

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА (ПРОЄКТ)

(зі змінами)

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Запоріжжя 2022-2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблена освітньо-професійна програма зі змінами, за якою здійснюється підготовка здобувачів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» робочою групою у складі:

1. Кукліна Т.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка» (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).

2. Віндюк А.В., доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка»

3. Мамотенко Д.Ю. кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

4. Журавльова С.М. – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

5. Черванська Д.С. представник студентського самоврядування Національного університету «Запорізька політехніка»

6. Данилевська О. – член проектної групи, директор готелю «Панська хата».

6. Грибун Ф.Н. – член проектної групи, директор «Національний клуб-ресторан «Запорізька Січ».

ОПП розроблено НУ «Запорізька політехніка» на основі стандарту вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію Наказом No 384 Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 року.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 – Загальна інформація	
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Національний університет «Запорізька політехніка»
Назва інституту, факультету та структурного підрозділу	Факультет міжнародного туризму та економіки Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Вид програми	Освітньо-професійна
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом: одиничний Обсяг освітньої програми бакалавра: - на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС; - на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет 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.
Кваліфікаційний рівень / цикл	за Національною рамкою кваліфікацій України – 6 рівень; за Qualifications Framework for the European Higher Education Area (QF-EHEA) – Bachelor's degree (First cycle); за European Qualifications Framework (EQF-LLL) – Level 6
Наявність акредитації	Первинна
Обмеження щодо форм навчання	Без обмежень
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – «Бакалавр» Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма – «Готельно-ресторанна справа»
Передумови	На освітню програму для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи, які: - здобули повну середню освіту; - здобули такий самий або вищий ступінь (рівень) вищої освіти; - здобувають такий самий ступінь (рівень) вищої освіти за спеціальністю не менше одного року та виконують у повному обсязі індивідуальний навчальний план;

	- здобули ступінь «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» - для вступу на навчання за скороченим терміном. Умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до НУ «Запорізька політехніка».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://catalogop.zp.edu.ua/

2 – Мета освітньої програми

Програма розроблена відповідно до місії та стратегії університету, має на меті підготовку фахівців, які володіють компетенціями в галузі готельно-ресторанної справи та здатні розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням потреб післявоєнного періоду щодо відновлення регіональної сфери гостинності на засадах ефективної співпраці з органами публічної влади та іншими стейкхолдерами.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	<p>Об'єкти вивчення: 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.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Орієнтація освітньої програми	Програма ґрунтується на вивченні основних процесів організації та діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі; технології надання послуг; організації обслуговування споживачів; акцент робиться на здатності використовувати на практиці базові поняття з

	теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, проектуванні діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельно-ресторанного господарства. Формування здатності здобувача до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, науково-дослідної діяльності на готельно-ресторанних підприємствах. Зміст програми побудовано із урахуванням сучасного стану ведення бізнесу в готельно-ресторанних підприємствах, сучасних систем управління готельно-ресторанними комплексами, інноваційних та інформаційних технологій, що забезпечує набуття компетентностей у проектуванні та організації готельно-ресторанної справи.
Особливості програми	<ul style="list-style-type: none"> - доступ до матеріалів і визнання сертифікатів навчальних онлайн-платформ (Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо), за релевантними курсами та темами; - виконання кваліфікаційної роботи за тематикою реальних підприємств; - практична підготовка на підприємствах, що здійснюють діяльність в готельній та ресторанній галузі, готельно-туристичних підприємствах курортного типу Приморського регіону, зокрема, та в Україні в цілому, а також за кордоном; - підготовка фахівців для індустрії гостинності зумовлена особливостями регіонального розвитку з періодичним залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців; - формування фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець має кваліфікацію, яка дозволяє виконувати наступні завдання та обов'язки відповідної роботи згідно класифікатора професій ДК 003:2010 Основна сфера зайнятості відповідає коду 3414: Фахівець з готельного обслуговування Фахівець з ресторанного обслуговування Фахівець із спеціалізованого обслуговування Фахівець із туристичного обслуговування Організатор туристичної та готельної діяльності
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	<ul style="list-style-type: none"> - студентоцентроване навчання, самонавчання, навчання на основі практики передбачених ОП; - інтенсивний характер навчання (усі заняття базуються на активному залученні слухачів до освітнього процесу (дискусії, ділові ігри, робота в міні-іграх, обмін досвідом); - практична спрямованість (широко використовуються приклади та ситуаційні вправи з практики готельно-ресторанних установ, які функціонують в Україні); - модульний формат навчання (поєднання настановних сесій і самостійної роботи студентів дає можливість отримання повноцінної вищої освіти без відриву від основної виробничої діяльності); - використання інноваційних технологій (можливість самостійної роботи студентів з використанням електронних підручників та посібників, навчально-методичних комплексів, використання мультимедійних технологій, робота в дистанційному просторі з використанням moodle.zp.ua, zoom, Google Classroom тощо).
Оцінювання	<p>Освітня програма має формативне (письмові та усні коментарі й настанови викладачів в процесі навчання, формування навичок самооцінювання) та сумативне (заліки та письмові іспити з навчальних дисциплін) оцінювання. Процедура оцінювання навчальної роботи здобувача складається з ряду контрольних заходів, які включають в себе поточний (оцінювання поточної роботи протягом вивчення окремих освітніх компонентів (тестування), захистів звітів лабораторних та практичних робіт), рубіжний (модульний, тематичний), підсумковий та семестровий контроль, захист звітів практики, захист курсових робіт, прилюдний захист кваліфікаційної роботи, а також комплексні та ректорські контрольні роботи. Конкретні підходи та методи оцінювання результатів навчання за певною дисципліною розроблено у відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» затвердженого наказом ректора від 10 грудня 2021 р. № 507 (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Nakaz_N507_vid_10.12.21.pdf) і відображені в силабусах та робочих програмах відповідно.</p>

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності (ЗК)	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.
	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
	ЗК 3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК 4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 5	Здатність працювати в команді
	ЗК 6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
	ЗК 7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності
	ЗК 8	Навики здійснення безпечної діяльності
	ЗК 9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
	ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Додаткові загальні компетентності, які визначені за освітньою програмою:		
НУ «Запорізька політехніка»*	ЗК 12	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні
НУ «Запорізька політехніка»*	ЗК 13	Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження
НУ «Запорізька політехніка»*	ЗК 14	Здатність до міжособистісної взаємодії, діяти свідомо та соціально відповідально, розуміти місце та роль української культури, основних історико-культурних пам'яток та елементів культурного етикету в системі європейських цінностей та порівнювати розвиток української культури з розвитком культур інших народів світу, зокрема культур Західної Європи.
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)	ФК 1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
	ФК 2	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	ФК 3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
	ФК 4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
	ФК 5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 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
	ФК 7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
	ФК 8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
	ФК 9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
	ФК 10	Здатність працювати з технічною, економічною,

		технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності
	ФК 12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ФК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Додаткові фахові компетентності, які визначені за освітньою програмою		
НУ «Запорізька політехніка»*	ФК 14	Здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону
НУ «Запорізька політехніка»*	ФК 15	Здатність до співпраці з іноземними партнерами та клієнтами, забезпечувати їх безпеку, впроваджувати інноваційні проекти в бізнес

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.
Додаткові програмні результати навчання	
ПРН 23	Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах
ПРН 24	Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами
ПРН 25	Виокремлювати основні закономірності формування та етапи розвитку національної та європейської культури від давнини до сучасності, розуміти сучасні тренди розвитку європейських культурних цінностей та вміти проводити історико-культурний аналіз в галузі гостинності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Проведення освітньої діяльності в рамках реалізації освітньої програми забезпечується науково-педагогічними працівниками, необхідними для реалізації освітніх компонентів, відповідно до чинних Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 85% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені, вчені звання та фахову освіту за спеціальністю. Для проведення проблемних занять запрошуюються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу.

