

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА****Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	бакалавр
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ	J Транспорт та послуги
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
КВАЛІФІКАЦІЯ В ДИПЛОМІ	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

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

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького Факультет інформатики, математики та економіки Кафедра економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти «Бакалавр» Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Передумови	повної загальної середньої освіти, НРК-5
Мова(и) викладання	Українська
Опис предметної області	<p>Об'єкти вивчення: підприємства готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ринок гостинності, закономірності становлення, функціонування та розвитку підприємств сфери гостинності, соціально-економічних процесів галузі, моделювання, прогнозування та регулювання в сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, аналіз і оцінювання ризиків в функціонуванні галузі, інноваційні технології виробництва, устаткування закладів гостинності та актуальні аспекти світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>Цілі навчання визначено у відповідності до запитів сучасного ринку праці, що потребує фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які володіють ґрунтовними теоретичними знаннями, практичними навичками та професійними компетентностями у сфері гостинності та туризму.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: загальні закони та тенденції готельно-ресторанної справи та туризму реалізуються на загальноприйнятих результатах наукових досліджень із врахуванням сучасного стану</p>

	<p>готельно-ресторанної справи та кейтерингу, туризму, інноваційних технологій виробництва у готельно-ресторанному бізнесі, особливостей управління та планування в галузі, менеджменту та маркетингу, особливостей організації інновацій у світовій сфері гостинності.</p> <p>Методи, методики та технології: методи та технології проведення досліджень з готельно-ресторанної справи та кейтерингу; дослідження середовища сфери гостинності; сегментування ринку гостинності; діагностика конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства; технології формування конкурентних переваг та ін.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти з організації виробничо-сервісної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі, комп'ютерна техніка, мультимедійні засоби, ліцензійне програмне забезпечення ULTRA Готель та ULTRA Ресторан.</p>
Академічні права випускників	Можливість продовжувати освіту за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
2 – Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти	
Обсяг освітньої програми у ЄКТС	<p>Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС.</p> <p>На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти 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).</p> <p>Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.</p> <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p>
3 - Мета освітньої програми	
<p>Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців з ґрунтовними теоретичними знаннями, практичними навичками, професійними компетентностями, здатних організувати, розвивати, проєктувати, контролювати управлінську, сервісну та виробничо-технологічну діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу та туристичного бізнесу з широкими можливостями</p>	

працевлаштування або продовження навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Цілі ОП сформульовано відповідно до визначених цілей та візії, передбачених Стратегією розвитку Університету на 2023-2028рр. <http://surl.li/oxnmv>.

Узгодженість цілей ОП з місією та стратегією університету полягає у формуванні інтелектуального капіталу нації, сучасних молодих фахівців, забезпечені особистого й професійного зростання дорослого населення, популяризації досягнень науки, техніки та новітніх технологій.

4 - Характеристика освітньої програми

Орієнтація освітньої програми	<p>Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо організації, розвитку, прийняття управлінських рішень у сфері готельно-ресторанної справи, кейтерингу та туризму.</p> <p>Програма орієнтована на отримання здобувачами вмінь з організації, планування, прогнозування і моделювання у сфері гостинності та туризму, оволодіння технологіями і методами проведення досліджень з готельно-ресторанної справи, кейтерингу та туризму, здатність формувати та управляти товарним асортиментом та послугами підприємства, впроваджувати оптимальну цінову політику, проводити рекламні кампанії, аналізувати ризики, здійснювати аналіз ринкової ситуації, оцінки споживчої поведінки для вибору оптимальних систем збуту та каналів збуту товарів та послуг, вміти оцінити результати діяльності підприємств гостинності та туризму за допомогою інструментів маркетингового контролю та аудиту.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Вища освіта зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» з фокусом на підготовку висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, які володіють теоретичними знаннями, практичними навичками та професійними компетентностями, сучасним економічним мисленням, здатних розв'язувати складні дослідницькі, інноваційні й управлінські задачі, виробничі бізнес-процеси та проблеми функціонування галузі.</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанна справа, кейтеринг, сфера гостинності, туристичний бізнес.</p>
Особливості програми	<p>Особливістю освітньої програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» є її регіональний контекст, підстава якого – позиціонування Запорізької області, як провідного туристичного регіону України, що відображено у «Програмі розвитку рекреаційно-курортного комплексу та туризму в Запорізькій області на 2022-2026рр.», «Стратегії розвитку туризму</p>

