

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”  
(назва ОПП)

першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань № 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи  
Форма навчання: заочна  
Термін навчання: 3 роки 10 місяців



**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
УНІВЕРСИТЕТУ**  
Голова вченої ради  
**В. С. Курило**  
(протокол № 10 від 25.06. 2021 року)

Освітня програма набуває чинності  
з 01 липня 2021 р.  
Проректор з науково-педагогічної роботи

**Д. В. Ужченко**

(наказ № 80-ОД від 25.06.2021 р.)

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**  
**(назва ОПП)**

**першого рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа**  
**галузі знань № 24 Сфера обслуговування**  
**Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**  
**Форма навчання: заочна**  
**Термін навчання: 3 роки 10 місяців**

**ПОГОДЖЕНО**

Директор навчально-наукового інституту торгівлі,  
обслуговуючих технологій та туризму

В.Ф.Дрель  
\_\_\_\_\_  
( підпис, ініціали, прізвище)

17 червня 2021 р.

Завідувач кафедри (завідувачі кафедр)

  
\_\_\_\_\_  
( підпис, ініціали, прізвище)

15 червня 2021 р.

Гарант освітньої програми

  
\_\_\_\_\_  
( підпис, ініціали, прізвище)

15 червня 2021 р.

## ПЕРЕДМОВА

Інформація про відповідність ОПП чинним стандартам (за наявності) та Концепції освітньої діяльності за відповідною спеціальністю на заявленому рівні вищої освіти.

Розроблено проектною групою спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа» у складі:

1. Гарант освітньої програми (керівник проектної групи) – **Гуцол А. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
2. **Курило В. С.**, в.о. ректора ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, академік НАПН України, доктор педагогічних наук, професор;
3. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
4. **Безрученков Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.
5. **Погодін А.В.**, директор мережі ресторанів та кафе «Rou», «Buffet», «Козацька рада» м. Рубіжне.
6. **Бережний В.В.**, здобувач освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Програму обговорено на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи  
Протокол від „15”червня 2021р.№12

Програму схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту торгівлі,  
обслуговуючих технологій та туризму

Протокол від „17”червня2021р.№11

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Начальник Управління культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації **Адамчук А. О.**
2. Керівник Паба "ThePuzoPub" **Карабанов Є.В.**
3. Керівник міжнародного центру стажування «Internobmen» **Білан О.В.**

Правила прийому на навчання за ОП з урахуванням її особливостей.

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті та в інших ЗВО, зокрема іноземних.

Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС; на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.

Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.



1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа”

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець з ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2022
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	На базі повної загальної середньої освіти, на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»), здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2022
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102">http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102</a> сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Надати ґрунтовну освіту в сфері готельного і ресторанного господарства з широким доступом до працевлаштування. Підготувати фахівців високого рівня, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з готельно-ресторанної справи та вміють їх застосовувати з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанних послуг.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. ОП є мультидисциплінарною, де цикл загальної підготовки ОП складає 61 кредит ЄКТС (25,4 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти циклу професійної підготовки складають 149 кредитів ЄКТС (62,1 % від загального обсягу ОП); практики складають 30 кредитів ЄКТС (12,5 % від загального обсягу ОП). <b>Об’єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.



<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна для бакалавра. Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо: організації готельного та ресторанного господарства; технології продукції ресторанного господарства; маркетингу і менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; управління якістю продукції та послуг у готельному та ресторанному господарстві; проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу та їхнього устаткування і дизайну; міжкультурної комунікації в сфері готельно-ресторанних послуг. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельного та ресторанного господарства, орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання професійної й наукової освіти в рамках управління готельно-ресторанним бізнесом, технології, виробництва.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна освіта в галузі готельного та ресторанного обслуговування. Вміння розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві. Готельна справа, ресторанна справа.
<b>Особливості програми</b>	Програма реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації готельного та ресторанного господарства. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.
<b>4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Бакалавр за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”, підготовлений до виконання професійних функцій за одним або кількома з видів і найменувань економічної діяльності за „Державним класифікатором видів економічної діяльності” ДК 009:2010: - Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства та інших засобах розміщення (завідувач агентства з туризму, завідувач корпусу готелю; завідувач підприємства громадського харчування, завідувач поверху готелю); - Керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; - Менеджери (управителі) в готелях та інших засобах розміщення; - Менеджери (управителі) в готельному господарстві; - Менеджери (управителі) в ресторанному господарстві; - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); - Фахівець з готельної справи; - Фахівець з ресторанної справи.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовження навчання за освітніми програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.



