

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ДНІПРОВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою університету

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р., протокол № \_\_\_\_\_

Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ Геннадій ПІВНЯК

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 р.

**ПРОЄКТ**  
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ВИЩОЇ ОСВІТИ**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ  
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ  
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ  
СТУПІНЬ  
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ

J Транспорт та послуги  
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
Перший (бакалаврський)  
Бакалавр  
Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Уводиться в дію з 01.09.2026 р.

Наказ від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Ректор

\_\_\_\_\_ Олександр АЗЮКОВСЬКИЙ

м. Дніпро  
НТУ «ДП»  
2026

## ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

Центр моніторингу знань та тестування

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Директор \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Відділ внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Начальник відділу \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Навчально-методичний відділ

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Начальник відділу \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Науково-методична комісія спеціальності І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа)

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Голова науково-методичної комісії спеціальності \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Кафедра туризму та економіки підприємства

Протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувачка кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

Декан фінансово-економічного факультету \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. **Безугла Людмила Сергіївна**, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та економіки підприємства, керівник робочої групи.

2. **Язіна Вікторія Анатоліївна**, к.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи, гарант ОПП.

3. **Бєлородова Марія Валеріївна**, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи.

4. **Бондаренко Людмила Анатоліївна**, д.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи.

5. **Герасименко Тетяна Володимирівна**, к.геол.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи.

6. **Турик Аліна Костянтинівна**, здобувачка вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістрського) рівня, НТУ «Дніпровська політехніка».

## ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	5
2. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ	10
3. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	12
4. РОЗПОДІЛ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ	13
5. РОЗПОДІЛ ОБСЯГУ ПРОГРАМИ ЗА ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ	19
6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА	21
7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ	22
8. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ	24
ДОДАТКИ	

## ВСТУП

Освітньо-професійна програма розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

*Освітньо-професійна програма використовується під час:*

- ліцензування спеціальності та акредитації освітньої програми;
- складання навчальних планів та робочих (річних) навчальних планів;
- формування робочих програм навчальних дисциплін, силабусів, програм практик, індивідуальних завдань;
- формування індивідуальних навчальних планів студентів;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- атестації бакалавра спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів фаху;
- зовнішнього контролю якості підготовки фахівців.

*Користувачі освітньо-професійної програми:*

- здобувачі вищої освіти, які навчаються в НТУ «ДП»;
- викладачі НТУ «ДП», які здійснюють підготовку бакалаврів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- екзаменаційна комісія спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- приймальна комісія НТУ «ДП».

Освітньо-професійна програма поширюється на кафедри університету, які беруть участь у підготовці фахівців ступеня бакалавр спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1.1 Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та інститут (факультет)	Навчання здійснює заклад вищої освіти Національний технічний університет «Дніпровська політехніка», фінансово-економічний факультет.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Освітня кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Форма здобуття вищої освіти	Очна (денна), заочна

Тип диплому та обсяг освітньої програми	<p>Диплом бакалавра, одиничний. Загальний обсяг освітньої програми складає 240 кредитів ЄКТС. Обов'язкова частина програми дорівнює 180 кредитів ЄКТС (75 %). Обсяг вибіркової частини – 60 кредитів ЄКТС (25 %).</p> <p>Термін навчання на базі повної загальної середньої освіти – 3 роки 10 місяців.</p> <p>На базі ОКР «Молодший спеціаліст» або на базі ступеня молодший бакалавр, фаховий бакалавр визнаються та перезараховуються 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого спеціаліста. Термін навчання на базі повної загальної середньої освіти – 3 роки 10 місяців, на базі ОКР «Молодший спеціаліст» або на базі ступеня молодший бакалавр, фаховий бакалавр – 2 роки 10 місяців.</p>
Наявність акредитації	Акредитація не проводилась
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Особа має право здобувати ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти або на базі ступеня молодший бакалавр, фаховий бакалавр, ОКР молодший спеціаліст. Особливості вступу на ОП визначаються Правилами прийому до Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», що затверджені Вченою радою.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін не може перевищувати 3 роки 10 місяців та/або період акредитації. Освітня програма підлягає перегляду та доопрацюванню відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше одного разу на рік.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://ep.nmu.org.ua/ua/">http://ep.nmu.org.ua/ua/</a> - інформаційний пакет за спеціальністю Освітні програми НТУ «ДП» <a href="http://www.nmu.org.ua/ua/content/infrastructure/structural_divisions/science_met_dep/educational_programs/">http://www.nmu.org.ua/ua/content/infrastructure/structural_divisions/science_met_dep/educational_programs/</a>
<b>1.2 Мета освітньої програми</b>	
Мета програми полягає у формуванні компетентних фахівців сфери HoReCa, які поєднують фахові знання з практичними навичками організації сервісу на основі принципів академічної доброчесності, національної ідентичності та глобальних тенденцій розвитку індустрії гостинності.	
<b>1.3 Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область	<p><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</p> <p><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.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування</p>