	<p>Запорізької області на 2021-2027 роки», Реалізації «Дорожньої карти розвитку туризму Приазов'я у 2021-2030рр.», для реалізації яких необхідна підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, кейтерингу та туризму з ґрунтовними теоретичними знаннями, професійними компетентностями та практичними навичками проєктування, організації і контролю сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів галузі в умовах невизначеності.</p> <p>Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку здобувачів вищої освіти на базі власної Науково-освітньої лабораторії Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, STEAM лабораторії, Лабораторії психофізіологічних досліджень та Лабораторії психології здоров'я, Науково-дослідної лабораторії рекреаційної географії та туризму, у закладах туристичної та готельно-ресторанної індустрії об'єднаних територіальних громад регіону згідно укладених угод про співпрацю, а також за програмами студентської академічної мобільності. Для набуття професійних компетентностей та наближення освітнього процесу до реальних умов праці використовується ліцензійне програмне забезпечення ULTRA Готель та ULTRA Ресторан.</p>
--	--

5 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Отримана за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» вища освіта дає випускникам можливість працевлаштування на посадах згідно Національного класифікатору України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 [Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text]:</p> <ul style="list-style-type: none"> – керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; – керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; – менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей; – менеджери (управителі) з організації діяльності туристичних агентств та бюро подорожей; – менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; – менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; – менеджери (управителі) в готельному господарстві; – менеджери (управителі) в закладах ресторанного
---	--

	<p>господарства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – менеджери (управителі) в ресторанах; – менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях; – менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви; – професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; – професіонали в галузі туризму; – професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; – професіонали із готельної та ресторанної справи; – професіонали в галузі санаторно-курортної справи; – ресторатор; – фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); – фахівець із готельної справи; – фахівець із ресторанної справи; – організатор туристичної і готельної діяльності; – фахівець з готельного обслуговування; – фахівець з туристичного обслуговування; – фахівець із спеціалізованого обслуговування; – фахівець із туристичної безпеки.
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та освіти дорослих.</p>
6 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Загальний стиль навчання – професійно-орієнтований. Викладання і навчання здійснюється на засадах студентоцентрованого підходу і академічної свободи.</p> <p>Викладання: лекція, дискусія, бесіда, консультація; семінарські та практичні заняття; робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами; комп'ютерні засоби навчання (онлайн курси – ресурси, web-конференції, вебіари тощо); самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою ОК; тренінги, коучі, майстер-класи від професіоналів-практиків та представників академічної спільноти; реферативні та пошукові дослідження; керівництво навчальними та виробничою практиками, керівництво курсовими та кваліфікаційною роботами.</p> <p>Підхід до викладання передбачає підтримку, консультування та тісну співпрацю здобувачів з</p>