	<p>Всі науково-педагогічні працівники, що залучені до викладання освітніх компонент, щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу Запорізької області та у закладах вищої освіти України, Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, тощо.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Навчальні, побутові, спортивні приміщення, де проходять заняття відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін. Зокрема, комп'ютерний клас кафедри «Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу»; навчальна лабораторія «Готельно-ресторанного бізнесу», навчальна лабораторія «Туристична фірма»</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво НУ «Запорізька політехніка»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт (https://zp.edu.ua/), - системи дистанційного навчання Moodle, яка забезпечує доступ до навчальних матеріалів з дисциплін освітньої програми, тестових завдань, відеоматеріалів та інших інформаційних складових навчального процесу (https://moodle.zp.edu.ua/), - оприлюднення на офіційному сайті НУ «Запорізька політехніка» розкладу занять (https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacy-3), - бібліотеку наукових праць (https://library.zp.edu.ua/), - інформаційні ресурси бібліотеки НУ «Запорізька політехніка» (періодика, монографії, навчальні посібники, підручники, словники, тощо), які сформовані відповідно до предметної сфери та сучасних наукових тенденцій у галузі готельно-ресторанної справи (http://eir.zp.edu.ua/handle/123456789/397); - необмежений доступ до мережі Internet. <p>Розроблено навчально-методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку навчальні плани, робочі програми з усіх навчальних дисциплін, програми практичної підготовки, методичні матеріали для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти. Доступ до навчально-методичних матеріалів здійснюється через загальноуніверситетську, централізовану платформу https://moodle.zp.edu.ua/. Методичний матеріал за освітньою програмою періодично оновлюється та адаптується з урахуванням цілей освітньої програми та сучасних тенденцій розвитку галузі обслуговування, зокрема в готельно-ресторанній.</p> <p>Університет має доступ до волоконно-оптичної мережі «Уран», що забезпечує оперативний доступ до інформації, обмін, її розповсюдження, накопичення та обробку для проведення наукових досліджень, дистанційного навчання, використання методів телематики, функціонування електронних бібліотек, віртуальних лабораторій, проведення телеконференцій, реалізації дистанційних методів моніторингу, тощо.</p> <p>Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників НУ «Запорізька політехніка» і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання чинних Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти.</p>

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Регламентується Постановою КМУ No 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» від 12 серпня 2015 року та Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/pubdocs/2022/Nakaz_N210_vid_28.06.22.pdf).</p> <p>Передбачається законодавством та є доцільною, коли виникає необхідність вивчення (освоєння) студентами принципово нових курсів, дисциплін, які не викладаються у базовому закладі вищої освіти. Кожен здобувач вищої освіти має можливість проходити навчання у ЗВО-партнерах (окремі курси, навчання протягом семестру) з подальшим визнанням отриманих результатів та кредитів навчання. Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між НУ «Запорізька політехніка» та закладами вищої освіти України.</p> <p>Можливість навчання за кількома спеціальностями або в кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.</p> <p>Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних ЗВО-партнерах.</p> <p>На основі двосторонніх договорів між Класичним приватним університетом від 01.09.2021р. (м. Запоріжжя); Тернопільським національним педагогічним університетом імені Володимира Гнатюка (ТИПУ ім. В. Гнатюка) від 01.09.2021р; Університетом імені Альфреда Нобеля (м. Дніпро) від 17.02.2021 р.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Регламентується Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/pubdocs/2022/Nakaz_N210_vid_28.06.22.pdf), а також на основі двосторонніх угод між Національним університетом «Запорізька політехніка» та іноземними закладами вищої освіти, іноземними організаціями та підприємствами.</p> <p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між НУ «Запорізька політехніка» та закладами вищої освіти країн партнерів.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе на загальних умовах, після опанування курсу української мови. Регламентовано Положенням про організацію набору та навчання (стажування) іноземців та осіб без громадянства в Національному університеті «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/dept_inter/pol_pro_org_naboru_ta_navch_inozemtsiv.pdf).</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Обсяг та загальна структура освітньої програми
<p>Загальний обсяг всієї освітньої програми на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС. Кількість кредитів за семестр – 30.</p> <p>За структурою освітня програма передбачає обов'язкову та вибіркові частини.</p> <p>До складу обов'язкової частини входять освітні компоненти, які в повному обсязі забезпечують компетентності та результати навчання визначені за цією освітньою</p>

програмою та отримання першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю. Загальний обсяг обов'язкової частини освітньої програми становить 175 кредити ЄКТС або 73%.