	<p>підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна. Освітньо-професійна програма орієнтована на здобуття студентами загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.
Основний фокус освітньої програми	Акцент в освітній програмі робиться на формуванні професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу в умовах впровадження інклюзивної політики в діяльність закладів HoReCa з метою забезпечення доступності середовища, соціальної відповідальності та дотримання міжнародних стандартів рівного обслуговування для всіх категорій споживачів. Програма дозволяє опанувати інструменти адаптації сервісних процесів до сучасних викликів, орієнтуючись на безбар'єрність та сталий розвиток. <i>Ключові слова:</i> гостинність, HoReCa, кейтеринг, готель, ресторан, інклюзія, безбар'єрність, сервіс, здорове харчування, соціальна відповідальність, санітарія та гігієна, технології, комунікація.
Особливості програми	Особливістю ОПП є акцент на формуванні компетентностей, спрямованих на впровадження інклюзивної політики в закладах HoReCa, з орієнтацією на створення безбар'єрного середовища, забезпечення рівного доступу до послуг та дотримання стандартів обслуговування. Програма інтегрує сучасні технології, етичні підходи до сервісу та принципи сталого розвитку у сфері гостинності. ОПП зорієнтована на поглиблену мовну та практичну підготовку фахівців.
<b>1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг після успішного виконання освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здатний займати такі посади згідно Національного класифікатора професій України (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці)</p> <p>Розділ 1:</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування;</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу;</p> <p>3414 Фахівець з організації дозвілля;</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи;</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи;</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p>

	<p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень.
<b>1.5 Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Викладання здійснюється на основі студентсько-орієнтованого підходу та проблемно-орієнтованого навчання, а також навчання через практику.</p> <p>Аудиторна робота побудована у вигляді лекцій та практичних занять. Значна частина навчання здійснюється на основі самостійної роботи студентів під керівництвом та з консультуванням викладачів.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за рейтинговою шкалою (прохідні бали 60...100) та за інституційною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), що використовується для перенесення кредитів.</p> <p>Оцінювання включає весь спектр контрольних процедур залежно від компетентнісних характеристик (знання, уміння, комунікація, автономія і відповідальність) результатів навчання, досягнення яких контролюється.</p> <p>Результати навчання студента, що відображають досягнутий ним рівень компетентностей відносно очікуваних, ідентифікуються та вимірюються під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що корелюються з дескрипторами Національної рамки кваліфікацій і характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.</p> <p>Підсумковий контроль з навчальних дисциплін здійснюється за результатами поточного контролю або/та оцінюванням виконання комплексної контрольної роботи або/та усних відповідей.</p>
Форма випускної атестації	<p>Атестація здобувачів вищої освіти (бакалаврів) здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.</p> <p>Атестаційний екзамен має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою.</p> <p>Атестаційний екзамен здійснюється за комплексними кваліфікаційними завданнями.</p> <p>Форма проведення атестаційних екзаменів визначається випусковою кафедрою та затверджується методичною комісією за спеціальністю. Під час проведення атестаційного екзамену використовуються засоби діагностики та критерії оцінювання, обумовлені Положенням про організацію атестації здобувачів вищої освіти НТУ «Дніпровська політехніка» (<a href="https://cutt.ly/jrNJr5DD">https://cutt.ly/jrNJr5DD</a>), Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 18.09.2018, 11.12.2018 та 08.12.2021 затвердженими Вченою радою університету) <a href="http://surl.li/ulkci">http://surl.li/ulkci</a></p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і</p>

