

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

рівень вищої освіти

перший (бакалаврський)

Спеціальність

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузь знань

J «Транспорт та послуги»

ЗАТВЕРДЖЕНО:

вченою радою Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара
протокол № 12 від 26.06.2025 р.

Ректор Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара
Сергій ОКОВИТИЙ
(наказ № 190 від 30.06.2025 р.)



**Дніпро
2025**

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедра туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки.

2. Розробники (робоча група):

1. Гринько Тетяна Валеріївна, доктор економічних наук, професор, декан факультету економіки.
2. Жиленко Катерина Миколаївна, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності.
3. Ставицька Алла Василівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності.
4. Редько Вікторія Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності.
5. Ольховська Юлія Валеріївна, керуюча готелем «Optima Hotels & Resorts» в м. Дніпро.
6. Бублик Олег Анатолійович, молодший партнер та операційний директор компанії «Gianni Group».
7. Кірпічова Ксенія Костянтинівна, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, 2023 рік набору, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, ОП «Готельно-ресторанна справа».

3. При розробці враховані вимоги:

Освітнього стандарту спеціальності:

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384, введений в дію з 2020/2021 навчального року.

Наказ Міністерства освіти і науки України 13.06.2024 р. № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами).

4. Рецензії-відгуки стейкхолдерів (додаються).

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Рекомендовано:

вчена рада факультету економіки:

протокол № 12 від «2» 06 2025р.

Голова вченої ради _____ (Тетяна ГРИНЬКО)

Погоджено:

Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності ДНУ:

протокол № 8 від «4» 06 2025р.

Голова РЗЯВО _____ (Валентина СІЛІЧ-БАЛГАБАЄВА)

Затверджено та надано чинності рішенням вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:

від 26 . 06 .2025 р., протокол № 12 (редакція №1 для набору 2025/2026 н.р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет економіки Кафедра туристичного бізнесу та гостинності
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and professional program «Hotel and restaurant business and Catering»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня кваліфікація мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: бакалавр Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: bachelor Specialty: J2 Hotel and restaurant business and Catering Educational program: «Hotel and restaurant business and Catering»
Професійна кваліфікація	Не надається. Процедура присвоєння професійної кваліфікації регламентується «Порядком про присвоєння професійної кваліфікації у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара» https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/2025/2025_P_PPK.pdf
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців (Для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	повна загальна середня освіта або ступінь молодшого бакалавра або ступінь фахового молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста)
Форми навчання	денна, вечірня, заочна

Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до проходження первинної акредитації освітньої програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу з використанням сучасних технологій і стандартів, менеджменту й маркетингу для організації сервісу в готельному та ресторанному бізнесі, здійснення правового регулювання й забезпечення безпеки діяльності готельно-ресторанного господарства та кейтерингу.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	галузь знань J Транспорт та послуги спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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 та кейтеринг 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 та кейтерингу Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології 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. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Відповідна деталізована галузь Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Орієнтація освітньої	Освітньо-професійна програма бакалавра має прикладну орієнтацію та спрямована на практичну підготовку у сфері готельно-

програми	ресторанного бізнесу та кейтерингу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. <i>Ключові слова:</i> сервісна діяльність, гостинність, підприємства готельно-ресторанного господарства, технології готельного бізнесу, технології ресторанного бізнесу, економіка закладів готельно-ресторанного бізнесу, бізнес-проекти сфери гостинності, маркетинг готелю, маркетинг ресторану, менеджмент готелю, менеджмент ресторану, івент-менеджмент, кейтеринг.
Особливості програми	Підготовка фахівців із організації готельно-ресторанного бізнесу на засадах крос-культурної комунікації із залученням професіоналів-практиків до викладання дисциплін професійного профілю. Практична підготовка на базі підприємств та організацій сфери гостинності (в тому числі на закордонних базах практик). Передбачено поглиблене вивчення кількох іноземних мов. Можливість взяти участь у програмах академічної мобільності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними Національним класифікатором України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (зі змінами): 2 Професіонали 24 Інші професіонали 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи
Подальше навчання	Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти для здобуття ступеня магістра. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, аудиторне викладання (лекції та практичні заняття), самонавчання, проблемно-орієнтоване, компетентнісно-орієнтоване навчання, індивідуальні консультації із викладачами, практична підготовка.
Оцінювання	Екзамени, заліки, диференційовані заліки, захист курсових та індивідуальних робіт (проектів), презентації, захист звітів з практики, атестаційний екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	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.
Загальні компетентності	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні,

(ЗК)	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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу припустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК ФК)	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати

	розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. 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; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>Компетентності, визначені закладом вищої освіти:</i> СК 14. Здатність реалізовувати кейтеринг, бізнес-процеси закладів готельного та ресторанного господарства. СК 15. Здатність застосовувати знання та навички крос-культурної комунікації при організації та реалізації готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.
--	---

7 – Програмні результати навчання

Результати навчання, визначені стандартом вищої освіти:

- РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати

їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 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.

РН 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.

Результати навчання, визначені закладом вищої освіти:

РН 23. Розуміти та реалізовувати бізнес-процеси готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

РН 24. Застосовувати знання та навички крос-культурної комунікації при організації та реалізації готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.

РН 25. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх в професійній діяльності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах: відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності; обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників; впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, практичних та лабораторних занять (обладнання лабораторій/аудиторій (із відповідним програмним забезпеченням) з доступом до мережі Internet). У разі використання технологій дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет має власний веб сайт за адресою http://dnu.dp.ua , де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: бібліотеки (з вільним доступом до різноманітних джерел інформації, також до наукометричних баз Scopus, Web of Science Core Collection), мережі Internet з вільним доступом, цифрового репозиторію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених робочих програмах для кожного освітнього компоненту, а також

	програмах практичної підготовки. В наявності завдання для самостійної (індивідуальної) роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного та семестрового контролю з кожного освітнього компоненту, а також для підсумкової атестації. Для формування та дотримання принципів академічної доброчесності в освітньому процесі застосовується академічна антиплагіатна система відповідно до діючої угоди.
9 – Академічна мобільність	
Національна (внутрішня) кредитна мобільність	На основі угод/договорів між ДНУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі угод/договорів між ДНУ та університетами інших країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови вивчення студентом української мови

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

2.1. Перелік компонент ОП

240 кредитів ЕКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти:				
I Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Фізичне виховання та здоровий спосіб життя	3,0	залік	1, 2, 3
ОК 1.2	Історія та культура України	4,0	диф. залік	2
ОК 1.3	Безпека праці та життєдіяльності	3,0	диф. залік	5
ОК 1.4	Філософія та етика	3,0	екзамен	4
ОК 1.5	Сучасна українська мова	3,0	диф. залік	2
ОК 1.6	Іноземна мова (англійська/німецька/ французька)	6,0	залік	2,3
ОК 1.7	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	3,0	залік	4
ОК 1.8	Інформаційні та комунікаційні технології	3,0	залік	1
Всього I		28		
II Цикл професійної підготовки				
<i>базові:</i>				
ОК 2.1	Основи гостинності	5,0	екзамен	1
ОК 2.2	Мікроекономіка та макроекономіка	4,0	диф.залік	1
ОК 2.3	Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	4,0	екзамен	1
ОК 2.4	Товарознавство	5,0	екзамен	1
ОК 2.5	Стандартизація, сертифікація та метрологія в галузі	4,0	екзамен	1
ОК 2.6	Мікробіологія, гігієна та санітарія	4,0	екзамен	2
ОК 2.7	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	4,0	диф.залік	1
ОК 2.8	Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	4,0	екзамен	2
ОК 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	3,0	екзамен	2
ОК 2.10	Організація ресторанної справи	8,0	залік, екзамен	2, 3
ОК 2.11	Організація готельної справи	8,0	екзамен	3,4
ОК 2.12	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	3,0	екзамен	3
ОК 2.13	Міждисциплінарний курсовий проєкт	2,0	диф.залік	3

OK 2.14	Кейтеринг-сервіс та івент-технології	4,0	екзамен	4
OK 2.15	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	6,0	диф.залік, екзамен	5, 6
OK 2.16	Безпека в сфері гостинності	3,0	екзамен	5
OK 2.17	Розрахункові операції в готельно-ресторанному бізнесі	4,0	екзамен	5
OK 2.18	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	4,0	екзамен	5
OK 2.19	Бізнес-проекти в сфері гостинності	6,0	залік, екзамен	5, 6
OK 2.20	Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти в сфері гостинності»	1,0	диф.залік	6
OK 2.21	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3,0	диф. залік	6
OK 2.22	Світова готельно-ресторанна індустрія	4,0	екзамен	6
OK 2.23	Міжкультурна взаємодія у сфері гостинності	5,0	екзамен	7
OK 2.24	Нормативно-правове регулювання професійної діяльності	3,0	екзамен	7
OK 2.25	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	екзамен	7
OK 2.26	Тренінг-курс з ресторанної справи	4,0	екзамен	8
OK 2.27	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4,0	екзамен	8
OK 2.28	Тренінг-курс з готельної справи	4,0	екзамен	8
OK 2.29	Навчальна практика: ознайомлювальна	4,0	диф.залік	2
OK 2.30	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф.залік	4
OK 2.31	Виробнича практика: виробнича	6,0	диф.залік	6
OK 2.32	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф.залік	8
OK 2.33	Атестаційний екзамен	1,0	атестаційний екзамен	8
OK 2.34	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	8,0	кваліфікацій на робота	8
Всього II		149		
Разом		177		
Вибіркові компоненти:				
2 курс				
БК 1	Дисципліна 1 Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка) / Цивільний захист та основи медичних знань*	3,0	диф. залік	3
БК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	3
БК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	3

ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	4
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	4
3 курс				
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	5
ВК 7	Дисципліна 7	5,0	диф. залік	5
ВК 8	Дисципліна 8	5,0	диф. залік	6
ВК 9	Дисципліна 9	5,0	диф. залік	6
4 курс				
ВК 10	Дисципліна 10	5,0	диф. залік	7
ВК 11	Дисципліна 11	5,0	диф. залік	7
ВК12	Дисципліна 12	5,0	диф. залік	7
ВК13	Дисципліна 13	5,0	диф. залік	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент				177 (74%)
Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)				63 (26%)
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				240

Примітка:

- здобувачі вищої освіти обирають дисципліни за вибором відповідно до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ» (перелік дисциплін розміщується на сайті університету);
- здобувачі, які обирають можливості академічної чи національної мобільності та/або поновлюються/переводяться мають право у сукупності набирати кількість кредитів з вибірових компонентів на рік (семестр) навчання у відповідності до визначеної кількості кредитів у ОП.

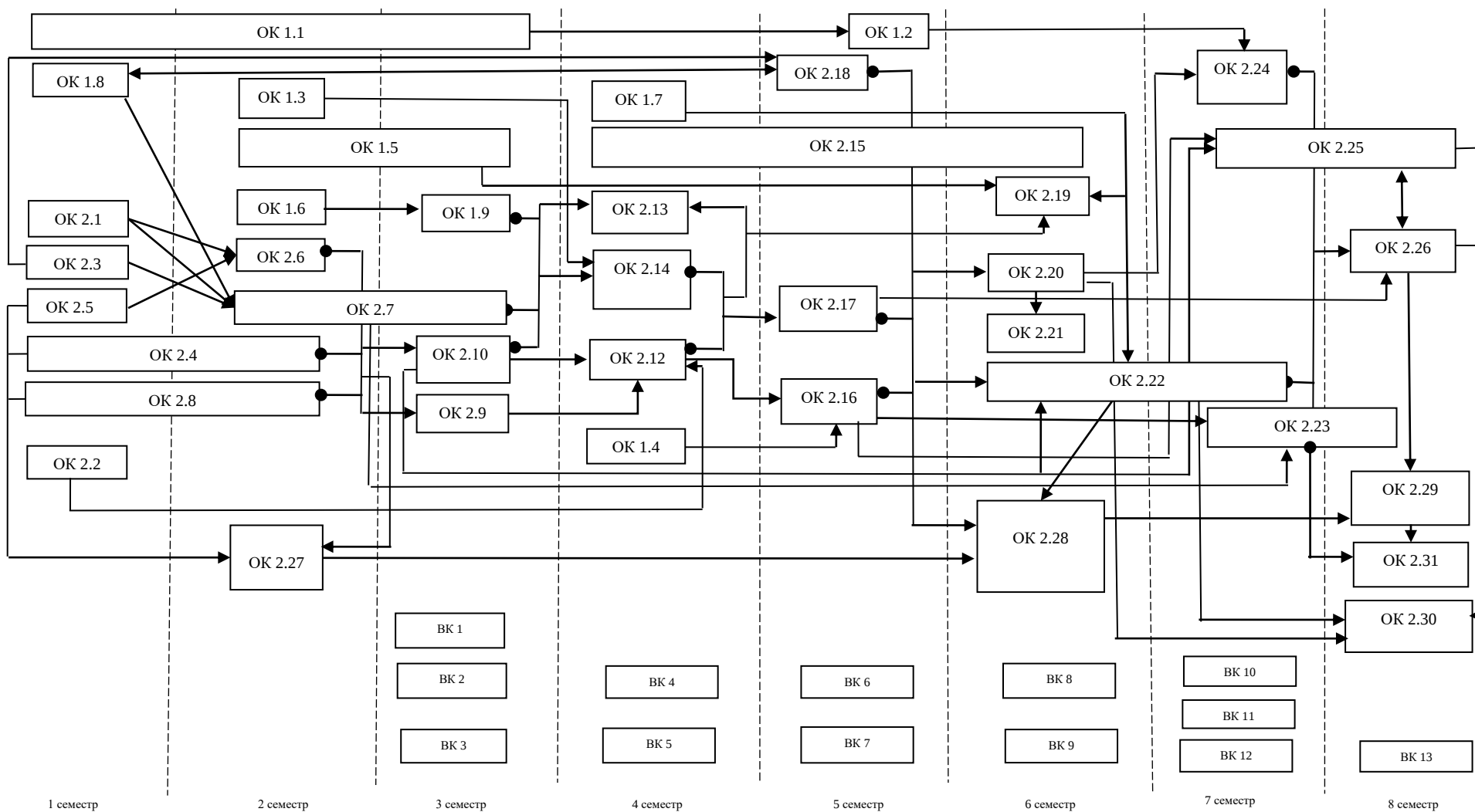
* - позначені вибірові компоненти, які обираються з урахуванням вимог виконання відповідно до пункту 8 Порядку проведення базової загальної підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.8, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.5, ОК 2.8	8	14
	2	ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 2.4, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.8, ОК 2.27	9	
2	3	ОК 1.1, ОК 1.6, ОК 2.7, ОК 2.9, ОК 2.10, ОК 2.11, ВК 1, ВК 2, ВК 3	9	17
	4	ОК 1.4, ОК 1.7, ОК 2.12, ОК 2.13, ОК 2.14, ОК 2.15, ВК 4, ВК 5	8	
3	5	ОК 1.3, ОК 2.14, ОК 2.16, ОК 2.17, ОК 2.18, ВК 6, ВК 7	7	15
	6	ОК 2.15, ОК 2.19, ОК 2.20, ОК 2.21, ОК 2.22, ОК 2.28, ВК 8, ВК 9	8	
4	7	ОК 2.22, ОК 2.23, ОК 2.24, ОК 2.25, ВК 10, ВК 11, ВК 12	7	12
	8	ОК 2.23, ОК 2.25, ОК 2.26, ОК 2.29, ОК 2.30, ОК 2.31, ВК 13	7	

Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація 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 університету або його структурного підрозділу, або у репозитарії університету.
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного іспиту	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

	OK 1.1	OK 1.2	OK 1.3	OK 1.4	OK 1.5	OK 1.6	OK 1.7	OK 1.8	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	OK 2.12	OK 2.13	OK 2.14	OK 2.15	OK 2.16	OK 2.17	OK 2.18	OK 2.19	OK 2.20	OK 2.21	OK 2.22	OK 2.23	OK 2.24	OK 2.25	OK 2.26	OK 2.27	OK 2.28	OK 2.29	OK 2.30	OK 2.31	OK 2.32	OK 2.33	OK 2.34							
IK	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					
3K01	•	•																•		•	•						•	•													•	•							
3K02			•	•			•						•				•				•								•																				
3K03	•	•		•					•	•		•	•			•		•	•			•						•															•		•				
3K04									•			•	•						•			•						•																•					
3K05		•		•				•	•	•		•				•				•							•		•		•				•					•	•			•	•				
3K06												•	•		•													•													•			•		•			
3K07								•	•			•		•	•	•			•	•						•	•	•	•	•	•			•						•	•			•	•				
3K08								•						•	•				•			•					•	•	•	•	•			•				•	•		•	•		•	•				
3K09								•											•			•					•							•				•	•		•	•		•	•				
3K10												•							•	•	•													•				•	•		•	•		•	•				
3K11					•																																		•	•									
3K12						•																	•					•										•	•			•							
CK01	•												•	•																												•	•						
CK02			•	•			•						•				•																																
CK03	•	•		•					•	•		•	•			•		•	•			•						•															•			•			
CK04									•			•	•			•			•			•						•		•																			
CK05		•		•				•	•	•		•				•				•	•						•		•		•					•				•	•			•	•				
CK06												•	•		•							•												•						•			•						
CK07								•	•			•		•	•	•			•			•				•	•	•	•	•	•			•							•	•			•	•			
CK08								•						•	•			•				•					•	•	•	•	•	•			•			•	•		•	•		•	•				
CK09								•										•				•					•							•				•	•					•	•				
CK10												•						•	•	•												•			•				•	•					•	•			
CK11					•																																		•	•									
CK12																								•				•																					
CK13	•	•																				•	•	•	•																		•	•					
CK14			•	•			•						•				•																																
CK15	•	•		•					•	•		•	•			•		•				•						•						•										•					

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

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

	OK 1.1	OK 1.2	OK 1.3	OK 1.4	OK 1.5	OK 1.6	OK 1.7	OK 1.8	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	OK 2.12	OK 2.13	OK 2.14	OK 2.15	OK 2.16	OK 2.17	OK 2.18	OK 2.19	OK 2.20	OK 2.21	OK 2.22	OK 2.23	OK 2.24	OK 2.25	OK 2.26	OK 2.27	OK 2.28	OK 2.29	OK 2.30	OK 2.31	OK 2.32	OK 2.33	OK 2.34		
PH 01	•	•					•	•							•					•	•								•												•	•		
PH 02			•	•			•						•				•				•																					•		
PH 03	•	•		•					•	•		•	•			•			•			•						•												•		•		
PH 04									•			•	•						•				•					•													•	•		
PH 05		•		•				•	•	•		•				•				•							•			•					•				•	•	•	•	•	
PH 06												•	•		•														•										•	•	•	•		
PH 07								•	•			•		•		•				•						•	•		•	•				•					•	•	•			
PH 08								•						•	•				•			•					•	•	•	•	•				•			•	•	•	•	•		
PH 09								•											•			•					•			•					•				•	•	•	•	•	
PH 10												•							•	•	•										•				•				•	•	•			
PH 11					•														•																							•		
PH 12						•																	•					•														•		
PH 13			•																																							•		
PH 14			•	•			•						•				•																									•		
PH 15	•	•		•					•	•		•	•			•			•			•						•											•					
PH 16									•			•	•						•			•						•													•	•	•	
PH 17		•		•				•	•	•		•				•				•							•		•	•	•		•			•				•	•	•	•	•
PH 18												•	•		•																	•							•		•	•	•	
PH 19								•	•			•		•	•	•			•			•				•	•		•	•	•		•			•			•	•	•	•		
PH 20								•						•	•				•			•						•	•	•	•				•			•	•	•			•	
PH 21								•							•	•			•			•						•							•				•	•	•		•	•
PH 22												•							•	•	•														•				•	•	•	•	•	
PH 23					•																															•					•	•	•	
PH 24						•																	•					•												•	•	•	•	•
PH 25	•																		•																						•	•	•	•