні матеріали на підтримку навчального процесу, патенти.</p> <p>Відкрито доступ до наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.</p> <p>Бібліотечний фонд університету багатогалузевий. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів.</p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Університету та партнерських закладів освіти, проходження навчальної або виробничої практики, проведення наукових досліджень із можливістю перезарахування в установленому порядку опанованих навчальних дисциплін, практик тощо. Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентує «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».</p> <p>Заключено договір з Вищим навчальним закладом Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Право здобувачів вищої освіти на академічну мобільність реалізовується на підставі міжнародних програм і проєктів, договорів про співробітництво в галузі освіти і науки між Університетом та закладами-партнерами або з власної ініціативи здобувача, підтримуваної адміністрацією Університету, на основі індивідуальних запрошень. Формами академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті є навчання за програмами академічної мобільності, мовне або наукове стажування, проходження навчальної та виробничої практик. Навчання учасників освітнього процесу за програмами академічної мобільності може передбачати отримання випускниками документа про вищу освіту закладу-партнера, а також спільних або подвійних документів про вищу освіту закладів-партнерів.</p> <p>За програмами подвійного диплома за ОП Університет співпрацює із закладами вищої освіти Польщі: Вища школа менеджменту та інформаційних систем ISMA (Латвія), Університет імені Яна Длугоша в Ченстохові, Поморська Академія у Слупську.</p> <p>У рамках програми кредитної академічної мобільності «Mevlana» діють угоди із закладами Туреччини: Університет (Аланья) Аладдін Кейкубат; Університет Біледжик Шейх Едебелі. Партнерами по академічній мобільності, науковому і навчально-методичному співробітництву є: Університет імені Адама</p>

	Міцевича в Познані, Гуманітарно-економічна академія в Лодзі, Ургенчуський державний університет (Узбекистан).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Передбачена можливість навчання іноземних студентів (див. ліцензію)

## II. Перелік освітніх компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК. 01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК. 02	Історія та культура України	4	екзамен
ОК. 03	Іноземна мова	8	екзамен
ОК. 04	Економічна соціологія	4	залік
ОК. 05	Основи наукових досліджень	4	залік
ОК. 06	Комунікативний менеджмент	3	екзамен
ОК. 07	Економічна психологія	3	екзамен
ОК. 08	Управління кар'єрою	3	екзамен
ОК. 09	Економічна інформатика	6	екзамен
ОК. 10	Автоматизація економічних процесів	3	залік
ОК. 11	Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ОК. 12	Економікс	6	екзамен
ОК. 13	Самоменеджмент	4	залік
ОК. 14	Економічна етика та діловий етикет	4	екзамен
ОК. 15	Інженерна графіка	3	екзамен
ОК. 16	Організація туризму	4	екзамен
ОК. 17	Гігієна і санітарія в галузі	3	екзамен
ОК. 18	Готельно-ресторанний бізнес регіону	4	екзамен
ОК. 19	Безпека праці і життєдіяльності	4	екзамен
ОК. 20	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК. 21	Організація ресторанного господарства	8	екзамен
ОК. 22	Організація готельного господарства	8	екзамен
ОК. 23	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК. 24	Технологія продукції ресторанного господарства	10	Залік, екзамен
ОК. 25	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК. 26	Планування та організація готельного і ресторанного господарства	3	екзамен
ОК. 27	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК. 28	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК. 29	Економіка готельного і ресторанного господарства	4	екзамен
ОК. 30	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ОК. 31	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	екзамен

ОК. 32	Основи гостинності	4	екзамен
ОК. 33	Сервісна діяльність в індустрії гостинності	3	екзамен
ОК. 34	Харчова хімія	3	екзамен
ОК. 35	Курсова робота з дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»	1	диференційован-ний залік
ОК. 36	Курсова робота за фахом	1	диференційован-ний залік
ОК. 37	Фізичне виховання		Залік
<b>Практична підготовка</b>			
ОК. 38	Ознайомлювальна практика	6	диференційован-ний залік
ОК. 39	Навчальна практика	6	диференційован-ний залік
ОК. 40	Виробнича практика	6	екзамен
ОК. 41	Виробнича практика	6	екзамен
	<b>Атестація</b>		
	Атестаційний екзамен	3	екзамен
	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>	
	<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів:</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

### III. Логічна послідовність освітніх компонент освітньої програми Готельно-ресторанна справа

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)
	<b>1 семестр</b>
ОК. 01	Українська мова за професійним спрямуванням
ОК. 02	Історія та культура України
ОК. 05	Основи наукових досліджень
ОК. 11	Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві
ОК. 14	Економічна етика та діловий етикет
ОК. 32	Основи гостинності
ОК. 03	Іноземна мова
ОК. 09	Економічна інформатика
ОК. 37	Фізичне виховання
	<b>2 семестр</b>
ОК. 09	Економічна інформатика
ОК. 04	Економічна соціологія
ОК. 07	Економічна психологія
ОК. 13	Самоменеджмент
ОК. 37	Фізичне виховання
ОК. 33	Сервісна діяльність в індустрії гостинності
ОК. 34	Харчова хімія
ОК. 38	Ознайомлювальна практика
ОК. 03	Іноземна мова
ОК. 12	Економікс

<b>3 семестр</b>	
ОК. 06	Комунікативний менеджмент
ОК. 16	Організація туризму
ОК. 12	Економікс
ОК. 15	Інженерна графіка
ОК. 17	Гігієна та санітарія в галузі
ОК. 03	Іноземна мова
ВК. 01	Дисципліна вільного вибору студента 1
ВК. 02	Дисципліна вільного вибору студента 2
ВК. 03	Дисципліна вільного вибору студента 3
<b>4 семестр</b>	
ОК. 03	Іноземна мова
ОК. 18	Готельно-ресторанний бізнес регіону
ОК. 19	Безпека праці і життєдіяльності
ОК. 28	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
ОК. 29	Економіка готельного і ресторанного господарства
ОК. 35	Курсова робота з дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»
ОК. 39	Навчальна практика
ВК. 04	Дисципліна вільного вибору студента 4
<b>5 семестр</b>	
ОК. 08	Управління кар'єрою
ОК. 10	Автоматизація економічних процесів
ОК. 25	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
ОК. 21	Організація ресторанного господарства
ОК. 22	Організація готельного господарства
ОК. 24	Технологія продукції ресторанного господарства
ВК. 05	Дисципліна вільного вибору студента 5
ВК. 06	Дисципліна вільного вибору студента 6
ВК. 07	Дисципліна вільного вибору студента 7
<b>6 семестр</b>	
ОК. 21	Організація ресторанного господарства
ОК. 22	Організація готельного господарства
ОК. 31	Маркетинг готельно-ресторанного господарства
ОК. 36	Курсова робота за фахом
ОК. 24	Технологія продукції ресторанного господарства
ОК. 40	Виробнича практика
ВК. 08	Дисципліна вільного вибору студента 8
ВК. 09	Дисципліна вільного вибору студента 9
<b>7 семестр</b>	
ОК. 26	Планування та організація готельного і ресторанного господарства
ОК. 24	Технологія продукції ресторанного господарства
ОК. 20	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві
ОК. 30	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві
ОК. 41	Виробнича практика
ВК. 10	Дисципліна вільного вибору студента 10
ВК. 11	Дисципліна вільного вибору студента 11
ВК. 12	Дисципліна вільного вибору студента 12
<b>8 семестр</b>	

ОК. 23	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
ОК. 24	Технологія продукції ресторанного господарства
ОК. 27	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
ВК. 13	Дисципліна вільного вибору студента 13
ВК. 14	Дисципліна вільного вибору студента 14
ВК. 15	Дисципліна вільного вибору студента 15
	Атестація
	Атестаційний екзамен
	Кваліфікаційна робота

#### IV. ОПИС ПРОГРАМИ

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач ЗК, СК</b>	<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Найменування навчальних дисциплін, практик</b>
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12	РН 03, РН 07, РН 08, РН 17	Українська мова (за професійним спрямуванням)
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 08, ЗК 09 СК 03, СК 05, СК 06, СК13, СК12	РН 19, РН 20, РН 21, РН 22	Історія та культура України
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК11, СК 12	РН 03, РН 07, РН 08, РН 16, РН 17	Іноземна мова
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 08, ЗК 09 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 12, СК 13	РН 15, РН 19, РН 20, РН 21, РН 22	Економічна соціологія
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК09, ЗК10, ЗК11 СК 02, СК03, СК06, СК07, СК08, СК09, СК12	РН 06, РН 16, РН 22	Основи наукових досліджень
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 08, СК 09, СК 10, СК11, СК12, СК 13	РН 07, РН 08, РН 16, РН 17, РН 19	Комунікативний менеджмент
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 07, СК	РН 02, РН 06, РН 07, РН 08	Економічна психологія

08, СК09, СК10, СК11, СК12		
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 08, ЗК 09 СК 03, СК 05, СК 06, СК12, СК13	РН 20, РН 21, РН 22	Управління кар'єрою
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 11, СК 12, СК 13	РН 07, РН 10, РН 11	Економічна інформатика
ЗК 01, ЗК02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 11, СК 12, СК 13	РН 06, РН 07, РН 11, РН 15, РН 16	Автоматизація економічних процесів
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13	РН 01, РН 17, РН 19, РН 20, РН 21, РН 22	Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13	РН 02, РН 06, РН 15, РН 16, РН 22	Економікс
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 07, РН 08, РН 16, РН 17, РН 19, РН 21	Самоменеджмент
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 07, РН 08, РН 16, РН 17, РН 19, РН 21	Економічна етика та діловий етикет
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 09, ЗК 10, ЗК11 СК 02, СК 03, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12	РН 06, РН 16	Інженерна графіка
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13, СК 14*	РН 04, РН 06, РН 16, РН 22, РН 23*	Організація туризму
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК11 СК 02, СК 03, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 05, РН 07, РН 16, РН 19	Гігієна і санітарія в галузі
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК	РН 01, РН 02, РН 04, РН 06, РН 20, РН 23*	Готельно-ресторанний бізнес регіону



05, CK 06, CK 07, CK 08, CK 09, CK 12, CK 13, CK 14*		
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	PH 05, PH 07, PH 14, PH 16, PH 19, PH 20	Безпека праці і життєдіяльності
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13, СК 14*	PH 04, PH 06, PH 10, PH 15, PH 16, PH 18, PH 20, PH 23*	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	PH 01, PH 02, PH 05, PH 06, PH 07, PH 09, PH 11, PH 13, PH 14, PH 15, PH 16, PH 23*	Організація ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	PH 01, PH 02, PH 05, PH 06, PH 07, PH 09, PH 11, PH 13, PH 14, PH 15, PH 16, PH 23*	Організація готельного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	PH 05, PH 06, PH 09, PH 16, PH 18, PH 20, PH 23*	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	PH 05, PH 06, PH 07, PH 09, PH 10, PH 12, PH 16, PH 23*	Технологія продукції ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	PH 06, PH 07, PH 08, PH 13, PH 15, PH 16, PH 17, PH 19, PH 23*	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04,	PH 04, PH 06, PH 07, PH 10, PH 11, PH 13, PH 15, PH 16, PH 23*	Планування та організація готельного і ресторанного

СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*		господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13	РН 01, РН 06, РН 07, РН 12, РН 15, РН 16, РН 19	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 05, РН 07, РН 09, РН 10, РН 14, РН 16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13	РН 06, РН 15, РН 16	Економіка готельного і ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 11, СК 12, СК 13	РН 07, РН 10, РН 11	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 04, РН 06, РН 07, РН 08, РН 10, РН 16, РН 17, РН 19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12	РН 01, РН 02, РН 05, РН 06	Основи гостинності
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12	РН 02, РН 05, РН 06, РН 07	Сервісна діяльність в індустрії гостинності
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13	РН 02, РН 06, РН 07, РН 10, РН 12, РН 16, РН 19	Харчова хімія
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10,	РН 02, РН 04, РН 06, РН 16, РН 20, РН 23*	Курсова робота з дисципліни

ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 12, СК 13, СК 14*		«Готельно-ресторанний бізнес регіону»
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 02, РН 04, РН 05, РН 06, РН 07, РН 09, РН 10, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16, РН 18	Курсова робота за фахом
ЗК 01, ЗК 03, ЗК 08 СК 05, СК 06, СК 12, СК 13	РН 19, РН 22	Фізичне виховання
<b>Практична підготовка ОП</b>		
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 02, РН 04, РН 05, РН 20	Ознайомлювальна практика
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13	РН 01, РН 02, РН 04, РН 05, РН 07, РН 08, РН 19, РН 20	Навчальна практика
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 08, ЗК 09, ЗК 10, ЗК 11 СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 10, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	РН 06, РН 07, РН 08, РН 09, РН 11, РН 13, РН 14, РН 15, РН 19, РН 23*	Виробнича практика
ЗК 01, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, ЗК 08, ЗК 09 СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 08, СК 09, СК 11, СК 12, СК 13, СК 14*	РН 10, РН 11, РН 12, РН 13, РН 14, РН 15, РН 16, РН 17, РН 18, РН 19, РН 23*	Виробнича практика

## **V. Форми атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми проводиться згідно з «Положенням про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини», «Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії» та інших нормативно-правових актів.

Атестація випускників освітньої програми здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документа державного зразка про присудження освітнього ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи.

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.