	<p>ресторанного бізнесу на основі застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота перевіряється на наявність плагиату згідно з процедурою, визначеною системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти університету.</p> <p>Кваліфікаційна робота розміщується у репозиторії університету.</p>
<b>1.6 Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<p>Специфічні характеристики кадрового забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Наявність серед науково-педагогічних працівників фахівців у сфері історії, географії, краєзнавства, економіки, туризму.</p>
<p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення програми включає ресурси Університету та випускової кафедри туризму та економіки підприємства. Здобувачі програми мають доступ до лабораторії туристичного бізнесу та гостинності, готелю НТУ «Дніпровська політехніка», системи громадського харчування ЗВО (банкетна зала, буфети, їдальня), виробничого та дослідницького обладнання партнерів-стейкхолдерів, університетської бібліотеки, коворкінгу просторів Colibry, Unica, мережі Інтернет через Wi-Fi, спортивного обладнання, арт-центру, студентського містечка тощо. Аудиторії обладнані мультимедійною технікою, є комп'ютерні класи з відповідним ліцензованим програмним забезпеченням, інтерактивною дошкою. Наукова бібліотека Університету укомплектована науковою, навчальною, довідковою, методичною, періодичною та іншою літературою багатьма мовами світу. Задля онлайн реалізації програми для викладачів та студентів передбачено безкоштовний доступ до професійної версії пакету Microsoft Office та платформи Moodle, включаючи додаток Teams. Загалом матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>
<p>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</p>	<p>Програмне забезпечення включає пакети прикладних програм Microsoft Office (Excel, Word, Power Point, Forms), Інтернет-портали, а також застосування Teams для онлайн спілкування. Специфічне програмне забезпечення: ліцензоване програмне забезпечення Microsoft Project professional (особиста ліцензія викладача); демо-версія програмного забезпечення Servio, ліцензійна програма AllPlan (Ліцензія STI-51-UA-00218, термін дії - продовжується автоматично, кількість - 50шт, версія 2018-1-6).</p> <p>Навчально-методичне забезпечення відповідає сучасному стану організації готельно-ресторанного бізнесу, за змістом ґрунтується на нормативній базі України, міжнародних стандартах, фундаментальних теоріях та новітніх концепціях індустрії гостинності. Інформаційне забезпечення освітніх компонент реалізується за принципом сучасності, актуальності та відповідності ринку праці. Навчально-методичне забезпечення міститься на платформі дистанційної освіти Moodle з доступом через особисті кабінети здобувачів.</p> <p>Здобувачі мають доступ до репозиторію Університету, який містить фаховий контент статей, монографій, дисертацій, кваліфікаційних робіт тощо. Навчально-методичне забезпечення фахових дисциплін та виконання окремих завдань, практики, кваліфікаційної роботи містить</p>

	завдання, пов'язані з ідентифікацією тенденцій розвитку ринку готельних та ресторанних послуг, генеруванням інновацій та розв'язання кейсів.
<b>1.7 Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Програма передбачає угоди про академічну мобільність та дуальну освіту
Міжнародна кредитна мобільність	Доступні програми мобільності студентів та університети-партнери за ступенем бакалавр за ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»: 1. Міжнародна академічна кредитна мобільність Erasmus+ з Університетом Хаєну, (Іспанія); з університетом Чанкири Каратекін (Туреччина), з Політехнічним інститутом Візеу (Португалія). 2. Програма турецьких обмінів Мевлана – Карабюк Університет (Туризм і готельна справа), Туреччина. 3. Літні школи.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма не передбачає навчання іноземних здобувачів вищої освіти.

