

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

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

**Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
Галузь знань 24 Сфера обслуговування**

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



**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
ВНУ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

**Голова вченої ради**

**(протокол № 8 від «28» 06 2022 р.)**

**Ректор \_\_\_\_\_ /проф. Цьось А.В./**



**Освітньо-професійна програма**

**введена в дію з 01 вересня 2022 р.**

**Ректор \_\_\_\_\_ /проф. Цьось А.В./**

**(протокол № від « » 2022 р.**

Луцьк – 2022

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) є нормативним документом, який регламентує нормативні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ОПП розроблена робочою групою кафедри туризму та готельного господарства географічного факультету ВНУ імені Лесі Українки у наступному складі:

1. **Терещук О.С.** – кандидат географічних наук, доцент (*керівник групи забезпечення*);

2. **Матвійчук Л.Ю.** – доктор економічних наук, професор;

3. **Павлова О. М.** – доктор економічних наук, професор;

4. **Льїна О.В.** – кандидат географічних наук, доцент;

5. **Єрко І.В.** – кандидат географічних наук, доцент;

6. **Громко Л.С.** – кандидат економічних наук, доцент;

7. **Маркевич І.В.** – керуюча ресторанами «NOBLE» та «Корона Вітовта», співзасновниця консалтингової компанії «SWOT-cinsulting»;

8. **Рудик А. О.** – здобувач вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (IV курс).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Наход М. І.** – член правління Асоціації кулінарів України, голова Волинського осередку Асоціації кулінарів України, міжнародний суддя кулінарного мистецтва, директор ресторану «Добра хата»;

2. **Черняк С. І.** – керуюча готелем «Світязь»

3. **Король Р.О.** – директор з маркетингу ТзОВ «Фірма «Надія»

Освітня програма обговорена та схвалена на засіданні Вченої ради географічного факультету ВНУ імені Лесі Українки (протокол № 7 від 24 березня 2022 р.)

Голова Вченої ради  
географічного факультету



Ю. М. Барський

Затверджено та надано чинності Наказом ректора Волинського національного університету імені Лесі Українки від 28 червня 2022р. № 8-С(з).

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу ВНУ імені Лесі Українки.

## НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

При розробці проекту освітньо-професійної програми враховані вимоги *«Стандарту вищої освіти України: перший бакалаврський рівень, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа»* (Наказ МОН №384 від 04.03.2020 р.), а також положення нормативно-правових документів:

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>

2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>

4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017)// База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п.6>

5. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584.[https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx)

# 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>	Волинський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк Географічний факультет Кафедра туризму та готельного господарства
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта на основі результатів ЗНО та вступних випробувань
<b>Форма навчання</b>	Денна (очна)
<b>Мова викладання</b>	Українська мова
<b>Цикл / рівень</b>	НРК України – 6 рівень; QF for the ENEA – перший цикл; EQF–LLL – 6 рівень
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2022–2026 н.р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми</b>	<a href="http://vnu.edu.ua">http://vnu.edu.ua</a> .
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Мета ОПП полягає у підготовці фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» <i>Об'єкти вивчення:</i> 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. <i>Цілі навчання:</i> 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. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного

	<p>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><i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
<b>Особливості програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– містить нормативну та вибірккову складові (за вибором студента) навчальної підготовки;</li> <li>– є практично-орієнтованою та передбачає міждисциплінарний підхід при її формуванні;</li> <li>– передбачає використання інтерактивних, відкритих та проблемних лекцій, семінарів і круглих столів із запрошенням відомих фахівців і практиків від бізнесу та менеджменту, бізнес-тренінгів на основі тренінгів, а також застосування сучасних освітніх інформаційно-комунікаційних технологій.</li> </ul> <p>Програма враховує специфіку транскордонного розташування регіону, в якому здійснюється підготовка фахівців, а також мультикультурність середовища. Тому, освітній процес ОПП побудований на міждисциплінарному підході, залученні практиків та встановленні рівноправного партнерства роботодавців і здобувачів освіти з метою набуття останніми практичного досвіду та їх адаптації в умовах реальної професійної діяльності</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Бакалаври з готельно-ресторанної справи можуть працевлаштовуватися на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та займати посади, виконуючи професійні роботи у відповідності з національним Класифікатором професій (ДК 003:2010):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3414 Фахівець з готельного обслуговування;</li> <li>3414 Фахівець із конференц-сервісу;</li> <li>3414 Фахівець з організації дозвілля;</li> <li>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;</li> <li>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;</li> <li>3436 Помічники керівників;</li> <li>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства.</li> </ul> <p>При наявності професійного досвіду бакалаври мають право</p>

	<p>займати посади, виконуючи наступні професійні роботи, з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010):  2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи;  2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);  2482.2 Фахівець із готельної справи;  2482.2 Фахівець із ресторанної справи;  1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;  123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Випускники мають право: продовжити навчання на другому рівні вищої освіти; на отримання післядипломної освіти; на підвищення кваліфікації; на академічну мобільність</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі навчальних занять (лекційних, практичних, лабораторних, семінарів), самостійної роботи з консультаціями у викладачів (з питань, що виникли під час опанування теоретичного матеріалу, по виконанню індивідуальних завдань чи курсових робіт, підготовці кваліфікаційної роботи та до атестаційного екзамену), посиленої практичної підготовки (навчальна, 2 виробничі та переддипломна практики).</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки різноманітній пропозиції вибіркового освітніх компонент (навчальних дисциплін).</p> <p>Навчальний процес забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники, які застосовують ефективні інноваційні технології та методи викладання, і фахівці-практики готельно-ресторанного бізнесу, що є запорукою професійного, творчого та особистісного розвитку здобувачів вищої освіти, формування необхідних компетентностей у майбутніх лідерів індустрії гостинності.</p> <p>Для підвищення якості навчання рекомендовано користуватися університетським бібліотечним фондом, наповненим розробленими навчально-методичними рекомендаціями, курсами та конспектами лекцій, підручниками і навчальними посібниками, періодичними науковими виданнями, а також мережею Internet.</p> <p>Під час навчання в університеті майбутні бакалаври залучаються до активної участі у міжнародних і всеукраїнських конкурсах, олімпіадах, конференціях та форумах, присвячених розвитку індустрії гостинності, а також професійних конкурсів, майстер-класів від фахівців України і світу з інноваційних ресторанних та готельних технологій. Зокрема, беруть участь у конференції, яка щорічно проводиться на базі кафедри «Індустрія туризму та сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку».</p> <p>Навчання проводиться у лекційних, навчальних аудиторіях, комп'ютерних класах з сучасним програмним забезпеченням. Крім того, заняття з фахових дисциплін можуть проводитись в умовах</p>

	реального бізнес-середовища кращих готелів та закладів ресторанного господарства м. Луцька й околиць.
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання знань здобувачів освіти з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного (усне та письмове опитування, тестування, презентації, повідомлення, дискусії) та підсумкового модульного контролю знань (письмові та усні заліки, екзамени, захист результатів практик, кваліфікаційної випускної роботи). Об'єктом оцінювання знань є програмний матеріал з освітніх компонентів, засвоєння яких перевіряють під час цих видів контролю.</p> <p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою (шкала ЄКТС: А, В, С, D, E, Fx; лінгвістична шкала: відмінно, дуже добре, добре, задовільно, достатньо, незадовільно).</p> <p>Оцінювання здобувачів вищої освіти демонструє ступінь досягнення запланованих програмних результатів навчання. Критерії та методи оцінювання оприлюднюються заздалегідь</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</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>	<p><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;</p> <p><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;</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді;</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності;</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові) 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</p>

