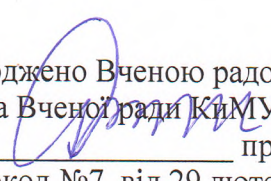


# ПЗВО «КИЇВСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

## **ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

Затверджено Вченою радою КиМУ

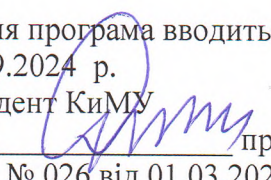
Голова Вченої ради КиМУ

 проф. Х.В. Хачатурян  
(протокол №7 від 29 лютого 2024 р.)



Освітня програма вводиться в дію  
з 01.09.2024 р.

Президент КиМУ

 проф. Х.В. Хачатурян  
(наказ № 026 від 01.03.2024 р.)

Київ 2024

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ступінь вищої освіти «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, розроблена відповідно до вимог Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ступінь вищої освіти «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки України від 04. 03. 2020 року № 384 ).

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 21 Сфера обслуговування за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти розроблена робочою групою:

Рудковський О.В., доктор економічних наук, професор кафедри міжнародних відносин та туризму

Вяткін П.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри міжнародних відносин та туризму

Здольник Б.О, викладач кафедри міжнародних відносин та туризму

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

| <b>1 – Загальна інформація</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>    | Приватний заклад вищої освіти «Київський міжнародний університет»<br>Факультет будівництва та архітектури<br>Кафедра будівництва та архітектури                                                                                                                                                                                             |
| <b>Рівень вищої освіти</b>                                            | Перший (бакалаврський) рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ступінь вищої освіти</b>                                           | бакалавр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Назва галузі</b>                                                   | 24 Сфера обслуговування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                              | Готельно-ресторанна справа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Освітня кваліфікація</b>                                           | Бакалавр з готельно-ресторанної справи                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Кваліфікація в дипломі</b>                                         | Ступінь вищої освіти – «Бакалавр»<br>Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»<br>Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                        | Диплом бакалавра, одиничний,<br>термін навчання 3 роки 10 місяців, 240 кредитів ЄКТС.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Форма навчання</b>                                                 | Денна (очна), заочна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Наявність акредитації</b>                                          | –                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Цикл/рівень</b>                                                    | НРК України – 6 рівень,<br>FQ -EHEA – перший цикл,<br>EQF LLL – 6 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Передумови</b>                                                     | Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань/ЗНО. Для здобуття освітнього рівня «бакалавр» можуть вступати особи, що здобули повну загальну середню освіту, освітній рівень «молодший бакалавр» та освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»). |
| <b>Мови викладання</b>                                                | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                  | До наступного перегляду ОПП відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у ПЗВО «Київський міжнародний університет»                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b> | <a href="http://www.kyumu.edu.ua">www.kyumu.edu.ua</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| <b>2 – Мета освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мета освітньої програми полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців у галузі готельно-ресторанної справи, зі сформованим і розвинутим професійним світоглядом, загальними, інтегральними і фаховими компетенціями, достатніми для успішного вирішення спеціалізованих складних завдань і практичних проблем |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>                                                                                                                                                                                                                               | Галузь знань – 24 Сфера обслуговування<br>Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | Освітньо-професійна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | Основний фокус освітньої програми – набуття знань і навичок для творчої організаційної та сервісної діяльності закладів індустрії гостинності, формування та розвиток професійних компетентностей.<br>Ключові слова: індустрія гостинності, заклади готельно-ресторанного господарства, сфера обслуговування, сервіс, основні і додаткові послуги, технологія виробництва ресторанної продукції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Особливості програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Особливостями</b> ОПП «Готельно-ресторанна справа» у ПЗВО «Київський міжнародний університет» є здобуття фундаментальних та професійно орієнтованих знань, вмінь і навичок; здатності вирішувати складні професійні завдання в готельно-ресторанній сфері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | Згідно Державного класифікатора професій (ДК 003: 2010), бакалавр за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати наступні роботи: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.);</li> <li>– Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.);</li> <li>– Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</li> <li>– Ресторатор;</li> <li>– Начальник виробництва (на підприємстві харчування);</li> <li>– Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</li> <li>– Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.);</li> <li>– Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи;</li> </ul> |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Фахівець з готельної справи;</li> <li>– Фахівець із ресторанної справи та інші</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Подальше навчання</b>                           | Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти та/або набувати додаткові кваліфікації в системі післядипломної освіти.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Викладання та навчання</b>                      | Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, кредитно-трансферна система організації навчання. Лекції з мультимедійним супроводом, семінари, практичні заняття, індивідуальні роботи, графічні завдання, курсове проектування, самостійне навчання на основі підручників та конспектів, практика, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи (дипломного проекту), робота в командах, самостійна навчально-пізнавальна робота на основі підручників, посібників та конспектів, консультації з викладачами, консультації та співпраця з вирішення практичних завдань з роботодавцями, участь в професійних конкурсах, проектне навчання, навчальна та виробнича практика на підприємствах.                    |
| <b>Оцінювання</b>                                  | <p>Оцінювання знань та практичних умінь студентів здійснюється у відповідності до «Положення про рейтингову систему оцінювання набутих студентом знань та вмінь у Київському міжнародному університеті» (наказ №181 від 22.08.2019 р.)</p> <p>Система оцінювання якості підготовки студентів включає: поточний, модульний, семестровий, підсумковий, ректорський контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Методи та критерії оцінювання узгоджені з результатами навчання і з видами навчальної діяльності. Методи оцінювання: усні та письмові іспити, заліки, презентації, поточний та підсумковий контроль, курсові проекти та роботи, індивідуальні науково-дослідницькі завдання, захист випускної кваліфікаційної роботи (дипломного проекту).</p> |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Інтегральна компетентність</b><br><br><i>ІК</i> | 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</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>ЗК01</i>                                        | 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.                                                |
| <i>ЗК02</i>                                          | 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. |
| <i>ЗК03</i>                                          | Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.                                                                                                                                                                                                         |
| <i>ЗК04</i>                                          | Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.                                                                                                                                                                                             |
| <i>ЗК05</i>                                          | Здатність працювати в команді.                                                                                                                                                                                                                              |
| <i>ЗК06</i>                                          | Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.                                                                                                                                                                                             |
| <i>ЗК07</i>                                          | Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.                                                                                                                                                                                                  |
| <i>ЗК08</i>                                          | Навички здійснення безпечної діяльності.                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>ЗК09</i>                                          | Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.                                                                                                                                                                                                     |
| <i>ЗК10</i>                                          | Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.                                                                                                                                                                                                      |
| <i>ЗК11</i>                                          | Здатність спілкуватися іноземною мовою.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <i>СК01</i>                                          | Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.                                                                                                                                                                                            |
| <i>СК02</i>                                          | Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.                                                                                                                             |
| <i>СК03</i>                                          | Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.                                                                                                                        |
| <i>СК04</i>                                          | Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.                                                                                                                     |
| <i>СК05</i>                                          | Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                                                                |
| <i>СК06</i>                                          | Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.                                       |
| <i>СК07</i>                                          | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та                                                                                                                                                        |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | обслуговування споживачів.                                                                                                                                                                                                               |
| СК08                                     | Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.                                                                                             |
| СК09                                     | Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.                                                                              |
| СК10                                     | Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу                                                                     |
| СК11                                     | Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.                                                          |
| СК12                                     | Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                                          |
| СК13                                     | Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                                                         |
| СК14                                     | Здатність розробляти, просувати та реалізовувати проекти розвитку інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.                                                                                                                     |
| СК15                                     | Здатність використовувати сучасні методи для сенсорної оцінки якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування у закладах гостинності                                                                               |
| СК16                                     | Здатність здійснювати технологічний процес виробництва продукції харчування і сервісний процес її реалізації                                                                                                                             |
| СК17                                     | Знання норм харчової безпеки, санітарії та гігієни під час надзвичайних ситуацій, спричинених воєнними діями                                                                                                                             |
| СК18                                     | Здатність застосовувати міжнародний досвід для зростання попиту на послуги закладів індустрії гостинності                                                                                                                                |
| <b>7 – Програмні результати навчання</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПРН01                                    | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу                                     |
| ПРН02                                    | 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. |
| ПРН03                                    | Вільно спілкуватися з професійних питань державною та                                                                                                                                                                                    |

|              |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | іноземною мовами усно і письмово.                                                                                                                                                                                    |
| <i>ПРН04</i> | Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства                                                                                                                           |
| <i>ПРН05</i> | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу                                                                                                              |
| <i>ПРН06</i> | Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу                                                       |
| <i>ПРН07</i> | Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. |
| <i>ПРН08</i> | Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.                                                                                                                      |
| <i>ПРН09</i> | Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.                                                                    |
| <i>ПРН10</i> | Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.                                                                                                     |
| <i>ПРН11</i> | Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.                                                                                               |
| <i>ПРН12</i> | Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.                                                                                                          |
| <i>ПРН13</i> | Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.                                                  |
| <i>ПРН14</i> | Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.                                                                                 |
| <i>ПРН15</i> | Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                |
| <i>ПРН16</i> | Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.                                                       |
| <i>ПРН17</i> | Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та                                                           |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | ресторанного бізнесу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <i>ПРН18</i>                                         | Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <i>ПРН19</i>                                         | Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>ПРН20</i>                                         | Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <i>ПРН21</i>                                         | Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, праві свобод людини і громадянина в Україні.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <i>ПРН22</i>                                         | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>ПРН23</i>                                         | Володіти методами сенсорного аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <i>ПРН24</i>                                         | Організовувати технологічний процес виробництва продукції харчування і сервісний процес її реалізації.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>ПРН25</i>                                         | Забезпечувати вимоги харчової безпеки з урахуванням різноманітних ризиків                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <i>ПРН26</i>                                         | Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                          | <p>Наявність у ПЗВО «Київський міжнародний університет» відповідальної кафедри за підготовку здобувачів вищої освіти, робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю, у складі трьох осіб, що мають науковий ступінь та/або вчене звання;</p> <p>наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми) наукового ступеня, а також стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 5 років;</p> <p>Наявність групи забезпечення освітньої діяльності;</p> <p>Науково-педагогічні та наукові працівники, які здійснюють освітній процес, мають стаж науково-педагогічної діяльності понад два роки та рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів (підпункти 1-18 пункту 30 Ліцензійних умов).</p> <p>Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-</p> |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | педагогічними працівниками та наказів про прийняття їх на роботу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів;</p> <p>Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях понад 50% аудиторій;</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читальної зали, пунктів харчування, актового залу, спортивної зали, стадіону та/або спортивних майданчиків, медичного пункту;</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти, які цього потребують, гуртожитком;</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів.</p> <p>В Університеті належним чином обладнані спеціалізовані аудиторії, зокрема, Навчальна лабораторія з туристичного обслуговування, Навчальна лабораторія з ресторанної справи, Навчальна лабораторія з готельної справи.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Нормативне забезпечення здійснюється Законом України «Про вищу освіту», стандартами вищої освіти (державними, галузевими та вузівськими), іншими нормативними актами Міністерства освіти і науки України та закладу вищої освіти.</p> <p>Освітня діяльність здійснюється за навчальним планом, розробленим відповідно до освітньої програми. Кожна навчальна дисципліна навчального плану забезпечена робочою навчальною програмою, іншими навчально-методичними матеріалами. Для проведення практичної підготовки студентів розроблені програми практичної підготовки. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану складає 100%. Для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти наявні методичні матеріали для проведення підсумкової атестації.</p> <p>Інформаційне забезпечення здійснюється навчальними книгами (підручниками, навчальними посібниками тощо) та електронними ресурсами. У бібліотеці закладу освіти наявні вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Забезпечено доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю.</p> <p>Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому</p> |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | розміщена основна інформація про його діяльність.<br>Наявність сторінки на офіційному веб-сайті закладу освіти англійською мовою, на якому розміщена основна інформація про діяльність, правила прийому іноземців та осіб без громадянства, умови навчання та проживання іноземців та осіб без громадянства, контактна інформація. |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>           | Можливість учасників освітнього процесу навчатися, викладати, стажуватися чи проводити наукову діяльність в іншому закладі вищої освіти (науковій установі) на території України, приймати участь в різноманітних навчальних або навчально-дослідницьких програмах.                                                                |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>            | Можливість учасників освітнього процесу навчатися, викладати, стажуватися чи проводити наукову діяльність в іншому закладі вищої освіти за межами України; можливість перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), зокрема шляхом порівняння змісту освітніх програм.            |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код н/д                                   | Компоненти освітньої програми<br>(навчальні дисципліни, практики,<br>випускна кваліфікаційна робота) | К-сть<br>кредитів | Форма<br>підсумк.<br>контролю |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| Обов'язкові компоненти ОПП                |                                                                                                      |                   |                               |
| ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ                 |                                                                                                      |                   |                               |
| НОК.01                                    | Історія України та культури                                                                          | 3                 | Іспит                         |
| НОК.02                                    | Українська мова (за проф. спрям.)                                                                    | 3                 | Іспит                         |
| НОК.03                                    | Іноземна мова                                                                                        | 8                 | Іспит, залік                  |
| НОК.04                                    | Охорона праці в галузі                                                                               | 3                 | Іспит                         |
| НОК.05                                    | Філософія                                                                                            | 3                 | Іспит                         |
| НОК.06                                    | Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі                                    | 6                 | Іспит                         |
| НОК.07                                    | Харчова хімія                                                                                        | 6                 | Іспит                         |
| НОК.08                                    | Основи комунікації в індустрії гостинності                                                           | 4                 | Залік                         |
| НОК.09                                    | Правове регулювання діяльності закладів індустрії гостинності                                        | 4                 | Залік                         |
| Всього:                                   |                                                                                                      | 40                |                               |
| ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ |                                                                                                      |                   |                               |
| НОК.10                                    | Основи гостинності                                                                                   | 8                 | Іспит, залік                  |
| НОК.11                                    | Основи нутриціології                                                                                 | 8                 | Іспит, залік                  |
| НОК.12                                    | Історія архітектури закладів індустрії гостинності                                                   | 3                 | Залік                         |
| НОК.13                                    | Організація готельного господарства                                                                  | 10                | Іспит, залік                  |
| НОК.14                                    | Організація ресторанного господарства                                                                | 10                | Іспит, залік                  |
| НОК.15                                    | Проектування підприємств галузі                                                                      | 6                 | Іспит                         |
| НОК.16                                    | Товарознавство                                                                                       | 4                 | Іспит                         |
| НОК.17                                    | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства                                             | 6                 | Іспит                         |
| НОК.18                                    | Технологія продукції ресторанного господарства                                                       | 12                | Іспит, залік                  |
| НОК.19                                    | Інноваційно-інвестиційний бізнес і стартапи                                                          | 4                 | Залік                         |
| НОК.20                                    | Кулінарна етнологія та гастротуризм                                                                  | 3                 | Залік                         |
| НОК.21                                    | Міжнародний маркетинг                                                                                | 3                 | Іспит                         |
| НОК.22                                    | Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві                                               | 3                 | Іспит                         |
| НОК.23                                    | Соціальна відповідальність бізнесу                                                                   | 3                 | Залік                         |
| НОК.24                                    | Експертиза та сертифікація товарів та послуг                                                         | 3                 | Залік                         |
| НОК.25                                    | Барна справа і робота сомельє                                                                        | 3                 | Залік                         |
| НОК.26                                    | Основи ландшафтної архітектури та інженерний благоустрій територій закладів індустрії гостинності    | 6                 | Іспит                         |
| НОК.27                                    | Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства                                                   | 3                 | Залік                         |
| НОК.28                                    | Крафтові технології                                                                                  | 6                 | Іспит                         |

|                                           |                                               |     |       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----|-------|
| НОК.29                                    | Інновації в ресторанному бізнесі              | 3   | Залік |
| НОК.30                                    | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 3   | Іспит |
| НОК.31                                    | Світова індустрія гостинності                 | 3   | Залік |
| НОК.32                                    | Мерчандайзинг в готельно-ресторанному бізнесі | 4   | Іспит |
| НОК.33                                    | Кейтеринг                                     | 3   | Залік |
| Всього:                                   |                                               | 120 |       |
| Загальний обсяг обов’язкових компонентів: |                                               | 160 |       |
| ЦИКЛ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН                 |                                               |     |       |
| ВОК.01                                    | Курси за вибором 1                            | 4   | Залік |
| ВОК.02                                    | курси за вибором 2                            | 4   | Залік |
| ВОК.03                                    | Курси за вибором 3                            | 4   | Залік |
| ВОК.04                                    | Курси за вибором 4                            | 4   | Залік |
| ВОК.05                                    | Курси за вибором 5                            | 4   | Залік |
| ВОК.06                                    | Курси за вибором 6                            | 4   | Залік |
| ВОК.07                                    | Курси за вибором 7                            | 4   | Залік |
| ВОК.08                                    | Курси за вибором 8                            | 4   | Залік |
| ВОК.09                                    | Курси за вибором 9                            | 4   | Залік |
| ВОК.10                                    | Курси за вибором 10                           | 4   | Залік |
| ВОК.11                                    | Курси за вибором 11                           | 4   | Залік |
| ВОК.12                                    | Курси за вибором 12                           | 4   | Залік |
| ВОК.13                                    | Курси за вибором 13                           | 4   | Залік |
| ВОК.14                                    | Курси за вибором 14                           | 4   | Залік |
| ВОК.15                                    | Курси за вибором 15                           | 4   | Залік |
| Загальний обсяг вибірових компонентів     |                                               | 60  |       |
| ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ                        |                                               |     |       |
| НОК.34                                    | Навчальна практика                            | 4   | Залік |
| НОК.35                                    | Виробнича практика                            | 8   | Залік |
| НОК.36                                    | Переддипломна практика                        | 4   | Залік |
| НОК.37                                    | Кваліфікаційна робота                         | 3   |       |
| НОК.38                                    | Підсумкова атестація                          | 1   |       |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ        |                                               | 240 |       |

\*Перелік вибірових освітніх компонентів переглядається щорічно і відображається в робочих навчальних планах.

Обсяг освітньо-професійної програми становить 240 кредитів ЄКТС.  
 Нормативна частина програми становить 180 кредитів ЄКТС (75,0%).  
 Обсяг вибірової частини – 60 кредитів ЄКТС (25,0%).

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми представлена в Додатку 1.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти має внутрішню цілісність та логічність і не має елементів дублювання навчальних дисциплін чи їх елементів.

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>     | Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>            | Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої творчої задачі або практичної проблеми у сфері готельно-ресторанної справи.<br>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.<br>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. |
| <b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b> | Атестація здійснюється відкрито і публічно. Захист кваліфікаційної роботи здійснюється державною мовою.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>            | Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### 4. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система забезпечення якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

*Гарант освітньо-професійної програми  
доктор економічних наук*

*О.В. Рудковський*