Вибіркова частина поділяється на дві групи освітніх компонентів. До першої групи відносяться освітні компоненти загальної підготовки з числа тих, що запропоновано університетом для бакалаврських програм (загальноуніверситетський перелік). До другої групи відносяться фахові освітні компоненти з числа тих, які запропоновані випусковою кафедрою та факультетом для бакалаврських програм (кафедральний та факультетський перелік).

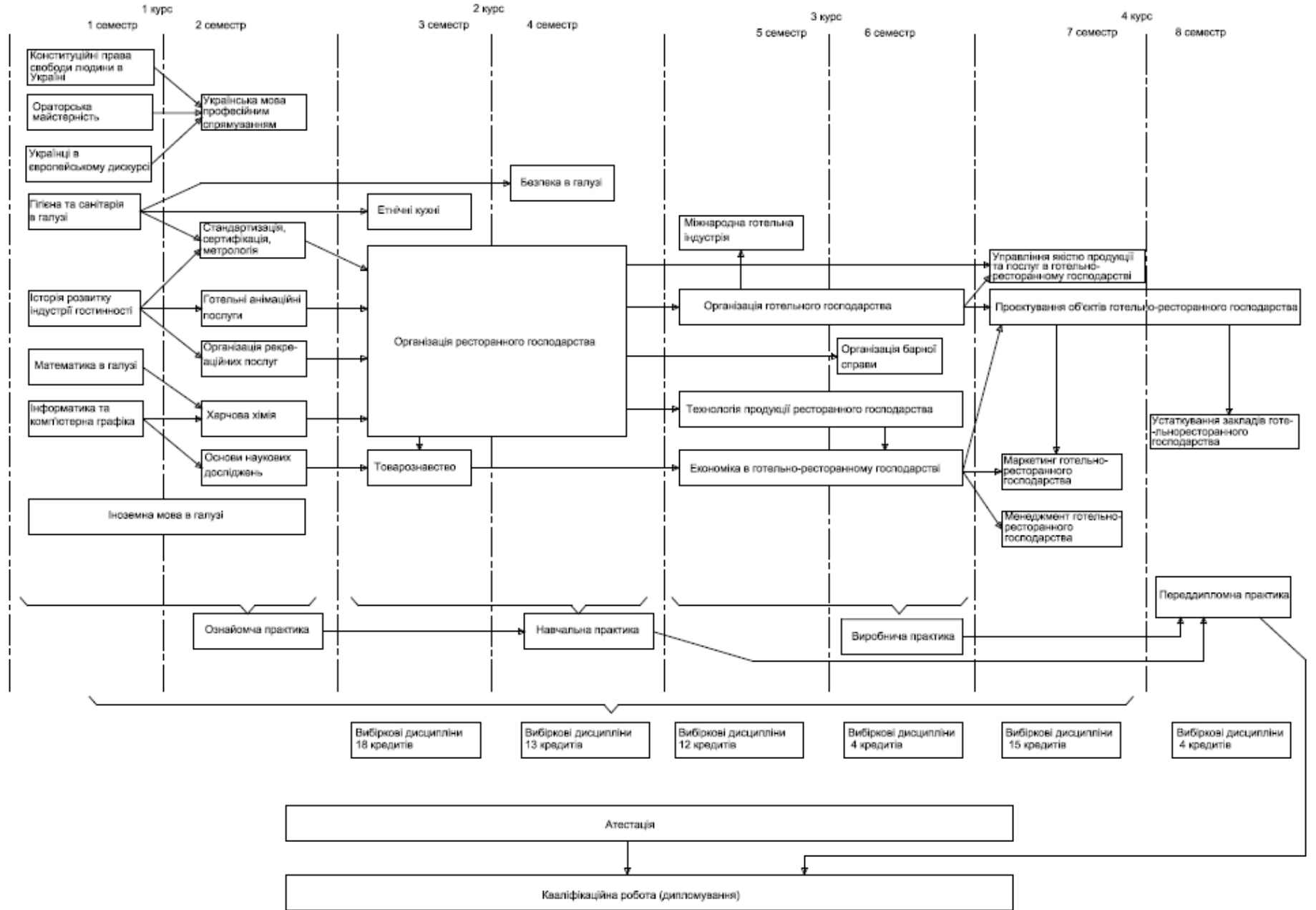
Загальний обсяг вибіркової частини освітньої програми становить 65 кредитів ЄКТС або 27%.