	<p>викладачами, стейкхолдерами й академічною спільнотою, залучення до консультування здобувачів фахівців-практиків, залучення здобувачів до наукової діяльності.</p> <p>ОП реалізується через кредитно-трансферну систему організації навчання, навчання на основі досліджень, посилення практичної орієнтованості та творчої спрямованості.</p> <p>Навчання: студентоцентроване, проблемно-орієнтоване та диференційоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, командні, інформаційно-комп'ютерні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення освітнього процесу та консультування самостійної роботи здійснюється через систему Центру освітніх дистанційних технологій на платформі Moodle.</p>
Оцінювання	<p>Для ефективного та коректного оцінювання сформованості компетентностей здобувача в університеті діє 100-бальна накопичувальна система оцінювання, результати якої співвідносяться з ЄКТС. Робота здобувачів на навчальних заняттях з кожного ОК оцінюється за видами навчальної діяльності. Максимальна сумарна кількість балів складає 30 балів.</p> <p>Самостійна робота є видом навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню. Викладач визначає види самостійної роботи (не більше 3-4 видів за ОК). Максимальна сумарна кількість балів складає 30 балів.</p> <p>Підсумковий контроль знань – вид контролю, який проводиться наприкінці навчального семестру у формі екзамену, заліку/диференційного заліку. Підсумковий контроль (залік або іспит) складає 40 балів. Загальний бал (ЗБ ОК) з ОК складається з суми балів, отриманих за навчальну, самостійну роботу та підсумковий контроль знань (залік (З)/екзамен (Е)). Загальний бал ОК дорівнює 100 балам.</p> <p>Якщо ОК передбачено виконання курсової роботи, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; КР = 100 балів. Отриманий результат і буде показником загального балу (ЗБ).</p> <p>Якщо ОК передбачено проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + НП) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; НП = 100 балів. Отриманий результат і буде показником загального балу (ЗБ).</p> <p>Якщо ОК передбачено виконання курсової роботи та проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ)</p>

	<p>рачується за формулою: $ZB = (ZB_{OK} + KP + NP) / 3$, де $ZB = 100$ балів; $KP = 100$ балів; $NP = 100$ балів. Отриманий результат і буде показником загального балу (ZB).</p> <p>Форма проведення контрольних заходів у межах ОК обирається залежно від компетентностей та ПР. Опис критеріїв оцінювання підсумкового контролю представлено у РП ОК. Форми і засоби оцінювання ПР за ОК здійснюються шляхом виконання різних видів діяльності в рамках поточного контролю: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних завдань, виконання тестових завдань. Основні види СРЗ: підготовка презентацій і їх захист, написання есе, написання тез доповідей для участі у науково-практичних конференціях, виконання тестових завдань, розробка та презентація проєкту.</p> <p>Якщо курсова робота і навчальна або виробнича практики є окремими ОК, то вони оцінюється за 100-бальною шкалою.</p> <p>Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.</p>
--	--

7 – Перелік компетентностей випускника рівня бакалавр

Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи та кейтерингу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції сфери гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
Загальні компетентності	<p>ЗК 01. 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 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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p>

	<p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. 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>ЗК12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельно-ресторанної справи та туризму, відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельно-ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. 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, ресторанного та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог</p>

	<p>споживачів у сфері гостинності та туризму.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.</p>
--	--

8 – Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

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

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 готельно-ресторанного та туристичного 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.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Освітній процес за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» забезпечують науково-педагогічні працівники кафедри економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, а саме чотири доктори економічних наук, професори, два кандидати економічних наук, доценти з високим рівнем наукової та професійної активності згідно п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності від 30.12.2015 р. №1187 (із змінами, внесеними згідно з постановами КМУ від № 347 від 10.05.2018, № 180 від 03.03.2020, № 365 від 24.03.2021)) та професіонали-практики.</p> <p>При відборі кандидатів на посади НПП кафедри для кадрового забезпечення освітньої програми пріоритетним є дотримання кодексу академічної доброчесності, активне підвищення кваліфікації шляхом неформальної освіти.</p> <p>Всім науково-педагогічним працівникам, відповідно до укладених графіків, університет сприяє підвищенню кваліфікації та стажування не рідше одного разу на п'ять років відповідно до ст. 60 Закону України «Про вищу освіту» та ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>До лютого 2022 р. реалізація ОП здійснювалась у навчальних кабінетах та науково-освітніх лабораторіях: Науково-освітній лабораторії Готельно-ресторанного туристичного бізнесу, STEAM лабораторії, Лабораторії</p>