	<p>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 та рекреаційного 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 організовувати 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>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Знання й розуміння та їх застосування</b></p>	<p><b>РН 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>РН 02.</b> 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><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 07.</b> 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><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;</p> <p><b>РН 11.</b> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;</p> <p><b>РН 12.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;</p> <p><b>РН 13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;</p> <p><b>РН 14.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;</p> <p><b>РН 15.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;</p> <p><b>РН 17.</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>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;</p> <p><b>РН 21.</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>РН 22.</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> <p><b>РН 23.</b> Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, висококваліфіковані спеціалісти Волинського національного університету імені Лесі Українки, які мають достатній рівень наукової та професійної активності.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня науково-педагогічні</p>

	<p>працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які викладають дисципліни, що забезпечують фахові компетентності магістра, є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Забезпечення, відповідно до ліцензійних умов, навчальними корпусами, приміщеннями для науково-педагогічних працівників, сучасною науковою бібліотекою, гуртожитками, що об'єднані у студентське містечко, спортивними спорудами (спортивно-оздоровчий комплекс, 12 спортивних залів, відкриті спортивні майданчики, 2 стадіони. У приміщеннях навчальних корпусів працюють 8 їдалень та буфетів на 560 посадкових місць. Функціонують ботанічний сад, агробіостанція, музеї, база відпочинку, табір «Гарт», центр культури та дозвілля.</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України. У приміщеннях навчальних корпусів працюють 8 їдалень та буфетів на 560 посадкових місць.</p> <p>Викладання навчальних дисциплін освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в спеціалізованих кабінетах.</p> <p>Площі приміщень, що використовуються у навчальному процесі, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки.</p> <p>Для організації освітнього процесу використовуються спеціалізована аудиторія «Інноваційний освітній простір». Усі лекційні аудиторії пристосовані до використання мультимедійної техніки. Наявна база для проведення практик – табір «Гарт» (на 252 місця) на озері Світязь в межах Шацького природного національного природного парку</p> <p>В університеті створені сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами. Відповідно до Указу Президента України «Про внесення змін до п. 3 Положення про національний заклад (установу) України» від 02 грудня 2017 року № 401, Закону України «Про основи соціальної захищеності інвалідів в Україні» від 21 березня 1991 року № 875-ХІІ, в університеті створено «безбар'єрне середовище», що дозволяє без ускладнень користуватися усіма елементами інфраструктури, відвідувати будь-які об'єкти навчального та дозвілльового призначення, користуватися засобами зв'язку, мати доступ до інформації тощо</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Усі навчальні дисципліни, що передбачені освітньою програмою, забезпечені навчально-методичними матеріалами. Широко використовуються авторські розробки науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти туристичного ринку.</p> <p>Освітня програма й програми (силабуси) навчальних дисциплін постійно переглядаються та вдосконалюються. Інформація щодо</p>

	<p>навчально-методичного забезпечення дисциплін оприлюднена на сайті факультету та на Wiki-сторінці кафедри туризму та готельного господарства (URL: <a href="https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/Кафедра_туризму_та_готельного_господарства">https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/Кафедра_туризму_та_готельного_господарства</a>). Університет має укладені договори з базами практик (понад 260).</p> <p>Наявна бібліотека, загальною площею 6790,3 м<sup>2</sup>, з них читальні зали – 1835,7 м<sup>2</sup> на 652 місця та загальним фондом 838554 примірники. Читальні зали мають зону Wi-Fi.</p> <p>Перелік фахових періодичних видань – 15, електронних фахових – 6. Функціонує університетський електронний репозитарій.</p> <p>Електронний каталог бібліотеки містить понад 470 тис. записів і доступний онлайн в режимі 24/7. Для навчальних цілей в університеті використовуються 27 комп'ютерних лабораторій Центру інноваційних технологій та комп'ютерного тестування загальною площею 1136 м<sup>2</sup>.</p> <p>Усі комп'ютери Центру (375 одиниць) об'єднані у корпоративну мережу з підключенням до глобальної мережі Internet. Парк комп'ютерної техніки університету налічує понад 1200 одиниць</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників забезпечується двосторонніми договорами про взаємне співробітництво, обмін студентами та професорсько-викладацьким складом між ВНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Волинського національного університету імені Лесі Українки»</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>У рамках програми ЄС ERASMUS+ на основі двосторонніх документів між ВНУ імені Лесі Українки та навчальними закладами країн-партнерів</p> <p>URL: <a href="https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/Міжнародна_діяльність_кафедри">https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/Міжнародна_діяльність_кафедри</a></p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Можливе за умови володіння українською мовою</p>

