

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування

КВАЛІФІКАЦІЯ бакалавр з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
Голова вченої ради Сергій ПЕТРОВ  
Протокол № 6

від «19» грудня 2023 р.

Освітня програма вводиться в дію

від «01» серпня 2024 р.

Ректор Денис КОВАЛЕНКО

каз № 426 від «19» грудня 2023 р.



2023

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Індустрія гостинності

(назва освітньої програми)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування  
(назва галузі знань)

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(назва спеціальності(спеціалізації))

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
(початковий рівень (короткий цикл), перший (бакалаврський), другий (магістерський))

Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи  
(назва кваліфікації)

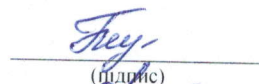
Гарант освітньої програми

1. Криворучко Ганна Валентинівна, канд. екон. наук  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

  
(підпис)

Розробники програми:

1. Паньків Марія Михайлівна, канд. іст. наук  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

  
(підпис)

2. Гонтар Тетяна Борисівна, канд. техн. наук  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

  
(підпис)

3. Липовий Денис Васильович  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

  
(підпис)

Рецензенти освітньої програми:

1. Шевченко Анастасія Андріївна - директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧФ-КЕШ»  
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)

2. Демченко Олена Василівна - менеджер з розміщення та бронювання ТОВ «ОВІС-ХОТЕЛ»  
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)

Розглянуто на засіданні кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу  
від «04» жовтня 2023 р. протокол № 4

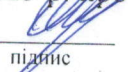
завідувач кафедри  Тетяна ГОНТАР  
підпис Ім'я, прізвище

«04» жовтня 2023 р.

Погоджено

Вчена рада факультету інноваційних технологій

від «30» листопада 2023 р. протокол № 4

декан факультету  Олег КОНДРАТЮК  
підпис Ім'я, прізвище

«30» листопада 2023 р.

Перший проректор  
з науково-педагогічної роботи

 Сергій ПЕТРОВ  
підпис Ім'я, прізвище

«19» грудня 2023 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Індустрія гостинності» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена відповідно до стандарту вищої освіти, який затверджено наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020.

**Внесено** кафедрою ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Криворучко Ганна Валентинівна - кандидат економічних наук, старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА.
2. Паньків Марія Михайлівна - кандидат історичних наук, доцент кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА.
3. Гонтар Тетяна Борисівна – кандидат технічних наук, завідувач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА.
4. Липовий Денис Васильович – старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА.

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Шевченко Анастасія Андріївна - директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ-КЕШ»
2. Демченко Олена Василівна - менеджер з розміщення та бронювання ТОВ «ОВІС-ХОТЕЛ»

**1. Профіль освітньої програми Індустрія гостинності  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1. Загальна інформація</b>	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Українська інженерно-педагогічна академія, кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Індустрія гостинності
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра Обсяг програми - 240 кредитів ЄКТС, Термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, на основі результатів зовнішнього незалежного оцінювання, національного мультимедійного тесту (вступних випробувань)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://www.uipa.edu.ua/">http://www.uipa.edu.ua/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринках праці фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати комплексні практичні завдання за невизначеності умов під час професійної діяльності в індустрії гостинності на основі сформованої сукупності загальних і спеціальних (фахових) компетентностей.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітньо-професійна програма: Індустрія гостинності <b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова індустрії гостинності та сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. <b>Цілі навчання</b> – 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. <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування

	<p>підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма орієнтована на поглиблену спеціальну підготовку фахівців індустрії гостинності, які є здатними до швидкої адаптації до сучасних умов ведення економічної діяльності.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Програма націлена на всебічне вивчення готельно-ресторанного бізнесу як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності суб'єктів індустрії гостинності.</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, індустрія гостинності, управління якістю, маркетинг у сфері гостинності, конкурентоспроможність.</p>
Особливості програми	<p>Програма орієнтована на міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку сучасних фахівців індустрії гостинності, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Інтерактивні практичні заняття. Залучення науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Можливість обіймати первинні посади відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010.</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3439 Фахівець з організації побутового обслуговування</p> <p>1229.1 Керівник служби, структурного підрозділу в готельно-ресторанному господарстві.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти.</p>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання); організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), переддипломна практика, складання кваліфікаційного екзамену, захист кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та</p>

<p>Загальні компетентності</p>	<p>невизначеністю умов.</p> <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 в процесі роботи підприємств сфери гостинності</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>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<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 організувати 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>СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення для підприємств індустрії гостинності з урахуванням галузевих особливостей, відповідно до нормативних вимог і сучасних дизайнерських концепцій.</p> <p>СК 15. Здатність організовувати надання дозвілєвих послуг для різних груп споживачів у закладах індустрії гостинності.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і</p>

	<p>проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p><i>ПРН 23. Презентувати та візуалізувати об'ємно-планувальні рішення та концепції дизайну підприємств індустрії гостинності.</i></p> <p><i>ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку споживання дозвіллевих послуг закладів індустрії гостинності.</i></p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Інформаційне навчально-методичне забезпечення та	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
<b>9. Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі двосторонніх договорів між УІПА та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та закладами-партнерами зарубіжних країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе в разі акредитації освітньої програми.