	<p>психофізіологічних досліджень та Лабораторії психології здоров'я. Для набуття професійних компетентностей та наближення освітнього процесу до реальних умов праці фахівця з готельно-ресторанної справи та кейтерингу використовується ліцензійне програмне забезпечення ULTRA Готель та ULTRA Ресторан.</p> <p>Університетом використовуються аудиторії КЗ ВО «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради для потреб адміністрації, здобувачів та допоміжного персоналу Університету. Встановлено комп'ютерну техніку, забезпечено Wi-Fi підключення, Університет отримав доступ до 270 ліцензійних версій Zoom. Для роботи та збереження у хмарному сховищі документів у ЗВО використовується сервіс Google Workspace's.</p> <p>В освітньому процесі використовуються віртуальні лабораторії: Науково-освітня лабораторія Готельно-ресторанного туристичного бізнесу, STEAM лабораторія, Лабораторія психофізіологічних досліджень та Лабораторія психології здоров'я</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт університету https://mdpu.org.ua/; – сторінка кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу https://fim.mdpu.org.ua/fakultet-informatiki-matematiki-ta/kafedra-ekonomiky-ta-gotelno-restorannogo-biznesu/; – бездротові точки доступу до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; електронна бібліотека http://library.mdpu.org.ua/; – інституційний репозитарій університету http://eprints.mdpu.org.ua/; – платформа дистанційного навчання університету https://dfn.mdpu.org.ua/my/; – ліцензійне програмне забезпечення ULTRA Готель та ULTRA Ресторан; – доступ до електронних ресурсів Web of Science і Scopus у локальній мережі університету; – корпоративна пошта; – наявність ліцензованої програми перевірки на плагіат StrikePlagiarism. <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та</p>

	<p>акредитаційним вимогам і включає освітню програму, яка затверджена у визначеному порядку, містить опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання; засоби діагностики якості вищої освіти; навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку; навчально-методичне забезпечення для кожного освітнього компоненту навчального плану: лекційні матеріали, розробки практичних занять, методичні розробки з самостійної роботи, курсових робіт, практики, виконання кваліфікаційної роботи, атестації тощо.</p>
10 – Академічна мобільність	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>В рамках національної академічної мобільності здобувачі вищої освіти мають можливість опанування у ЗВО-партнерах окремих ОК впродовж семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Національний університет харчових технологій https://surl.li/jnbrbi; – Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету https://surl.li/bicssw; – Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна https://surl.li/trbamc; – Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця https://surl.li/iwojbx; – Одеський національний технічний університет https://surl.li/rbjsyx; – Полтавський державний аграрний університет https://surl.li/wcggzk. <p>Принципи академічної мобільності, право навчання за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>В рамках міжнародного співробітництва та академічної мобільності здобувачам вищої освіти надається можливість навчання впродовж семестру за аналогічними ОП з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів у зарубіжних ЗВО:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Університету імені Яна Длугоша, Польща (http://surl.li/aaxwr); – Лодзинського університету, Польща (http://surl.li/aaxwu); – Університету Humanitas, Польща (https://surl.li/efhwdm); – Університет Еребру, Швеція (https://surl.li/lmrjqf); – Сучавський університет імені Штефана чел Маре,

	Румунія (https://surl.li/odlcni).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян на підставах, визначених чинним законодавством України.