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
<b>1.1. Цикл загальної підготовки (нормативні навчальні дисципліни)</b>			
ОК 1	Україна в європейському історичному та культурному контекстах	3	залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12	залік (2), екзамен (2)
ОК 4	Друга іноземна мова	7	залік, екзамен (2)
ОК 5	Філософія	3	залік
ОК 6	Творчий феномен Лесі Українки	2	залік
ОК 7	Охорона праці в галузі	3	залік
ОК 8	Вища математика	5	екзамен
ОК 9	Основи наукових досліджень	4	екзамен
ОК 10	Психологія міжособистісної взаємодії	3	залік
ОК 11	Економіка підприємства	4	екзамен
ОК 12	Економічна теорія	4	екзамен
ОК 13	Санітарія і гігієна	2	залік
Разом дисципліни загальної підготовки		64	3 – 9; Е – 9
<b>1.2. Цикл професійної підготовки (нормативні навчальні дисципліни)</b>			
ОК 14	Організація готельного господарства	10	екзамен (4)
ОК 15	Курсова робота з організації готельного господарства	3	залік
ОК 16	Організація ресторанного господарства	10	екзамен (3)
ОК 17	Курсова робота з організації ресторанного господарства	3	залік
ОК 18	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 21	Облік і аудит	4	екзамен
ОК 22	Рекреаційні комплекси світу	5	залік, екзамен
ОК 23	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі	12	екзамен
ОК 24	Товарознавство	4	залік
ОК 25	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	залік
ОК 26	Технологія продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 27	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 28	Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	4	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
ОК 29	Курсова робота з аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 30	Управління персоналом	4	екзамен
ОК 31	Вступ до фаху	4	екзамен
ОК 32	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	4	екзамен
ОК 33	Інженерна графіка	4	екзамен
ОК 34	Харчова хімія	4	залік
ОК 35	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)	4,5	залік
ОК 36	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 37	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 38	Переддипломна практика	4,5	залік
ОК 39	Атестаційний екзамен	1	екзамен
ОК 40	Кваліфікаційна робота	2	захист роботи
Разом нормативні дисципліни професійної підготовки		116	3 – 11; Е – 21
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	3 – 20; Е – 30
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>			
ВБ 1	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
ВБ 2	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
ВБ 3	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
ВБ 4	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ВБ 5	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
ВБ 6	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
ВБ 7	Вибіркова дисципліна 7	5	залік
ВБ 8	Вибіркова дисципліна 8	5	залік
ВБ 9	Вибіркова дисципліна 9	5	залік
ВБ 10	Вибіркова дисципліна 10	5	залік
ВБ 11	Вибіркова дисципліна 11	5	залік
ВБ 12	Вибіркова дисципліна 12	5	залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	3 – 12
Загальний обсяг освітньої програми		240	3 – 32; Е – 30
<b>3. Факультативні дисципліни</b>			
ФК 1	Фізичне виховання		форма контролю не планується