## 2. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

### 2.1. Загальні компетентності бакалавра за стандартом вищої освіти

*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.

Шифр	Компетентності
ЗК01	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
ЗК02	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
ЗК03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
ЗК04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
ЗК05	Здатність працювати в команді
ЗК06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
ЗК07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності
ЗК08	Навички здійснення безпечної діяльності
ЗК09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
ЗК11	Здатність спілкуватися іноземною мовою
ЗК12	Здатність захищати Батьківщину

## 2.2. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

Шифр	Компетентності
СК01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
СК02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
СК03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
СК04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
СК05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК07	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

## 2.3. Спеціальні компетентності з урахуванням особливостей освітньо-професійної програми

СК14	Здатність формувати та впроваджувати інклюзивну політику в закладах HoReCa з урахуванням принципів доступності, сервісної толерантності та міжнародних стандартів рівного обслуговування споживачів незалежно від їхніх фізичних, соціальних чи культурних особливостей.
------	--

## 3. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Кінцеві, підсумкові та інтегративні результати навчання бакалавра зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, що визначають нормативний зміст підготовки і корелюються з переліком загальних і спеціальних компетентностей, подано нижче.

Шифр	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

PH 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
PH 03	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
PH 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
PH 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
PH 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
PH 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
PH 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
PH 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
PH 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
PH 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
PH 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
PH 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
PH 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
PH 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
PH 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
PH 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу
PH 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
PH 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави
PH 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
PH 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

PH 23	Опанування базовими загальновійськовими знаннями, практичними вміннями і навичками, необхідними для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
-------	---

**Спеціальні результати навчання з урахуванням особливостей освітньо-професійної програми**

PH 24	Формувати та впроваджувати інклюзивну політику в закладах HoReCa, забезпечуючи доступність середовища, толерантність сервісу та дотримання міжнародних стандартів рівного обслуговування для споживачів з різними потребами
-------	---

**4. РОЗПОДІЛ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ**

Шифр результатів навчання	Результати навчання	Найменування освітніх компонентів
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА</b>		
PH 01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Правознавство Основи товарознавства Стандартизація і сертифікація в індустрії гостинності Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa
PH 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	Основи туризмознавства Економіка та організація туристичної діяльності Рекреаційні комплекси світу Світова індустрія гостинності Готельна справа Ресторанна справа та кейтеринг Барна справа Ознайомча практика
PH 03	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька) Українська мова Іноземна мова в туризмі та гостинності Ознайомча практика
PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	Основи туризмознавства Рекреаційні комплекси світу Світова індустрія гостинності Барна справа Ознайомча практика
PH 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Цифрові технології в туризмі та гостинності Стандартизація і сертифікація в індустрії гостинності Готельна справа Ресторанна справа та кейтеринг Барна справа

		<p>Устаткування закладів HoReCa  Технологія ресторанної продукції  Технології здорового харчування  Дизайн та технології закладів HoReCa  Виробнича практика  Технологічна практика</p>
PH 06	<p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>Цифрові технології в туризмі та гостинності  Психологія та етика в туризмі  Готельна справа  Ресторанна справа та кейтеринг  Менеджмент в готельно-ресторанній діяльності  Маркетинг в туризмі та гостинності  Інклюзивна політика в закладах HoReCa  Технологічна практика  Виконання кваліфікаційної роботи</p>
PH 07	<p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p>	<p>Цифрові технології в туризмі та гостинності  Стандартизація і сертифікація в індустрії гостинності  Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa  Готельна справа  Ресторанна справа та кейтеринг  Барна справа  Устаткування закладів HoReCa  Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa  Дизайн та технології закладів HoReCa  Технологічна практика  Передатестаційна практика  Виконання кваліфікаційної роботи</p>
PH 08	<p>Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p>	<p>Психологія та етика в туризмі  Іноземна мова в туризмі та гостинності  Ділова етика та соціальна відповідальність  Маркетинг в туризмі та гостинності  Інклюзивна політика в закладах HoReCa  Передатестаційна практика</p>
PH 09	<p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>	<p>Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa  Устаткування закладів HoReCa  Технологія ресторанної продукції  Дизайн та технології закладів HoReCa  Технологічна практика</p>
PH 10	<p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні</p>	<p>Основи товарознавства  Харчова хімія  Барна справа  Устаткування закладів HoReCa</p>