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

2.1. Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Форма підсумк. контролю (розподіл за семестрами)				Кількість кредитів
		екзамени, семестр	заліки, семестр	Навчальна практика	Курсова робота	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ						
ОК-01	Історія і культура України та європейської інтеграції	1				3
ОК-02	Практичний курс української мови	1				3
ОК-03	Організація ресторанної справи	2	1			10
ОК-04	Організація готельної справи	2	1			10
ОК-05	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	1,2				11
ОК-06	Управління та планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	1,2				11
ОК-07	Основи наукових досліджень		2			3
ОК-08	Інформаційно-цифрові технології		2			3
ОК-09	Базова загальновійськова підготовка/Безпека життєдіяльності, цивільний захист та охорона праці		3д/3			3
ОК-10	Економіка сталого розвитку	3				4
ОК-11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3				6
ОК-12	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	3,4				9
ОК-13	Аналіз і оцінювання ризиків	4				6
ОК-14	Соціальна філософія	4				3
ОК-15	Психологія комунікацій		4			3
ОК-16	Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	5				3
ОК-17	Сервісологія	6				4
ОК-18	Економіка туризму	5,6				10
ОК-19	Економіка сфери гостинності (з курсовою роботою)	5,6			6	8
ОК-20	Іноземна мова	8	6			9
ОК-21	Економічна теорія права	7				3
ОК-22	Світове готельне господарство	7,8				11,5
ОК-23	Світове ресторанне господарство	7,8				12
ОК-24	Навчальна практика		2,4,6	2,4,6		18
ОК-25	Виробнича практика		8д	8д		6
	Атестація (підготовка та складання атестаційного екзамену)					1,5
	Атестація (підготовка та захист кваліфікаційної роботи)					6
Усього за обов'язковими компонентами		26	11	4	1	180

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ						
			3			4
			3			4
			4			4
			4			4
			4			4
			5			4
			5			4
			5			4
			6			4
			6			4
			6			4
			7			4
			7			4
			8			4
			8			4
Усього за вибірковою частиною			15			60
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)		2,4			
Загальна кількість						240

2.2. Структурно-логічна схема ОПШ



3. Форма випускної 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	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, з застосуванням теорій та методів функціонування галузі в умовах невизначеності.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти та освітньою програмою.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Забезпечення якості підготовки здобувачів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здійснюється у відповідності до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького та інших нормативних документів й передбачає здійснення таких процедур і заходів:

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України «Про вищу освіту»	Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті
1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти	<p>Розроблені та діють:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Положення про організацію освітнього процесу Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького https://surli.cc/onntnr; – Положення про участь здобувачів вищої освіти у забезпеченні якості освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surl.lu/lxiwln; – Положення про внутрішнє забезпечення якості вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному

	<p>університеті імені Богдана Хмельницького https://surli.cc/npvyqw;</p> <p>– Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького https://surl.li/mjrbxm;</p> <p>– Положення про стейкхолдерів освітніх програм у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surl.lu/dqauyj.</p>
<p>2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм</p>	<p>Здійснюється щорічно відповідно до:</p> <p>– Положення про освітню програму підготовки здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surl.li/vhiibf;</p> <p>– Положення про гарантів освітніх програм у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surli.cc/rpqjiq.</p>
<p>3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ЗВО та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб</p>	<p>Впроваджено механізм оцінювання досягнень здобувачів – претендентів на отримання стипендій; оцінювання науково-педагогічних працівників на основі рейтингів науково-дослідної, методичної та організаційної роботи і рейтингування викладачів за результатами анкетування здобувачів.</p> <p>Регулюється:</p> <p>– Правилами призначення академічних і соціальних стипендій здобувачам вищої освіти Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького https://surl.li/vzvvpvh;</p> <p>– Положенням про рейтингове оцінювання результативності професійної діяльності та професійної активності науково-педагогічних працівників Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького. Результати оцінки та рейтингування оприлюднюються на офіційному сайті університету https://surli.cc/ronkpo.</p>
<p>4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників</p>	<p>Відбувається на регулярній основі. Ведеться робота над посиленням практичної складової підвищення кваліфікації НПП в системі післядипломної та неформальної освіти, зокрема, шляхом проходження стажувань на підприємствах, установах, організаціях в межах України та закордоном, участі у міжнародних проєктах, грантових програмах, навчання за сертифікаційними програмами.</p> <p>Регулюється:</p> <p>Положенням про професійний розвиток науково-</p>