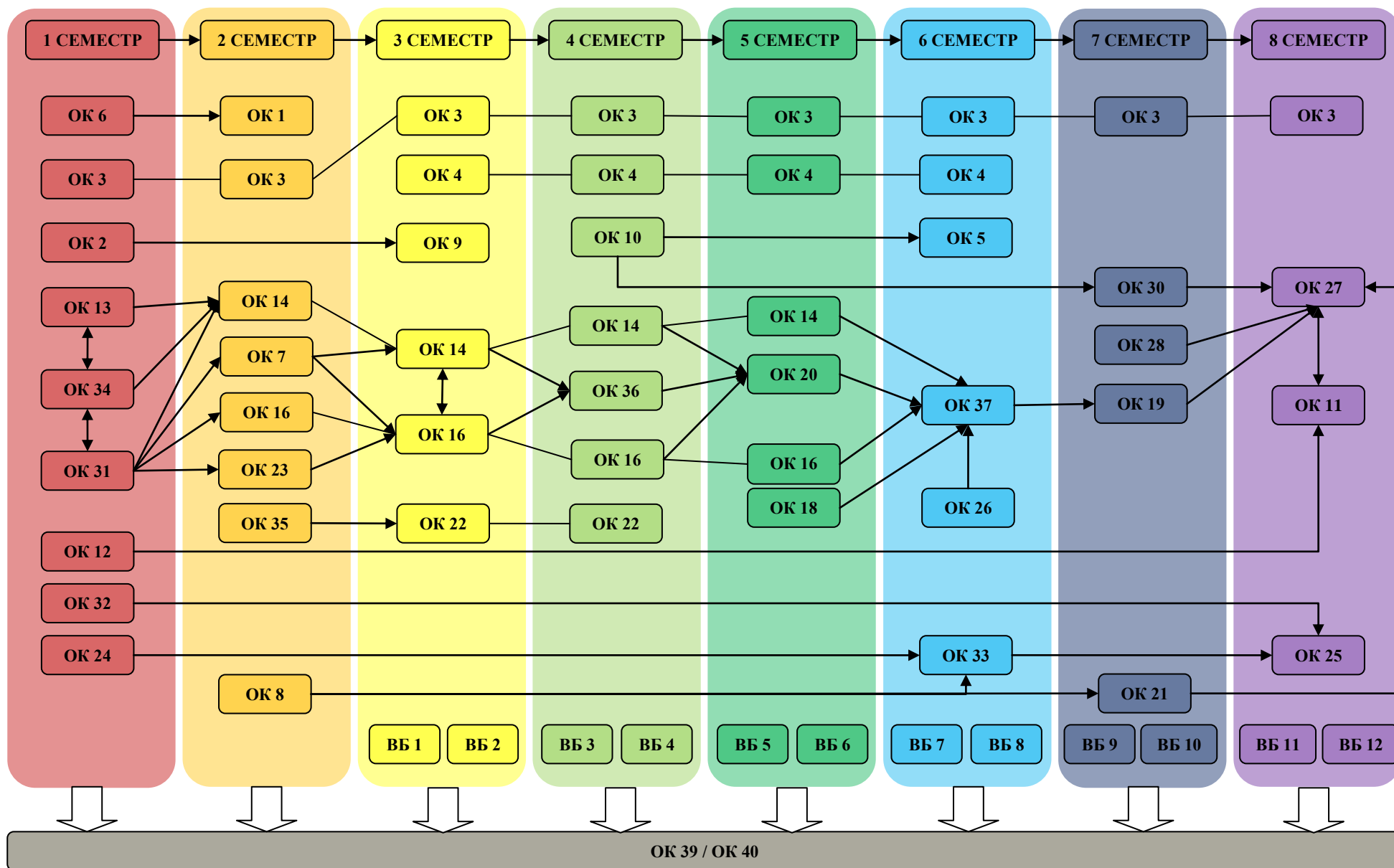
Примітки:

ОК – обов'язкові компоненти освітньої програми

ВБ – вибіркові компоненти освітньої програми

ФК – факультативні освітні компоненти

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється відкрито і публічно. Термін проведення атестації визначається навчальним планом та графіком освітнього процесу. До атестації допускаються студенти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.

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

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. З метою запобігання фактам плагіату та текстових запозичень у кваліфікаційних роботах результати наукових досліджень випускників підлягають перевірці на наявність академічного плагіату згідно із Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки від 26.02.2021 р. (URL: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/Polozhennya-pro-zarobigannya-plagiatu.pdf>).