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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Іноземна мова	6	Залік
ОК 2	Історичні та соціально-політичні студії	6	Іспит
ОК 3	Здоровий спосіб життя	3	Залік
ОК 4	Математичні і графічні основи галузевого знання	6	Іспит
ОК 5	Технології особистісного зростання та навчання	3	Залік
ОК 6	Загальна, органічна хімія та екологія	7	Іспит
ОК 7	Вступ до фаху	3	Залік
ОК 8	Інформаційні і комунікаційні технології	6	Іспит
ОК 9	Основи гостинності	3	Іспит
ОК 10	Основи товарознавства в галузі	5	Іспит
ОК 11	Іноземна мова та Євроінтеграційні студії	7	Залік
ОК 12	Готельна справа	6	Іспит
ОК 13	Процеси та апарати харчових виробництв	6	Іспит
ОК 14	Ресторанна справа	6	Іспит
ОК 15	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Іспит
ОК 16	Філософсько-українознавчі студії	6	Іспит
ОК 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Іспит
ОК 18	Друга іноземна мова	12	Залік
ОК 19	Організація дозвілля в закладах індустрії гостинності	6	Іспит
ОК 20	Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ОК 21	Теоретико-прикладні основи права	6	Іспит
ОК 22	Інноваційні ресторани технології	6	Іспит
ОК 23	Командоутворення й технології командної роботи	3	Іспит
ОК 24	Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 25	Інформаційні системи та технології в індустрії гостинності	6	Іспит
ОК 26	Маркетинг у сфері гостинності	6	Іспит
ОК 27	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Іспит
ОК 28	Управління якістю продукції та послуг в індустрії гостинності	6	Іспит
ОК 29	Фізичне виховання	0	Залік
ОК 30	Навчальна практика	6	Залік
ОК 31	Виробнича практика 1	3	Залік
ОК 32	Виробнича практика 2	6	Залік
ОК 33	Переддипломна практика	3	Залік
ОК 34	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	1.5	Іспит
ОК 35	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	7.5	Захист
	<b>Всього по обов'язковим компонентам ОП</b>	<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП ***</b>			
	<b>Всього по вибірковим компонентам ОП</b>	<b>60</b>	<b>іспит</b>
	<b>Всього за ОП</b>	<b>240</b>	

\*\*\* - здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії

### 3. Структурно-логічна схема ОП

Обов'язкові компоненти освітньої програми

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ОК 1 Іноземна мова	ОК 1 Іноземна мова	ОК 11 Іноземна мова та Євроінтеграційні студії	ОК 11 Іноземна мова та Євроінтеграційні студії	ОК 18 Друга іноземна мова	ОК 18 Друга іноземна мова	ОК 18 Друга іноземна мова	ОК 18 Друга іноземна мова
ОК 2 Історичні та соціально-політичні студії	ОК 8 Інформаційні і комунікаційні технології	ОК 12 Готельна справа	ОК 15 Українська мова (за професійним спрямуванням)	ОК 19 Організація дозвілля в закладах індустрії гостинності	ОК 21 Теоретико-прикладні основи права	ОК 25 Інформаційні системи та технології в індустрії гостинності	ОК 27 Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства
ОК 3 Здоровий спосіб життя	ОК 3 Здоровий спосіб життя	ОК 13 Процеси та апарати харчових виробництв	ОК 16 Філософсько-українознавчі студії	ОК 20 Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства	ОК 22 Інноваційні ресторани технології	ОК 26 Маркетинг у сфері гостинності	ОК 28 Управління якістю продукції та послуг в індустрії гостинності
ОК 4 Математичні і графічні основи галузевого знання	ОК 9 Основи гостинності	ОК 14 Ресторанна справа	ОК 17 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	ОК 23 Командування й технології командної роботи	ОК 24 Проекування закладів готельно-ресторанного бізнесу	ОК 34 Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	
ОК 5 Технології особистісного зростання та навчання	ОК 10 Основи товарознавства в галузі						
ОК 6 Загальна, органічна хімія та екологія							
ОК 7 Вступ до фаху	ОК 30 Навчальна практика	ОК 31 Виробнича практика 1	ОК 31 Виробнича практика 1	ОК 29 Фізичне виховання	ОК 32 Виробнича практика 2	ОК 33 Переддипломна практика	ОК 35 Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист

### Вибіркові компоненти освітньої програми \*\*\*

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 6 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 6 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 12 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 18 кредитів		Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 12 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 6 кредитів

\*\*\* - здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії

#### 4. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.