	педагогічних та педагогічних працівників Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького https://surl.li/emlxmm .
5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у т.ч. самостійної роботи здобувачів, за кожною освітньою програмою	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційно-технічне забезпечення, освітня платформа Moodle).
6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Використовуються інформаційні системи ЄДЕБО, АСУ.
7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформація про освітньо-професійну програму, ступені вищої освіти та професійні кваліфікації оприлюднюється на веб-сайті університету: https://mdpu.org.ua/ та кафедри https://surl.lu/kjmetq
8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками ЗВО та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ЗВО і здобувачів вищої освіти	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками ЗВО та здобувачами вищої освіти регулюється: <ul style="list-style-type: none"> – Положенням про запобігання академічного плагіату в освітній діяльності Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького https://surl.gd/ajhyhy; – Положенням про академічну доброчесність у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surl.li/vhmazs; – Кодексом академічної доброчесності Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького https://surl.lu/zivybr; – Порядком застосування програмних засобів з метою запобігання та протидії проявам академічної недоброчесності в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surli.cc/ibtfmh. – Для здобувачів вищої освіти затверджено Положення про кваліфікаційні роботи на здобуття першого (бакалаврського) освітнього рівня / другого (магістерського) освітнього рівня у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана

	<p>Хмельницького https://surl.li/uhsadb.</p> <p>– Для здобувачів вищої освіти затверджено Положення про курсові роботи в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surl.li/cc/fuynaj.</p> <p>В університеті створено постійну комісію Вченої ради з питань академічної доброчесності та запобігання плагіату в освітній діяльності.</p>
9) інші процедури і заходи	<p>Діючу інституційну структуру системи внутрішнього забезпечення якості відображено у Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти https://surl.li/cc/npvyqw.</p> <p>В Університеті діє Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://surl.li/gugvmx.</p>

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК-01	ОК-02	ОК-03	ОК-04	ОК-05	ОК-06	ОК-07	ОК-08	ОК-09	ОК-09	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	
ЗК01	+	+					+		+	+					+	+				+		+			+	+	
ЗК02	+	+							+	+	+				+	+						+				+	+
ЗК03	+	+					+	+								+					+					+	+
ЗК04							+	+								+	+				+					+	+
ЗК05			+	+	+	+				+		+	+		+	+		+				+				+	+
ЗК06		+					+								+	+							+			+	+
ЗК07	+	+								+					+	+						+	+				
ЗК08			+	+					+			+				+							+				
ЗК09			+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+							+				
ЗК10			+	+	+	+		+	+		+	+	+	+			+	+			+					+	+
ЗК11							+	+										+		+	+					+	+
ЗК12	+						+									+					+	+					
СК01			+	+	+	+							+						+	+			+	+	+	+	+
СК02			+	+	+					+		+	+				+			+	+		+		+	+	+
СК03			+	+		+				+	+								+	+		+			+	+	+
СК04			+	+	+	+						+				+	+	+	+	+				+	+		
СК05			+	+	+	+						+				+	+	+	+	+	+						
СК06			+	+	+	+						+				+	+		+	+						+	+
СК07													+				+										+
СК08			+	+		+						+					+		+								+
СК09			+	+	+			+				+	+				+		+								+
СК10						+	+	+				+		+			+	+	+	+	+						+
СК11			+	+	+	+		+				+	+	+			+		+	+							
СК12			+	+	+	+					+		+	+		+	+		+	+				+	+	+	+
СК13			+	+	+	+					+		+	+		+	+		+	+				+	+	+	+

7. Відповідність стандартам

Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України 04.03.2020р. №384 [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/07/28/051-Ekonomika-bakalavr.28.07-1.pdf>].

8. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

Основні:

- Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
- Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>].

Інші рекомендовані джерела:

- Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];
- International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
- ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>];
- Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами) [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo>;
- Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf];
- Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];
- Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні:

інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];

– Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].

– EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf];

– QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/articledetails.aspx?ArticleId=67>];

– Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>];

– TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>]).