Структура та правила оформлення кваліфікаційних робіт визначається Положенням про випускні кваліфікаційні роботи (проекти) Волинського національного університету імені Лесі Українки, затвердженого наказом ректора від 11.09.2020 р. (URL: [https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-02/Polozhennia\\_pro\\_vypuskni\\_kvalifikatsiini\\_roboty.pdf](https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-02/Polozhennia_pro_vypuskni_kvalifikatsiini_roboty.pdf)). Кваліфікаційна робота оприлюднюється в репозитарії Волинського національного університету імені Лесі Українки.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання. Він включає питання дисциплін з нормативного та вибіркового блоків, які охоплюють знання, вміння та навички, набуті здобувачами вищої освіти в процесі фахової підготовки і спрямовані на перевірку рівня сформованості загальних і спеціальних компетентностей. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Компетентності																					
		Загальні компетентності (ЗК)										Спеціальні компетентності (СК)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3								
Обов'язкові компоненти освітньої програми																							
ОК 1	Україна в європейському історичному та культурному контекстах	+	+					+			+												
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)				+		+				+									+			
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)				+						+	+											
ОК 4	Друга іноземна мова				+						+	+											
ОК 5	Філософія	+	+					+						+									
ОК 6	Творчий феномен Лесі Українки	+					+	+															
ОК 7	Охорона праці в галузі								+		+			+		+	+						
ОК 8	Вища математика										+										+		
ОК 9	Основи наукових досліджень			+							+	+										+	
ОК 10	Психологія міжособистісної взаємодії	+	+		+	+		+								+	+						
ОК 11	Економіка підприємства									+	+			+			+				+		+
ОК 12	Економічна теорія										+			+							+		+
ОК 13	Санітарія і гігієна								+		+						+				+		
ОК 14	Організація готельного господарства				+	+					+			+	+	+		+	+	+	+		+
ОК 15	Курсова робота з організації готельного господарства									+								+		+		+	+
ОК 16	Організація ресторанного господарства					+			+		+			+	+	+		+	+	+	+		+
ОК 17	Курсова робота з організації ресторанного господарства				+					+	+			+				+	+		+	+	+
ОК 18	Менеджмент готельно-ресторанного господарства				+	+					+			+		+	+	+		+	+		+
ОК 19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства				+	+					+			+		+	+			+			+
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства								+		+			+	+			+	+		+	+	
ОК 21	Облік і аудит									+	+					+					+		+
ОК 22	Рекреаційні комплекси світу	+		+				+			+			+				+					





## 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання (РН)																						
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Нормативні компоненти освітньої програми																								
ОК 1	Україна в європейському історичному та культурному контекстах																			+	+	+	+	
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+					+									+	+					
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			+					+									+						
ОК 4	Друга іноземна мова			+					+									+						
ОК 5	Філософія								+													+	+	
ОК 6	Творчий феномен Лесі Українки																		+				+	
ОК 7	Охорона праці в галузі							+						+	+							+		
ОК 8	Вища математика															+								
ОК 9	Основи наукових досліджень		+																+				+	
ОК 10	Психологія міжособистісної взаємодії			+				+	+									+						
ОК 11	Економіка підприємства				+		+									+		+						
ОК 12	Економічна теорія		+													+								
ОК 13	Санітарія і гігієна										+		+											
ОК 14	Організація готельного господарства	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+		+			+
ОК 15	Курсова робота з організації готельного господарства	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+		+		+	+	+					
ОК 16	Організація ресторанного господарства	+	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+					+
ОК 17	Курсова робота з організації ресторанного господарства	+	+		+	+	+			+	+			+		+	+		+					
ОК 18	Менеджмент готельно-ресторанного господарства						+							+		+	+	+	+		+			+
ОК 19	Маркетинг готельно-ресторанного господарства										+						+	+	+	+				+
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства					+	+	+		+	+		+		+									
ОК 21	Облік і аудит																+							
ОК 22	Рекреаційні комплекси світу		+		+																		+	+
ОК 23	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі		+			+	+	+			+	+							+					
ОК 24	Товарознавство				+		+										+		+					



## **7. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У Волинському національному університеті імені Лесі Українки функціонує система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково- педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) може за поданням Волинського національного університету імені Лесі Українки оцінюватися Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.