## 5. Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	<b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.
<b>Оцінювання</b>	Поточний контроль – усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти з практики, захист курсових робіт (проектів), письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування. Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

## 6. Програмні компетентності

<b>Інтегральна компетентність</b>	<b>ІК 01.</b> 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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<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. <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. <b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. <b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. <b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді. <b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. <b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. <b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. <b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. <b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою. <b>ЗК 12.</b> Здатність до критичного мислення на основі розуміння закономірностей постановки та вирішення проблем у філософському дискурсі. <b>ЗК 13.</b> Здатність до критичного осмислення тенденцій історичної еволюції України як складової частини загальноєвропейської



	цивілізації. Розуміння історичних витоків проблем сучасної України та здатність його використання у професійній діяльності.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<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 та 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 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 та 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>СК14.</b> Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії готельно-ресторанних послуг.</p> <p><b>СК15.</b> Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>СК16.</b> Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<b>Знання (ЗН)</b>	<p><b>ЗН 01.</b> 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><b>ЗН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові</p>



	<p>поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>ЗН 03.</b> 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>ЗН 04.</b> 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>ЗН 05.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗН 06.</b> Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.</p> <p><b>ЗН 07.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ЗН 08.</b> Знати основи безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базові принципи надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах.</p> <p><b>ЗН 09.</b> Знати загальні принципи фізичного виховання та здорового способу життя.</p> <p><b>ЗН 10.</b> Знати основні правила українського правопису; мову професії, термінологію свого фаху, джерела поповнення лексики сучасної української літературної мови; основні умови ефективного мовленнєвого спілкування, композиції публічного виступу; основні функції та рівні ділового спілкування.</p> <p><b>ЗН 11.</b> Знати основні правила складання різноманітних ділових паперів в професійному контексті; знати особливості використання професійної термінології; знати специфіку використання іноземної мови для здобуття і передавання фахової інформації з урахуванням аспектів граматики, синтаксису, комунікативних стилів та правил цитування іноземною мовою; правила презентації власних професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах.</p>
<p><b>Уміння (УМ)</b></p>	<p><b>УМ 01.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>УМ 02.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>УМ 03.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>УМ 04.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості.</p> <p><b>УМ 05.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p><b>УМ 06.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>УМ 07.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>УМ 08.</b> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного</p>



	<p>господарства.</p> <p><b>УМ 09.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>УМ 10.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p><b>УМ 11.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p><b>УМ 12.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>УМ 13.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>УМ 14.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>УМ 15.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>УМ 16.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p><b>УМ 17.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>УМ 18.</b> 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><b>УМ 19.</b> 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>
<b>Комунікація (КОМ)</b>	<p><b>КОМ 1.</b> Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p><b>КОМ 2.</b> Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p><b>КОМ 3.</b> Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.</p>
<b>Автономія і відповідальність (АіВ)</b>	<p><b>АіВ 1.</b> Повага до національних та міжкультурних цінностей.</p> <p><b>АіВ 2.</b> Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>АіВ 3.</b> Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи</p>



	закладу нормам безпеки життєдіяльності. АіВ 4. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютерних класів, проєкційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних спеціалізованих прикладних ліцензованих програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, системи бронювання в туризмі, готельному господарстві, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе.

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Актуальні питання історії української державності та культури	5	екзамен
ОК 2	Усна й письмова комунікація та академічна риторика	5	залік, екзамен
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	10	2 заліки, 2 екзамени
ОК 4	Філософія	5	екзамен
ОК 5	Фізичне виховання*	3	залік
ОК 6	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	3	екзамен
ОК 7	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	3	екзамен
ОК 8	Товарознавство	3	екзамен
ОК 9	Логіка та методологія наукового пізнання**	3	залік
ОК 10	Інформаційні системи та технології	6	екзамен
ОК 11	Організація готельного господарства	15,5	2 заліки, 2 екзамени
ОК 12	Організація ресторанного господарства	13,5	залік, 2



			екзамени
ОК 13	Технологія продукції ресторанного господарства	6	залік, екзамен
ОК 14	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	9	залік, екзамен
ОК 15	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	залік, екзамен
ОК 16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 17	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
ОК 18	Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	6	екзамен
ОК 19	Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	6	екзамен
ОК 20	Вступ до фаху	6	залік
ОК 21	Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням	6	2 заліки, екзамен
ОК 22	Виконання кваліфікаційної роботи	9	захист
ОК 23	Виробнича практика	16,5	2 заліки
ОК 24	Ознайомча практика	6	залік
ОК 25	Управлінсько-організаційна практика	7,5	залік
ОК 26	Курсова робота	3	залік
ОК 27	Курсова робота	3	залік
ОК 28	Оглядові лекції	1,5	
ОК 29	Підсумкова атестація	1,5	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1	Дисципліна з1	3	залік
ВБ 1.2	Дисципліна з2	3	залік
ВБ 1.3	Дисципліна з3	3	залік
ВБ 1.4	Дисципліна з4	3	залік
ВБ 1.5	Дисципліна з5	3	залік
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1	Дисципліна п1	3	залік
ВБ 2.2	Дисципліна п2	3	залік
ВБ 2.3	Дисципліна п3	3	залік
ВБ 2.4	Дисципліна п4	3	залік
ВБ 2.5	Дисципліна п5	3	залік
ВБ 2.6	Дисципліна п6	3	залік
ВБ 2.7	Дисципліна п7	3	залік
ВБ 2.8	Дисципліна п8	3	залік
ВБ 2.9	Дисципліна п9	3	залік
ВБ 2.10	Дисципліна п10	3	залік
ВБ 2.11	Дисципліна п11	3	залік
ВБ 2.12	Дисципліна п12	3	залік
ВБ 2.13	Дисципліна п13	3	залік
ВБ 2.14	Дисципліна п14	3	залік
ВБ 2.15	Дисципліна п15	3	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Усна й письмова комунікація та академічна риторика Іноземна мова за професійним спрямуванням Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі Інформаційні системи та технології Організація готельного господарства Вступ до фаху
2	Актуальні питання історії української державності та культури Усна й письмова комунікація та академічна риторика Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання* Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг Ознайомча практика
3	Товарознавство Дисципліна з1 Дисципліна з2 Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Дисципліна п1 Дисципліна п2 Дисципліна п3 Дисципліна п4
4	Дисципліна з3 Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням Виробнича практика Дисципліна п5
5	Дисципліна з4 Дисципліна з5 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Дисципліна п6 Дисципліна п7 Дисципліна п8 Дисципліна п9 Дисципліна п10 Дисципліна п11
6	Іноземна мова за професійним спрямуванням Філософія Логіка та методологія наукового пізнання** Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням Виробнича практика Курсова робота
7	Іноземна мова за професійним спрямуванням Менеджмент готельно-ресторанного господарства



	Маркетинг готельно-ресторанного господарства Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням Управлінсько-організаційна практика Курсова робота Дисципліна п12 Дисципліна п13 Дисципліна п14
8	Іноземна мова за професійним спрямуванням Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії Виконання кваліфікаційної роботи Оглядів лекції Підсумкова атестація Дисципліна п15

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа” здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що визначає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота розміщується в репозиторії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	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
ІК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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			+			+	+			+	+	+	+	+	+	+					+		+		+				