2.2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

№	Вид навчальної діяльності	Обсяг кредитів	Форма контролю
1.	Нормативна частина		
ОК 01	Гігієна та санітарія в галузі	3	залік
ОК 02	Інформатика та комп'ютерна графіка	5	залік
ОК 03	Історія розвитку індустрії гостинності	5	екзамен
ОК 04	Математика в галузі	4	залік
ОК 05	Ораторська майстерність	3	залік
ОК 06	Організація рекреаційних послуг	4	залік
ОК 07	Готельні анімаційні послуги	4,5	залік
ОК 08	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 09	Основи наукових досліджень	3,5	залік
ОК 10	Стандартизація, сертифікація, метрологія	3,5	залік
ОК 11	Етнічні кухні	4	екзамен
ОК 12	Товарознавство	4	екзамен
ОК 13	Організація ресторанного господарства	9	екзамен курсова
ОК 14	Безпека в галузі	3	залік
ОК 15	Економіка в готельно-ресторанному господарстві	8	екзамен
ОК 16	Організація готельного господарства	9	екзамен курсова
ОК 17	Технологія продукції ресторанного господарства	10	залік
ОК 18	Міжнародна готельна індустрія	4	екзамен
ОК 19	Організація барної справи	4	залік
ОК 20	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 21	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 22	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	8	залік
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5	екзамен
ОК 24	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5	екзамен
ОК 25	Українці в європейському дискурсі	3	екзамен
ОК 26	Конституційні права і свободи людини в Україні	3	залік
ОК 27	Іноземна мова в галузі	7	екзамен
ОК 28	Українська мова за професійним спрямуванням	3	екзамен
ОК 29	Ознайомча практика	4,5	диф.залік
ОК 30	Навчальна практика	9	диф.залік
ОК 31	Виробнича практика	9	диф.залік

ОК 32	Переддипломна практика	4,5	диф.залік
ОК 33	Атестація	1,5	екзамен
ОК 34	Кваліфікаційна робота (дипломування)	10,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		174	
2.	Вибіркова частина.		
	Вибір ОК з каталогів (загальноуніверситетський, факультетський, кафедральний)	66	
Загальний обсяг вибіркового компонента		66	
Всього за програмою		240	

3. Структурно-логічна схема



4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення 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.

Перевірка на плагіат та оприлюднення на офіційному сайті відповідного підрозділу закладу вищої освіти.

Незалежне експертне оцінювання (рецензування) науковцями і фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу.

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34			
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	+					+		+		+		+	+	+		+	+		+	+			+		+						+	+	+	+	+	+	+
ЗК 14			+								+							+								+											
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														+			+						+								+	+	+	+	+	+	+
СК 15			+						+									+		+								+				+	+	+	+	+	+

8 ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

- Освітньо-професійна програма розроблена на основі наступних нормативних документів:
1. Про вищу освіту: Закон України No 1556-VII від 01.07.2014 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
 2. Національна рамка кваліфікацій: затверджена постановою Кабінету міністрів України від 23 листопада 2011 р. No 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/para%20n12>.
 3. Національний класифікатор України: Класифікатор професій : ДК 003:2010 (На зміну ДК 003:2005); Чинний від 01.11.2010 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>.
 4. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2017 р. No 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 р. No 1648). URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>.
 5. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. No 384. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>.
 6. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. No 266. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/248149695>.
 7. Закон «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
 8. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
 9. Національний глосарій 2014. URL: http://ihed.org.ua/images/biblioteka/glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf.
 10. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>.
 11. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf.