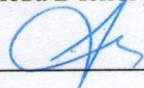


**ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«МІЖНАРОДНИЙ КЛАСИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ПИЛИПА ОРЛИКА»**

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 – Готельно - ресторанна справа
галузі знань 24 – Сфера обслуговування
освітня кваліфікація: бакалавр з готельно - ресторанної справи**

Затверджено Вченою радою
ПЗВО «Міжнародний класичний університет імені
Пилипа Орлика»
Голова Вченої ради

 — Л. П. Матвієнко

(протокол № 1 від 26.08 2020 р.)

Освітня програма вводитьися в дію з 01.09.2020 р.

Ректор  Л. П. Матвієнко

наказ № 925 від 26.08 2020 р.)



Миколаїв – 2020 р.

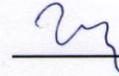
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми «Готельно - ресторанна справа»

1. **ОБГОВОРЕНО ТА СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри туризму та готельно - ресторанної
справи

Протокол № 11 від «24» 06 2020 р

Завідувач кафедрою



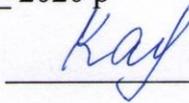
О.Б.Звягінцева

2. **ОБГОВОРЕНО ТА СХВАЛЕНО**

на засіданні студентського секретаріату

Протокол № 24 від «26» 06 2020 р

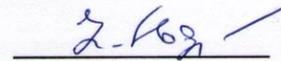
Голова студентського секретаріату



І.С.Кабаненко

3. **ПОГОДЖЕНО**

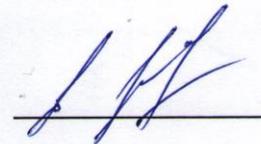
Декан медико-соціономічного
факультету



Н.О. Євдокимова

4. **ПОГОДЖЕНО**

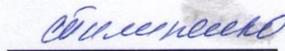
Проректор з навчальної роботи



В.В. Ревенко

5. **ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор



С.М. Пилипенко

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно - ресторанна справа» розроблена на базі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно - ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 04.03.2020 № 384).

Розроблено робочою групою у складі:

ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:

Звягінцева Ольга Борисівна – керівник робочої групи, д.е.н., доцент, завідувачка кафедри туризму та готельно - ресторанної справи

ЧЛЕНИ РОБОЧОЇ ГРУПИ:

1. Пилипенко Світлана Миколаївна – к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно - ресторанної справи
2. Матвієнко Світлана Володимирівна - к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно - ресторанної справи
3. Назаренко Інна Валеріївна - к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно - ресторанної справи
4. Мірошніченко Ганна Олексіївна - здобувачка вищої освіти за ОП «Готельно - ресторанна справа»

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» Факультет медико-соціономічний Кафедра туризму та готельно - ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь - бакалавр Кваліфікація - бакалавр з готельно - ресторанної справи
Цикл/рівень	QF - ENEA- перший цикл, EQF - LLL - 6 рівень, НРК України – 6 рівень; перший (бакалаврський) рівень
Форма здобуття освіти	Денна, заочна
Офіційна назва освітньої програми	Готельно - ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію серія НІ - ІІ № 1579372 рішення Акредитаційної комісії від 16.06.2016 р. протокол №121 (наказ МОН України від 21.06.2016 р. №79-А), термін дії до 01.07.2021 р.
Передумови	Повна загальна середня освіта або наявність ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	mku.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування особистості фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми у готельно-ресторанному бізнесі, як складову сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<i>Об'єкт:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. <i>Ціль навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> поняття, методи, Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства <i>Методи, методика та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування

	(технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). <i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі готельно - ресторанної справи Акцент на здатності організації та управління у сфері готельно - ресторанної справи Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, готельні та ресторани послуги, господарство, обслуговування, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.
Особливості програми	За рахунок вибіркового вивчення дисциплін поглиблюється вивчення англійської професійної мови. Освоєння програми вимагає обов'язковою умовою проходження навчальної та виробничої практики готельно - ресторанної справи в умовах сфери обслуговування.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) випускник з кваліфікацією «Бакалавр з готельно - ресторанної справи» може працевлаштуватися на посади з наступною професійною назвою робіт: 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 2482.2 Фахівець із ресторанної справи
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентризований підхід у навчанні, самонавчання, проблемно-, компетентнісно-орієнтоване навчання, змішане, комбінація лекцій, семінарських, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та з використанням кейс-методів, ділових ігор, що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді; побудова індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів під час реалізації завдань практичної підготовки, виконання курсових та кваліфікаційних робіт.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, шкалою ECTS, національною 4-х бальною шкалою у відповідності до Положення про порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в ПЗВО МКУ ім.П.Орлика. Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти включає оцінювання: протягом семестру під час вивчення освітніх компонент/навчальних дисциплін (поточний контроль); після вивчення освітніх компонент/навчальних дисциплін (семестровий (підсумковий) контроль – екзамен, залік); виконання та захисту курсових робіт; виконання та захисту звітів з практик; атестації (кваліфікаційна робота) Конкретні умови змісту, методики проведення та оцінювання всіх форм контролю з окремої дисципліни, практики, курсової роботи

	визначаються викладачем, гарантом програми, схвалюються кафедрою та відображаються відповідно в робочій програмі та силабусі навчальної дисципліни чи практики, методичних вказівках до курсового та дипломного проєктування тощо.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	<p>ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</p> <p>ЗК02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя</p> <p>ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</p> <p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу</p> <p>ЗК05. Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>К07. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми</p> <p>ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<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 готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</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 готельних та ресторанних 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 та ресторанного бізнесу . традицій інших країн, розпізнавання</p>

	<p>міжкультурних проблем у професійній практиці</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 - Результати навчання

- РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.
- РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і

громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	До реалізації ОП залучаються НПП з науковими ступенями та/або вченими званнями, досвідом практичної роботи, а також висококваліфіковані спеціалісти/роботодавці. З метою підвищення фахового рівня всі НПП проходять підвищення кваліфікації за накопичувальною системою, що може здійснюватися в умовах дистанційної та інформальної освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	Виконання програм освітніх компонент/навчальних дисциплін у повному обсязі забезпечуються матеріально-технічним оснащенням аудиторій, кабінетів і лабораторій, основний перелік яких включає: лекційні аудиторії з мультимедійними проекторами, кабінети комп'ютерної техніки, спеціальні навчально-тренінгові лабораторії та кабінети, що створюють умови для набуття здобувачами вищої освіти фахових компетентностей зі спеціальності.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет забезпечує здобувачів та викладачів навчально-методичними матеріалами на паперових та електронних носіях, підручниками, навчальними посібниками, періодичними виданнями за профілем підготовки здобувачів, доступом до електронних інформаційних ресурсів, у т.ч. через мережу Інтернет. В навчанні використовується як бібліотечний фонд ПЗВО МКУ ім. П. Орлика та електронна база бібліотеки з режимом WEB-доступу, так і власні навчально-методичні розробки викладачів кафедр МКУ ім. П. Орлика. Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://mku.edu.ua/elektrona-biblioteka/

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Здійснюється на основі Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ПЗВО «Міжнародний класичний імені Пилипа Орлика»; двосторонніх договорів між Університетом та університетами України допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Відбувається на основі Положення про порядок реалізації права на міжнародну академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПЗВО «Міжнародний класичний імені Пилипа Орлика» (із змінами, внесеними згідно з наказом ректора від 31.08.2019 р. за № 71); двосторонніх договорів між МКУ імені Пилипа Орлика та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання англійською мовою або після вивчення курсу української мови.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Шифр за ОП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Семестр	Форма семестрового контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				
1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	1	екзамен
OK02	Історія державності та культури України	4	1	екзамен
OK03	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	1,2	екзамен, залік
OK04	Друга іноземна мова	7	5,6	екзамен залік
OK05	Господарське право	4	7	екзамен
OK06	Економічна теорія	5	1	екзамен
OK07	Мікроекономіка	4	4	екзамен
OK08	Макроекономіка	4	3	екзамен,
OK09	Безпека життєдіяльності	3	1	залік
OK10	Охорона праці (за професійним спрямуванням)	3	8	екзамен
OK11	Екологія (за професійним спрямуванням)	3	1	залік
Всього ОК за циклом загальної підготовки		47		
1.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK12	Вступ до фаху	3	1	залік
OK13	Вища математика	6	2	залік екзамен
OK14	Інформаційні системи та технології (за професійним спрямуванням)	4	3	екзамен
OK15	Біологічна хімія (за професійним спрямуванням)	3,5	3	залік
OK16	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	1	залік
OK17	Громадське будівництво	3	8	екзамен
OK18	Інженерне обладнання будівель	3	7	залік
OK19	Мікробіологія (за професійним спрямуванням)	3	2	екзамен
OK20	Товарознавство	3,5	4	залік
OK21	Стандартизація, сертифікація і метрологія (за професійним спрямуванням)	3	3	залік
OK22	Економіка підприємства	5	2	екзамен
OK23	Бухгалтерський облік	4	2	екзамен
OK24	Організація готельного господарства	12	8	залік екзамен
OK25	Організація ресторанного господарства	14	8	залік екзамен
OK26	Технологія продукції ресторанного господарства	13	8	залік екзамен
OK27	Менеджмент (за професійним спрямуванням)	6	5	екзамен
OK28	Маркетинг (за професійним спрямуванням)	6	4	екзамен
OK29	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	3	екзамен
OK30	Управління якістю продукції та послуг (за професійним спрямуванням)	4	3	залік
OK31	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	7	екзамен
OK32	Гігієна та санітарія	3	4	залік
Практична підготовка:				
ПП01	Навчальна практика	3	2	залік
ПП02	Виробнича практика	6	4	залік
ПП03	Виробнича практика	6	6	залік
ПП04	Виробнича практика	6	8	залік
Всього ОК за циклом професійної підготовки		133		

		ВСЬОГО ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	180		
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
ВК01	Робота з інформаційними джерелами	9	2,2,2	залік	
ВК02	Університетська освіта та та академічна доброчесність				
ВК03	Філософія				
ВК04	Правознавство				
ВК05	Соціологія				
ВК06	Етика та естетика				
ВК07	Перша долікарська допомога				
ВК08	Світове готельно-ресторанне господарство	9	3,3,3	залік	
ВК09	Сучасні технології освітнього простору				
ВК10	Європейський стандарт комп'ютерної грамотності				
ВК11	Основи права Євросоюзу				
ВК12	Сучасна українська мова з основами культури та техніки мовлення (за професійним спрямуванням)				
ВК13	Психологія загальна	9	4,4,4	залік	
ВК14	Організація анімаційної діяльності				
ВК15	Трудове право				
ВК15	Основи оздоровчої рекреації та курортології				
ВК16	Психологія здоров'я та здорового способу життя				
ВК17	Рекламознавство (за професійним спрямуванням)				
ВК18	Політологія				
ВК19	Адаптивний спорт	9	5,5,5	залік	
ВК20	Основи медичних знань (за професійним спрямуванням)				
ВК21	Туристичне країнознавство				
ВК22	Географія туризму				
ВК23	Адміністративне право				
ВК24	Міжнародне право	9	6,6,6	залік	
ВК25	Конституційне право України				
ВК26	Психологія спілкування				
ВК27	Державне будівництво та місцеве самоврядування в Україні				
ВК28	Організація туристичних подорожей				
ВК29	Правове регулювання туристичної діяльності	9	7,7,7	залік	
ВК30	Основи раціонального харчування				
ВК31	Основи здорового способу життя				
ВК32	Основи медичних знань (за професійним спрямуванням)				
ВК33	Основи роботи з веб ресурсами				
ВК34	Фінанси та бухгалтерський облік у готельно-ресторанному господарстві				
ВК35	Рекреаційні комплекси світу				
ВК36	Психологія управління	9	8,8	залік	
ВК37	Основи наукових досліджень				
ВК38	Інтелектуальна власність				
ВК39	Організація роботи сомельє				
ВК40	Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг				
ВК41	Організація барної справи	6	8,8	залік	
ВК42	Психологія праці				
ВК43	Інженерна психологія				
ВК44	Види оздоровчо-рекреаційної рухової активності				
ВК45	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства				
ВК46	Організація екскурсійної діяльності	6	8,8	залік	
ВК47	Світовий ринок готельно-ресторанних послуг				
ВК48	PR та Інтернет-технології в індустрії гостинності				
ВК49	Робота з інформаційними джерелами				
		ВСЬОГО ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ	60	10	
		ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ:	240	29	

Примітка. В блоці «2. Вибіркові компоненти освітньої програми» обирається три із запропонованих компонент у 2-7 семестрах, дві із запропонованих компонент - у 8 семестрі.

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Семестр							
1	2	3	4	5	6	7	8
OK 01		OK 08	OK 07	OK 04	OK 04	OK 31	OK 10
OK 02		OK 14	OK 20	OK 27		OK 18	OK 17
OK 03	OK 03	OK 15	OK 28			OK 05	OK 24
OK 06	OK 13	OK 21	OK 32				OK 25
OK 09	OK 19	OK 29					OK 26
OK 11	OK 22	OK 30					
	OK 23						
	BK						
	ПП 01		ПП 02		ПП 03		ПП 04

4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (дипломної роботи)
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має бути завершеним дослідженням, яке передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або актуальної практичної проблеми у сфері транспортних технологій (за відповідною спеціалізацією) на основі сучасних економіко-технологічних підходів. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти чи його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати у відповідності до вимог чинного законодавства.

5. СИСТЕМА ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ПЗВО «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика» введено в дію Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (від 25.05.2017 р. № 43 із змінами, внесеними згідно з наказами ректора від 29.11.2017 р. № 88, 27.09.2018 р. № 99, 28.02.2019 р. № 6, 29.05.2019 р. № 41, 31.08.2019 р. №71, 30.10.2019 р. № 84, 26.12.2019 р. №101)

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти 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 і науково-педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації 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 закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НАЦІОНАЛЬНОЇ РАМКИ КВАЛІФІКАЦІЙ

Класифікація компетентностей за НРК		Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
Шифр	Зміст				
Загальні компетентності					
ЗК-1	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.	+	+	+	+
ЗК-2	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	+	+	+	+
ЗК-3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	+	+	+	
ЗК-4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	+	+	+	
ЗК-5	Здатність працювати в команді.	+	+	+	
ЗК-6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	+	+	+	
ЗК-7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	+
ЗК-8	Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
ЗК-9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
ЗК-10	10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	+	+	+	+
ЗК-11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.			+	+
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
СК-1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	+
СК-2	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+	+	+
СК-3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	+	+	+	+
СК-4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	+	+	+	+
СК-5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
СК-6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і				

	додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	+	+	+	+
СК-7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
СК-8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
СК-9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+	+	+
СК-10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
СК-11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності	+	+	+	+
СК-12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
СК-13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+

9. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
9.1. Матриця забезпечення результатів навчання обов'язковими компонентами освітньої програми

	ПР-1	ПР-2	ПР-3	ПР-4	ПР-5	ПР-6	ПР-7	ПР-8	ПР-9	ПР-10	ПР-11	ПР-12	ПР-13	ПР-14	ПР-15	ПР-16	ПР-17	ПР-18	ПР-19	ПР-20	ПР-21	ПР-22	
OK01	+														+	+					+	+	
OK02	+														+	+					+	+	
OK03				+								+	+				+						+
OK04			+									+	+										
OK05						+	+			+				+		+	+						+
OK06						+	+			+						+	+						+
OK07		+	+					+		+								+					+
OK08		+	+		+								+	+							+	+	
OK09	+	+	+										+	+							+	+	
OK10	+										+	+	+	+						+	+	+	
OK11								+			+	+				+	+		+	+			
OK12			+	+				+					+			+	+						+
OK13	+		+	+														+	+	+			
OK14	+				+	+	+												+	+			
OK15					+	+	+								+	+							+
OK16					+	+	+								+	+							
OK17					+			+	+			+	+					+					
OK18									+			+	+									+	
OK19			+	+										+	+				+				
OK20		+	+	+						+	+												
OK21					+	+				+	+			+	+								
OK22						+	+					+		+	+						+	+	
OK23							+				+					+					+	+	
OK24					+											+	+						+
OK25			+	+															+	+	+		
OK26			+	+								+									+	+	
OK27					+						+				+			+					+
OK28							+	+				+	+										
OK29							+	+						+					+	+			
OK30				+	+				+							+			+	+			
OK31				+	+																	+	+
OK32		+	+			+												+					

ПП01	+	+											+	+		+	+				+	+	
ПП02		+							+			+			+	+	+		+	+	+	+	+
ПП03	+	+	+	+	+	+	+				+							+	+	+	+	+	+
ПП04	+	+	+	+	+	+	+	+			+											+	+

9.2. Матриця забезпечення результатів навчання вибіровими компонентами освітньої програми

	ІП-01	ІП-02	ІП-03	ІП-04	ІП-05	ІП-06	ІП-07	ІП-08	ІП-09	ІП-10	ІП-11	ІП-12	ІП-13	ІП-14	ІП-15	ІП-16	ІП-17	ІП-18	ІП-19	ІП-20	ІП-21	ІП-22	
ВК01		+						+			+	+									+	+	
ВК02	+		+		+	+	+	+		+		+			+	+	+		+	+	+	+	
ВК03	+		+	+			+	+				+		+	+	+	+		+	+	+	+	
ВК04	+		+	+			+	+	+	+		+	+			+	+				+	+	
ВК05			+	+					+	+	+	+	+						+	+			
ВК06			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	
ВК07				+	+	+				+		+	+	+	+				+	+			
ВК08	+						+			+			+	+	+					+			+
ВК09		+	+			+	+	+		+						+				+			+
ВК10	+	+	+			+	+	+		+		+				+	+			+			
ВК11		+	+	+	+				+	+		+				+	+			+		+	
ВК12												+	+	+					+	+	+		
ВК13		+	+							+										+			
ВК14		+	+	+	+			+	+		+	+	+			+	+				+	+	
ВК15	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+			+	+				+	+	
ВК15				+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	+			+	+	+	
ВК16	+		+		+	+	+	+		+		+			+	+	+			+	+	+	
ВК17	+		+	+			+	+				+		+	+	+	+			+	+	+	
ВК18	+		+	+			+	+	+	+		+	+			+	+				+	+	
ВК19			+	+					+	+	+	+	+						+	+			
ВК20			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	
ВК21				+	+	+				+		+	+	+	+				+	+			
ВК22	+						+			+			+	+	+					+			+

BK23		+	+			+	+	+		+						+			+			+
BK24	+	+	+			+	+	+		+		+				+	+		+			
BK25		+	+	+	+				+	+		+				+	+		+		+	
BK26												+	+	+				+	+	+		
BK27		+	+							+									+			
BK28		+	+	+	+			+	+		+	+	+			+	+			+	+	
BK29	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+			+	+			+	+	
BK30				+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	+		+	+	+	
BK31						+	+															+
BK32	+		+		+	+	+	+	+		+	+								+	+	
BK33	+		+	+					+	+	+	+		+	+	+		+				
BK34		+	+	+					+	+		+	+					+	+			
BK35	+	+	+			+				+		+	+					+	+			
BK36	+		+		+	+	+	+		+		+			+	+	+		+	+	+	
BK37	+		+	+			+	+				+		+	+	+	+		+	+	+	
BK38	+		+	+			+	+	+	+		+	+			+	+			+	+	
BK39			+	+					+	+	+	+	+					+	+			
BK40			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	
BK41				+	+	+				+		+	+	+	+			+	+			
BK42	+						+			+			+	+	+				+			+
BK43		+	+			+	+	+		+						+			+			+
BK44	+	+	+			+	+	+		+		+				+	+		+			
BK45		+	+	+	+				+	+		+				+	+		+		+	
BK46												+	+	+				+	+	+		
BK47		+	+							+									+			
BK48		+	+	+	+			+	+		+	+	+			+	+			+	+	
BK49	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+			+	+			+	+	