

**ПРОЕКТ**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

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

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
галузі знань J Транспорт та послуги**

**Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

**Вінниця**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

### **Робоча група у складі:**

1. Ставська Ю.В. – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри бізнесу та сфери обслуговування, гарант освітньої програми.
2. Польова О.Л. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування
3. Соломон А.М. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри біоінженерії, біо-та харчових технологій
4. Дмитренко С.М. – кандидат педагогічних наук, генеральний директор готельно-ресторанного комплексу «Затишок».
5. Педорченко О.С. – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» та ресторану «Lolla Gastro Place».
6. Павлова О.І. – кулінарна блогерка, гастрогід, історик, громадська діячка.
7. Лупіна Б.О. – член студентського самоврядування ННІ економіки та управління, здобувач освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

*Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:*

1. Про освіту: Закон України зі змінами і доповненнями станом на 02.07.2017 р. Верховна Рад України. Київ: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.
2. Про вищу освіту: Закон України зі змінами і доповненнями станом на 02.07.2017 р. Верховна Рад України. Київ: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.
3. Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021, із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 5 грудня 2024 року № 1709. URL: [https://ips.ligazakon.net/document/view/re43223?an=1&ed=2024\\_12\\_05](https://ips.ligazakon.net/document/view/re43223?an=1&ed=2024_12_05)
4. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України із змінами і доповненнями станом на 02.07.2020р. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений

Наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р., №384. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>.

6. Класифікація видів економічної діяльності: ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005; Чинний від 2012-01-01. (Національний класифікатор України) URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

7. Класифікатор професій: ДК 003:2010. На заміну ДК 003:2005 ; Чинний від 2010-11-01. (Національний класифікатор України) URL: <http://www.dk003.com/>

8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 р., № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf>

**Профіль освітньої програми зі спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Вінницький національний аграрний університет Кафедра бізнесу та сфери обслуговування
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти: бакалавр Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний Обсяг освітньої програми: - на основі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») становить 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат НАЗЯВО про акредитацію освітньої програми № 8597 від 28.05.2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень FQ ENEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень.
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти, за результатами ЗНО, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, наявність ступеня молодшого бакалавра, ступеня фахового молодшого бакалавра. Інші вимоги визначаються правилами прийому до ВНАУ
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota">https:// vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю у сфері готельного та ресторанного бізнесу на різних типах підприємств, в т.ч. агросадиб.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань - J Транспорт та послуги Спеціальність - J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на оволодіння здобувачами базових знань щодо організації і здійснення продуктивної управлінської, виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, а також

	формування гастрономічних особливостей регіонального та національного сільського зеленого туризму.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Освітня програма спрямована на оволодіння професійними та соціальними навичками, необхідними для вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Фокусування освітньої траєкторії сконцентровано на розвитку здібностей бакалавра з готельно-ресторанної справи надавати послуги гостинності в сфері сільського зеленого туризму. Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, сервіс, технологія обслуговування, гостинність, заклади розміщення, сільський зелений туризм.
<b>Особливості програми</b>	Багатопрофільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням особливостей надання послуг готельно-ресторанної справи у сфері сільського зеленого туризму, як перспективного напрямку підприємництва в Україні. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати наступні професійні роботи відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму
<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти; отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; підвищення кваліфікації.
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання у поєднанні з проблемно-орієнтованим стилем навчання шляхом спільної діяльності викладача і студентів на лекціях, практичних заняттях, а також через самостійну роботу студентів з використанням матеріалізованих та електронних навчальних ресурсів. Навчання через виробничу практику та професійне стажування, у т.ч. закордонне, консультації з викладачами, підготовка до атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	Види контролю: поточний, проміжний, семестровий, самоконтроль. Екзамени, заліки, захист звіту із практики, захист курсової роботи, державна атестація проводяться відповідно до вимог «Положення про організацію освітнього процесу», «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні

<b>компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. 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 2. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 9. 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>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p><i>ЗК 13. Уміння займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості в сфері послуг з урахуванням регіональних особливостей</i></p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 6. 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>СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 9. 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 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><i>СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.</i></p>
--	--

#### **7 - Програмні результати навчання**

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 2. 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 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

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

- ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- ПРН 23. *Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій*

#### **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Науково-педагогічні працівники, які задіяні в навчальному процесі за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» є штатним співробітниками ВНАУ, з достатнім рівнем наукової та професійної активності. Для проведення проблемних лекцій запрошуюються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічна база Вінницького національного аграрного університету повністю забезпечує навчально-виховний процес. Створені належні умови для навчання та проживання студентів, роботи викладачів та адміністративно-господарського персоналу. Для здійснення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа» використовуються кабінети з мультимедійним обладнанням, спеціалізовані лабораторії (лабораторія з ресторанної справи, лабораторія «Готельний номер»), комп'ютерні класи, спортивний та тренажерні зали, майданчики, приміщення для науково-педагогічних працівників, службові приміщення, бібліотеки, гуртожитки, їдальні, буфети, центр дозвілля ВНАУ тощо. Навчальні приміщення, кафедри, службові приміщення оснащені сучасними меблями, технічними засобами, приладами; забезпечене стабільне та оперативне постачання приладдя, предметів, надання послуг, які необхідні для здійснення



	<p>навчального процесу та наукової діяльності.</p> <p>Перевагою ОПП «Готельно-ресторанна справа» є використання потужностей готельно-ресторанних закладів, в т.ч. в сільських місцевостях, з якими налагоджена співпраця відповідно укладених договорів.</p>
<b>Інформаційне та навчально – методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="https://vsau.org">https://vsau.org</a> містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, система електронного тестування.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичні матеріали до проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Викладачі забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій.</p> <p>Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, в тому числі в електронному вигляді, які представлено в Демонстраційній залі ВНАУ. Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS), сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де функціонує Інтернет.</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння (відповідність змісту дисципліни ОПП, загальний обсяг у годинах та кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю).</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Міжнародна академічна мобільність реалізується у рамках відповідних чинних угод про співпрацю на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, розміщених за посиланням <a href="https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturnipidrozdili/mizhnarodna-diyalnist">https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturnipidrozdili/mizhnarodna-diyalnist</a>.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у закладах вищої освіти зарубіжних країн, за умови їх відповідності набутих компетентностям.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Можливе на загальних умовах за акредитованими ОПП.</p>

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
ОК 1	Українська мова та етнологія	4	Екзамен
ОК 2	Філософія	3	Екзамен
ОК 3	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 4	Туристичне краєзнавство	5	Екзамен
ОК 5	Туристичні та готельні ресурси України	5	Екзамен
ОК 6	Загальні правові засади та академічна доброчесність	3	Залік
ОК 7	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	4	Залік
ОК 8	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	4	Залік
ОК 9	Вища та прикладна математика	5	Екзамен
ОК 10	Сервісологія	5	Екзамен
ОК 11	Кулінарна етнологія	5	Екзамен
ОК 12	Історія України	4	Залік
ОК 13	Іноземна мова	19	Залік, екзамен
ОК 14	Технологія продукції ресторанного господарства	8	Залік, екзамен
ОК 15	Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)	5	Екзамен
ОК 16	Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 17	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	Залік
ОК 18	Діловий етикет ресторанного обслуговування	5	Екзамен
ОК 19	Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
ОК 20	Організація ресторанного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 21	Економіка готелів і ресторанів	5	Екзамен
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 23	Організація готельного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 24	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 25	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 26	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 27	Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)	4	Екзамен
ОК 28	Аграрна політика та земельні відносини	7	Залік, Екзамен
ОК 29	PR-технології в готельному бізнесі	5	Екзамен
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 30	Навчальна практика	5	Залік
ОК 31	Виробнича практика	13	Залік

<b>Атестація</b>			
ОК 32	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	5	Екзамен
ОК 33	Атестаційний екзамен	2	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>	
<i>Вибіркові компоненти*</i>			
ВК 1-12	Вибіркова дисципліна	5	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

\* Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного аграрного університету: <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-discziplini>

### **3. Форма атестації здобувачів вищої школи**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи.

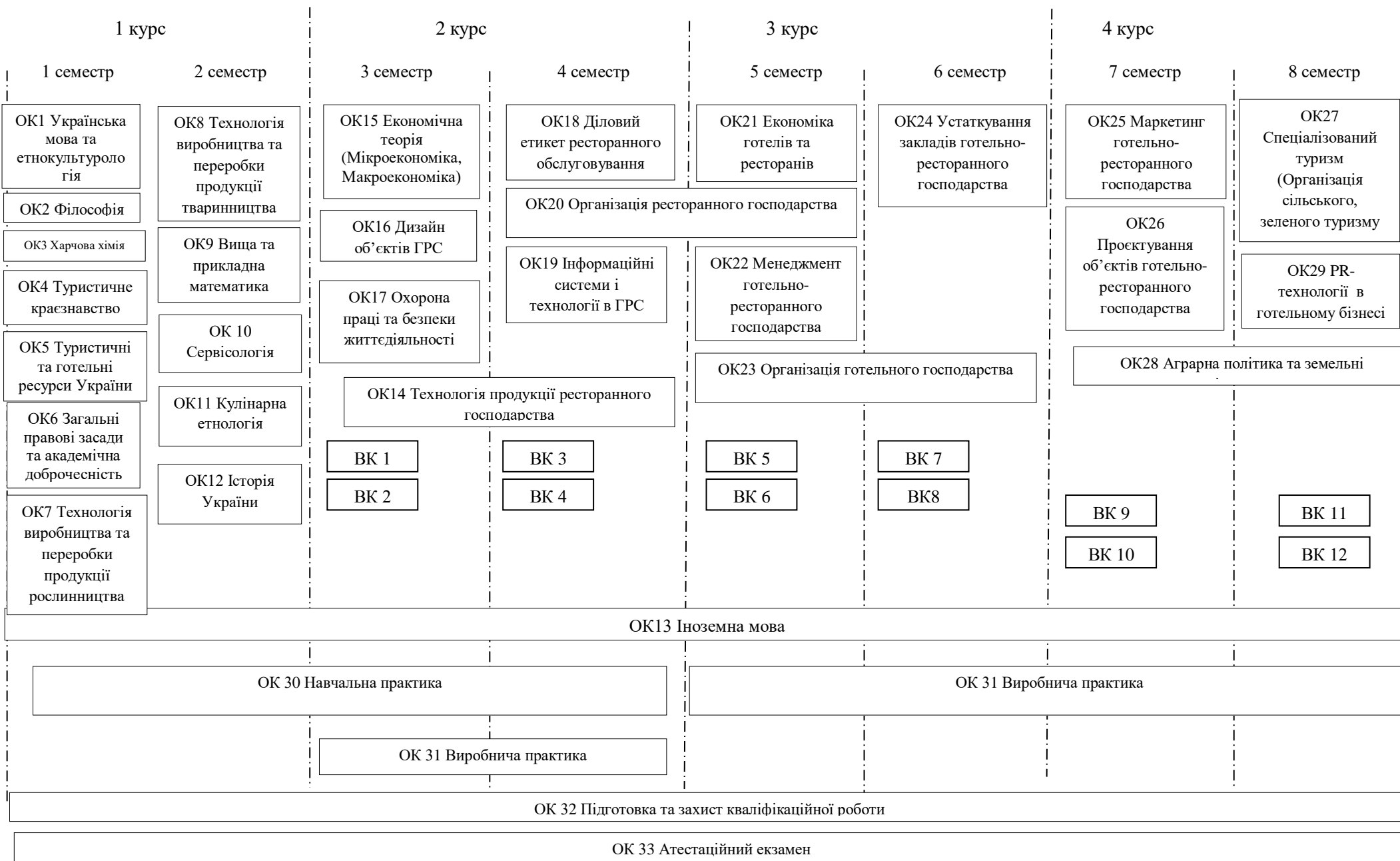
Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнень результатів навчання визначених Стандартом та освітньою програмою.

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.

Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат фахівцем відділу моніторингу якості освітнього процесу та контролю академічної доброчесності і розміщується у репозиторії ВНАУ.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## Структурно-логічна схема



#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти ОП	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.		
Інтегральна компетентність	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 1	+	+		+			+	+			+	+	+					+										+				+	+		
ЗК 2		+				+						+																					+	+	
ЗК 3		+	+		+			+	+			+	+						+	+	+		+	+	+		+		+	+		+	+	+	
ЗК 4									+					+		+			+	+		+			+	+						+	+	+	
ЗК 5					+		+		+	+				+		+		+		+		+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+												+					+		+				+				+					+	+	+
ЗК 7	+			+	+	+					+					+		+		+					+	+		+				+	+	+	+
ЗК 8			+											+				+		+				+	+		+					+	+	+	
ЗК 9		+						+	+							+					+				+	+			+	+	+	+	+	+	+
ЗК 10			+	+		+		+	+	+				+		+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11													+																			+	+	+	
ЗК 12				+	+	+				+						+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 13	+			+	+						+							+		+		+	+				+	+	+			+	+	+	+
СК 1				+							+							+	+	+		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК 2										+				+	+					+								+					+	+	+
СК 3					+	+												+		+				+			+						+	+	+
СК 4	+			+	+						+		+					+		+		+	+			+	+		+			+	+	+	+
СК 5															+					+	+	+	+								+	+	+	+	+
СК 6														+		+	+							+	+		+						+	+	+
СК 7										+				+						+				+				+					+	+	+
СК 8					+										+					+					+	+							+	+	+
СК 9														+		+				+					+		+						+	+	+
СК 10									+							+				+	+		+	+	+	+							+	+	+
СК 11			+																	+						+					+	+	+	+	+
СК 12																+				+	+	+					+				+	+	+	+	+
СК 13									+											+	+	+	+	+									+	+	+
СК 14	+			+						+	+									+		+	+	+				+		+	+	+	+	+	+

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

Компоненти ОП	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.	
ПРН 1						+					+						+			+		+				+	+			+	+	+	+	
ПРН 2					+					+										+		+						+			+	+	+	+
ПРН 3	+										+		+								+								+	+	+	+	+	
ПРН 4				+	+						+											+	+					+		+	+	+	+	
ПРН 5																+			+	+			+	+			+	+			+	+	+	
ПРН 6									+	+									+	+			+	+							+	+	+	
ПРН 7																			+	+			+		+							+	+	+
ПРН 8	+												+	+				+		+		+							+	+		+	+	+
ПРН 9														+	+					+			+	+			+				+	+	+	
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	+			+			+			+	+					+		+		+			+				+			+	+	+	+	

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ **Юлія СТАВСЬКА**