

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЙ  
КИЇВСЬКИЙ ІНСТИТУТ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ  
ІМЕНІ ГЕТЬМАНА ПЕТРА КОНАШЕВИЧА-САГАЙДАЧНОГО**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: перший (бакалаврський)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 241 Готельно-ресторанна справа

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ: бакалавр з готельно-ресторанної  
справи

**ЗАУВАЖЕННЯ ТА ПРОПОЗИЦІЇ НАДСИЛАТИ ДО 26.06.2023**

**НА ЕЛЕКТРОННУ АДРЕСУ: [iramsu2021@ukr.net](mailto:iramsu2021@ukr.net)**

**КОНТАКТНА ОСОБА: ГАННОШИНА ІРИНА МИКОЛАЇВНА**

**ЗАТВЕРДЖЕНО:**

**Вченою радою ДУІТ**

**Протокол №\_\_ від\_\_\_\_\_ 2023 р.**

**Заступник голови Вченої ради**

**\_\_\_\_\_ Олександр КУЛІНЧЕНКО**

**ВВЕДЕНО В ДІЮ:**

**Наказ № \_\_\_\_\_ від\_\_\_\_\_ 2023 р.**

**Т.в.о. ректора \_\_\_\_\_**

**Юрій ДУДНИК**

**АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**«ПОГОДЖЕНО»**

Проректор з науково-педагогічної роботи,  
Кандидат педагогічних наук, доцент

\_\_\_\_\_ **Юрій ДУДНИК**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

Начальник  
навчально-методичного відділу

\_\_\_\_\_ **Лідія ДАНИЛКО**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

Гарант,  
доктор філософії старший викладач  
кафедри навігації і управління суднами

\_\_\_\_\_ **Андрій ЗАЗІРНИЙ**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

## ЗМІСТ

### Передмова

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність.
  - 2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми.
  - 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми.
3. Форма атестації здобувачів.
4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми.
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі, затвердженому наказом ДУІТ № 29/а 04/7 від 16.02.2023:

1. Зазірний А.А., доктор філософії, старший викладач кафедри навігації і управління суднами, гарант освітньо-професійної програми;
2. Ганношина І.М., кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри навігації і управління суднами;
3. Склярєнко І.Ю., кандидат педагогічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри інфраструктури та інноваційних технологій водного транспорту;

Стейкхолдери:

1. Салюк А.В. – генеральний директор компанії «НЕРО»

Рецензія-відгук зовнішнього стейкхолдера додаються.

РОЗРОБЛЕНО у 2023 року на підставі стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Міністерством освіти і науки України (наказ № 384 від 04.03.2020 р.).

Протокол засідання кафедри навігації і управління суднами №8 від 28.03.2023 р.

Протокол засідання Вченої ради Київського інституту водного транспорту імені гетьмана Петра Конашевича-Сагайдачного № 8 від 29.03.2023 р.

Затверджено Вченою радою ДУІТ Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_ 2023 р.

Наказ ДУІТ № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2023 р.

## 1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний університет інфраструктури та технологій Київський інститут водного транспорту імені Гетьмана Петра Конашевича-Сагайдачного Факультет судноводіння Кафедра навігації і управління суднами
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти – бакалавр Кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; скорочений, 180 кредитів ЄКТС, навчання 2 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Термін подання програми на акредитацію – 2027 р.
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА - перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти, або ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» (для скороченого циклу навчання) У разі вступу на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. У разі вступу на основі ступеня «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Термін запланованого перегляду/оновлення Термін дії освітньої програми</b>	2024 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://duit.edu.ua/educational-activities/educational-programs/">https://duit.edu.ua/educational-activities/educational-programs/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	

Підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які мають загальні та спеціальні компетентності для організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання та проблеми галузі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог

### 3 – Характеристика освітньої програми

**Предметна область (галузь знань, спеціальність, освітня програма)**

Галузь знань 24 Сфера обслуговування  
 Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
 Загальний обсяг обов'язкових компонент – 180 кред. ЄКТС (75%)  
 Загальний обсяг вибірових компонент – 60 кред. ЄКТС (25%)  
 Освітньо-професійна програма – «Готельно-ресторанний бізнес».

**Об'єкти вивчення** – сфера обслуговування як суспільний феномен, складна соціо-екологоекономічна система, яка охоплює різноманітні природно-географічні, соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти; готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності та бізнес в індустрії гостинності (процеси формування, просування, реалізації та організації споживання продукту готельно-ресторанних комплексів, послуг суб'єктів споріднених видів діяльності); міжнародні комерційні операції у галузі гостинності.

**Цілі навчання:** формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу

**Теоретичний зміст предметної області:** основні поняття: сфера обслуговування, сервісологія, індустрія гостинності, готельно-ресторанне господарство, технології готельної справи, технології ресторанної справи, стандартизація та сертифікація послуг у галузі гостинності, міжнародні стандарти якості, рекреаційна інфраструктура, гастрономія, івент-технології, типологія закладів розміщування; концепції: гуманістична, глобалізаційна, геопросторової організації, національної ідентичності, патріотично-виховна, сталого розвитку; інформаційна, холистичного маркетингу, сервісна, постіндустріальна; принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців: студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, практикоорієнтований, міждисциплінарний. Предметна область містить знання з географії та історії

	<p>туризму, стандартів якості готельно-ресторанних послуг, основ гастрономії та сервісології, технології та організації готельного обслуговування, технології та організації ресторанного обслуговування, інформаційних систем і технологій в туризмі, економіки сфери обслуговування, менеджменту та маркетингу у галузі гостинності, правового регулювання та безпеки туристичної діяльності, стратегічного управління у міжнародному готельному та ресторанному бізнесі.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціальнонаукові (методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні), інформаційні, методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення технікоеконімічних розрахунків.</p> <p><b>Інструменти та обладнання</b> – сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні ресурси спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, обладнання тематичних кабінетів та лабораторій готельно-ресторанної справи, спортивне спорядження та ін. Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Програма ґрунтується на сучасних наукових дослідженнях у галузі сфери обслуговування. Підготовка за освітньо-професійним (бакалаврським) рівнем вищої освіти дозволяє продовжити навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа</p>
<p><b>Обсяг освітньої програми у ЄКТС</b></p>	<p>- на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС.</p> <p>- 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).</p> <p>Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством».</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Акцент спеціальної освіти в межах освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» зосереджений на</p>

	<p>підготовці фахівців сфери обслуговування, які володіють знаннями, уміннями, навичками для здійснення на високому рівні професійної діяльності в сфері готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>Ключові слова:</b> готельний бізнес, ресторанний бізнес, гостинність, сервісна діяльність, заклади готельно-ресторанного господарства, послуги, якість, безпека, мультикультурне бізнес-середовище</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма передбачає практико-орієнтоване навчання з використанням сучасних теоретичних знань та інноваційних технологій організації освітнього процесу, що спрямоване на підготовку фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які здатні ефективно виконувати функціональні обов'язки майбутньої професійної діяльності.</p>
<b>4 – Академічні та професійні права випускників</b>	
<b>Професійні права</b>	<p><b>Посади згідно класифікатора професій України.</b> Згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010 фахівці, які здобули освіту за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» здатні виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 - керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством харчування); 1225 - керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства); 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторнокурортної справи та туризму; 2482.2 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи); 2483.2 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</p> <p><b>Місцями працевлаштування є:</b> готельне, ресторанне, санаторно-курортне господарство, туристичні комплекси,</p>
<b>Академічні права</b>	<p>Можливість продовжувати освіту за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>

<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Професійно-орієнтоване навчання ґрунтується на принципах студентоцентризму, індивідуально-особистісному підході заснованому на практичному вправлянні та використанні продуктивно-проблемних методів викладання.</p> <p>Форми організації освітнього процесу: лекції, семінари, практичні заняття в академічних групах; самостійна робота на основі аналізу першоджерел, підручників, в тому числі електронних; консультації з викладачами; виконання творчо-індивідуальних робіт (есе, розробка конспектів консультативних бесід, розробка структурно-логічних і опорних схем, підготовка презентацій у програмах Power Point, Google-презентація тощо).</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів проводиться відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу в Державному університеті інфраструктури та технологій.</p> <p>Методи оцінювання: іспити, заліки, захист курсових, захист звіту з практики, кваліфікаційний іспит. Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера або дистанційних засобів навчання, захист індивідуальних та курсових робіт, кваліфікаційний іспит.</p>
<b>Система оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано); 100-бальною та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F)</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>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>ЗК04. 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>ЗК07. 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>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельноресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного</p>

	<p>бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання</b></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 і 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> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Всі штатні науково-педагогічні працівники, які залучені до реалізації ОП, відповідно до ліцензійних вимог, мають науковий ступінь та/або вчене звання, є провідними фахівцями у відповідній галузі, а також мають необхідний стаж наукової та педагогічної роботи. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації (стажування), в т.ч. закордонні, відповідно до Закону України «Про вищу освіту», не рідше, ніж один раз на п'ять років.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством</p>

	України: навчальні приміщення, мультимедійне обладнання, комп'ютери для навчання, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, бібліотека, читальні зали, спортивний комплекс, соціально-побутова інфраструктура, гуртожитки.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України: <ul style="list-style-type: none"> <li>- офіційний веб-сайт ДУІТ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо;</li> <li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>- бібліотека, читальні зали;</li> <li>- навчальні і робочі плани;</li> <li>- графіки навчального процесу;</li> <li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>- дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>- програми практик;</li> <li>- методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи;</li> <li>- критерії оцінювання рівня підготовки;</li> <li>- засоби діагностики якості вищої освіти.</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність для ЗВО забезпечується співпрацею з провідними навчальними закладами України задля організації взаємного обміну студентами у відповідності до угод про співробітництво.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Міжнародна кредитна мобільність для ЗВО забезпечується співпрацею з європейськими університетами задля організації взаємного обміну студентами за проектами з міжнародної кредитної мобільності.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Відповідно до державних вимог

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

## 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

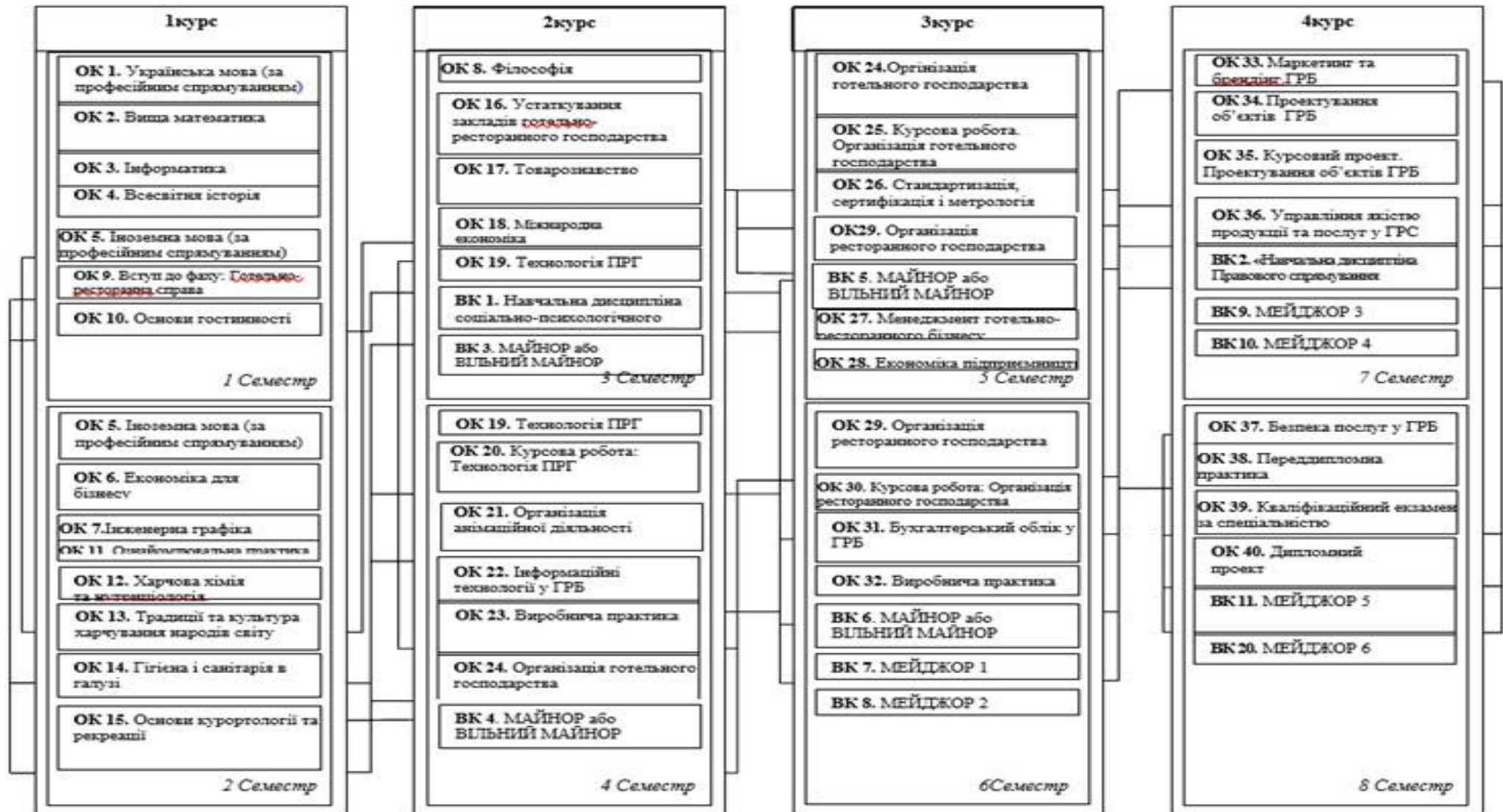
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти</b>			
OK1	УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3	Залік
OK 2	ВИЩА МАТЕМАТИКА	5	Екзамен
OK 3	ІНФОРМАТИКА	5	Залік
OK 4	ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ	4	Залік
OK 5	ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	9	Залік, Екзамен
OK 6	ЕКОНОМІКА ДЛЯ БІЗНЕСУ	4	Залік
OK 7	ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА	3	Залік
OK 8	ФІЛОСОФІЯ	4	Екзамен
OK 9	ВСТУП ДО ФАХУ: Готельно-ресторанна справа	4	Залік
OK10	ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ	5	Екзамен
OK11	ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА	4	Звіт
OK12	ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	3	Залік
OK13	ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ	3	Залік
OK14	ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ	4	Екзамен
OK15	ОСНОВИ КУРОРТОЛОГІЇ ТА РЕКРЕАЦІЇ	4	Екзамен
OK16	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Екзамен
OK17	ТОВАРОЗНАВСТВО	4	Екзамен
OK18	МІЖНАРОДНА ЕКОНОМІКА	4	Залік
OK19	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9	Залік, Екзамен
OK20	КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства	1	Курсова робота
OK21	ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	4	Екзамен
OK22	ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
OK23	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
OK24	ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, екзамен

OK25	КУРСОВА РОБОТА: Організація готельного господарства	1	Курсова робота
OK26	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4	Залік
OK27	МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Залік
OK28	ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА	5	Екзамен
OK29	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен,
OK30	КУРСОВА РОБОТА: Організація ресторанного господарства	1	Курсова робота
OK31	БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
OK32	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
OK33	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Залік
OK34	ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
OK35	КУРСОВИЙ ПРОЕКТ: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	Курсовий проект
OK36	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	5	Екзамен
OK37	БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
OK38	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	4	Звіт
OK39	КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ	2	Екзамен
OK40	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	10	Кваліфікаційна робота
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

\*Вибіркові компоненти обираються здобувачами вищої освіти із каталогу вибірових дисциплін Університету, який у свою чергу щороку оновлюється та затверджується в установленому порядку. Процедура вибору вибірових компонентів наведена у Положенні про порядок та умови обрання вибірових дисциплін студентами у Державному університеті інфраструктури та технологій.

## 2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

### «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС» ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до положення про атестацію здобувачів Державного університету інфраструктури та технологій
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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 фабрикації відповідно до Кодексу академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота розміщується на сайті Державного університету інфраструктури та технологій: <a href="https://kivt.duit.edu.ua">https://kivt.duit.edu.ua</a>
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	Під час публічного захисту кандидат на присвоєння освітнього бакалаврського ступеня повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи, та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації здобувачів оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених освітньою програмою

#### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми денної та заочної форм навчання

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	OK35	OK36	OK37	OK38	OK39	OK40			
ЗК1								+				+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК2		+							+					+																													
ЗК3	+			+	+	+	+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+		+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК4	+		+			+	+	+		+	+	+	+		+						+		+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК5					+										+											+							+		+				+	+	+	+	
ЗК6	+		+	+	+	+	+	+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК7	+				+	+	+	+		+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК8		+			+			+	+	+				+	+	+	+												+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК9							+	+	+		+				+	+			+	+	+	+	+		+			+			+				+				+	+	+	+	
ЗК10	+		+		+								+			+													+							+				+		+	
ЗК11				+				+		+													+	+		+			+		+						+			+	+	+	
СК1							+	+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+				+	+			+	+	+	+	+	
СК2	+							+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+				+	+		+	+		+	+	+	+
СК3	+		+	+		+		+				+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+				+	+		+	+		+	+	+	+
СК4	+			+			+	+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+				+	+		+	+		+	+	+	+
СК5	+			+		+	+	+				+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+				+	+		+	+		+	+	+	+
СК6	+			+		+		+				+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+				+	+		+	+		+	+	+	+
СК7													+		+		+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК8																									+	+				+	+								+			+	
СК9			+					+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+				+			+						+		+	+	+
СК10																		+	+																								
СК11	+		+	+								+	+	+											+		+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+
СК12	+							+			+	+					+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК13	+					+		+			+			+			+												+									+	+			+	+
СК14								+						+		+	+			+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої-професійної програми денної та заочної форм навчання

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ОК39	ОК40						
ПРН1	+			+				+				+	+				+	+	+	+	+	+		+			+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+					
ПРН2		+	+						+					+																												+				
ПРН3	+						+	+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ПРН4	+			+		+		+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН5	+					+					+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН6	+			+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН7	+			+		+	+	+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН8			+					+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН9	+					+	+	+				+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН10	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН11												+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН12	+			+		+	+	+		+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН13	+			+		+	+	+		+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН14				+		+	+	+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН15															+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН16		+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН17																																														
ПРН18		+	+				+	+	+	+				+			+	+		+	+	+																						+	+	+
ПРН19				+					+	+			+	+			+					+	+	+	+	+				+	+	+				+	+						+	+	+	
ПРН20										+																				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН21		+	+	+	+						+			+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+																	+	+	+
ПРН22						+					+		+	+			+					+	+	+	+	+	+	+															+	+	+	+
ПРН23	+	+	+		+		+		+				+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+