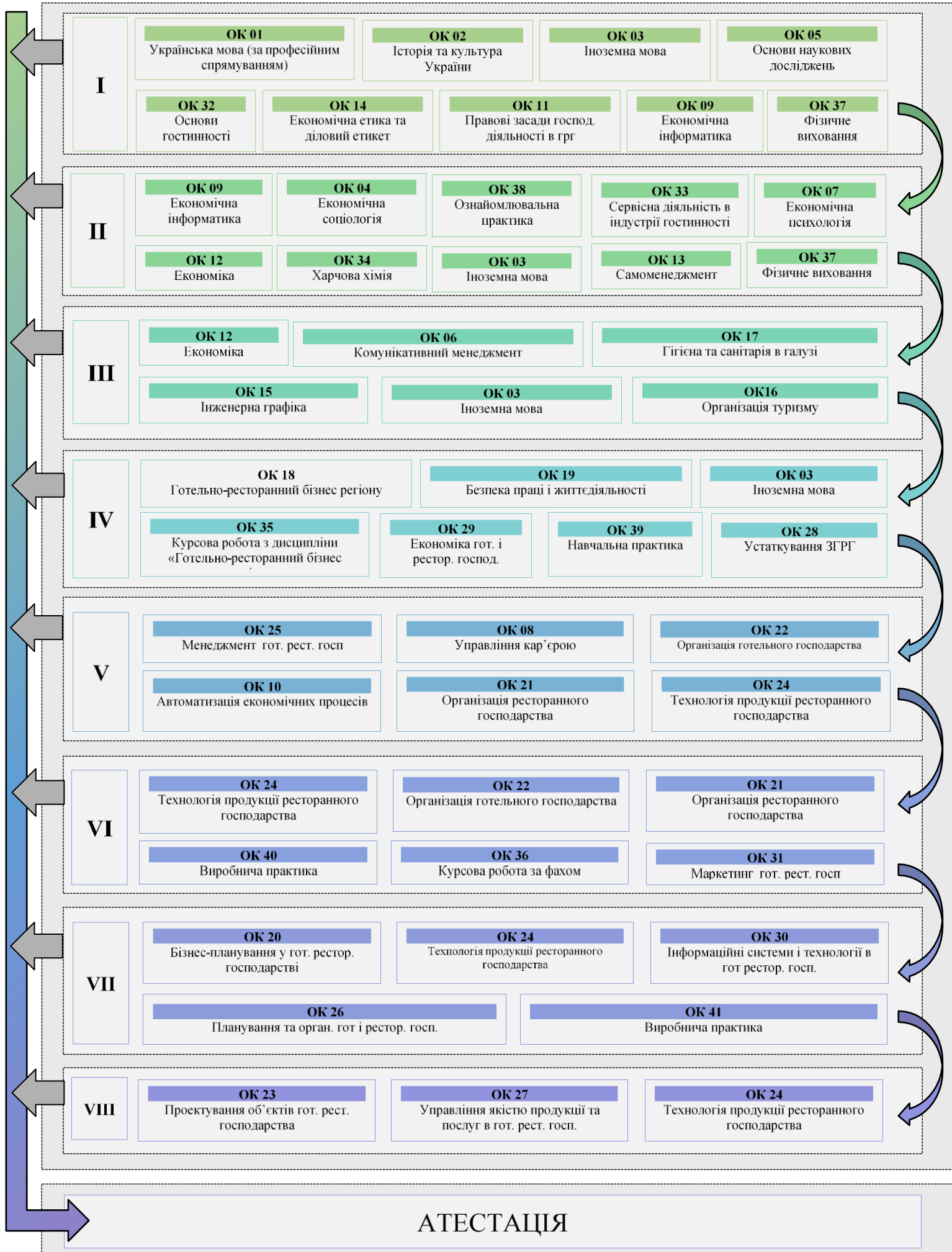
Перед захистом випускні кваліфікаційні роботи проходять обов'язкову перевірку на наявність академічного плагіату. Роботи, виконані не самостійно, а також ті, що не пройшли перевірку або мають понад 25% неоригінального тексту, до захисту не допускають.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначеним стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## VI. Структурно-логічна схема ОП

<b>Семестр</b>	<b>Назва і код навчальної дисципліни</b>
	<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>







**VIII. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідним компонентам освітньої програми  
«Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31	ОК.32	ОК.33	ОК.34	ОК.35	ОК.36	ОК.37	ОК.38	ОК.39	ОК.40	ОК.41								
PH01											+							+			+	+																		+									
PH02							+					+							+			+	+																		+		+						
PH03	+		+																																														
PH04																+		+			+							+															+		+				
PH05																		+		+		+	+		+																		+		+				
PH06					+		+			+		+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+					
PH07	+		+			+	+		+	+			+	+			+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+												+	+					
PH08	+		+			+	+						+	+								+	+		+	+	+	+	+	+	+												+	+					
PH09																						+	+	+		+	+	+	+	+													+		+				
PH10									+												+				+		+		+	+														+		+			
PH11									+	+												+	+			+	+		+	+													+		+				
PH12																									+				+																	+			
PH13																						+	+			+	+																		+		+		
PH14																				+		+	+			+	+																		+		+		
PH15				+						+		+									+	+	+			+	+	+	+	+														+		+			
PH16			+		+	+				+		+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																+			
PH17	+		+			+					+		+	+								+			+	+	+	+	+	+																+			
PH18																					+			+																						+		+	
PH19		+		+		+					+		+	+				+		+					+	+	+	+	+	+													+		+	+	+		
PH20		+		+				+			+									+	+	+		+																				+		+			
PH21		+		+				+			+		+	+																																			
PH22		+		+	+			+			+	+				+																															+		
PH23*																+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+															+		+		

Керівник проєктної групи  
(гарант освітньої програми)

\_\_\_\_\_ Інна ПОВОРОЗНЮК