	технології виробництва та обслуговування споживачів	Бізнес-планування в туризмі та гостинності Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності Технологія ресторанної продукції Технології здорового харчування Дизайн та технології закладів HoReCa Технологічна практика
PH 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	Цифрові технології в туризмі та гостинності Бізнес-планування в туризмі та гостинності Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності Передатестаційна практика Виконання кваліфікаційної роботи
PH 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	Основи товарознавства Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa Харчова хімія Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa Технологія ресторанної продукції Технології здорового харчування Виконання кваліфікаційної роботи
PH 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	Економіка та організація туристичної діяльності Ділова етика та соціальна відповідальність Менеджмент в готельно-ресторанній діяльності Виробнича практика Передатестаційна практика Виконання кваліфікаційної роботи
PH 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	Цивільна безпека Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa Ознайомча практика Виробнича практика Технологічна практика Передатестаційна практика Виконання кваліфікаційної роботи
PH 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Економіка та організація туристичної діяльності Менеджмент в готельно-ресторанній діяльності Маркетинг в туризмі та гостинності Бізнес-планування в туризмі та гостинності Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності Виробнича практика Передатестаційна практика Виконання кваліфікаційної роботи

PH 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	Ціннісні компетенції фахівця Ділова етика та соціальна відповідальність Виробнича практика Технологічна практика Виконання кваліфікаційної роботи
PH 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька) Українська мова Психологія та етика в туризмі Іноземна мова в туризмі та гостинності Ділова етика та соціальна відповідальність Готельна справа Ресторанна справа та кейтеринг Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності Виробнича практика Передатестаційна практика Виконання кваліфікаційної роботи
PH 18	Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу	Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька) Українська мова Іноземна мова в туризмі та гостинності Бізнес-планування в туризмі та гостинності Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності Виробнича практика Виконання кваліфікаційної роботи
PH 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Цивілізаційні процеси в українському суспільстві Ціннісні компетенції фахівця Базова загальної підготовка (теоретична підготовка) / Домедична допомога* Ділова етика та соціальна відповідальність Харчова хімія
PH 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави	Цивілізаційні процеси в українському суспільстві Правознавство Ціннісні компетенції фахівця Цивільна безпека Готельна справа Ресторанна справа та кейтеринг Інклюзивна політика в закладах HoReCa
PH 21	Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства	Цивілізаційні процеси в українському суспільстві Правознавство Ціннісні компетенції фахівця Цивільна безпека Інклюзивна політика в закладах HoReCa

	права, прав і свобод людини і громадянина в Україні	
PH 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	Фізична культура і спорт Цивілізаційні процеси в українському суспільстві Правознавство Ціннісні компетенції фахівця Цивільна безпека Основи туризмознавства Рекреаційні комплекси світу Світова індустрія гостинності Інклюзивна політика в закладах HoReCa
PH 23	Опанування базовими загальновійськовими знаннями, практичними вміннями і навичками, необхідними для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.	Фізична культура і спорт Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка) / Домедична допомога* Цивільна безпека
PH 24	Формувати та впроваджувати інклюзивну політику в закладах HoReCa, забезпечуючи доступність середовища, толерантність сервісу та дотримання міжнародних стандартів рівного обслуговування для споживачів з різними потребами	Ділова етика та соціальна відповідальність Маркетинг в туризмі та гостинності Інклюзивна політика в закладах HoReCa
<b>2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА</b> <b>Визначається завдяки вибору здобувачами навчальних дисциплін із запропонованого переліку</b>		

\*Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка) включена до освітньої програми відповідно до вимог статті 10<sup>1</sup> Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу» та «Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських», що затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734.

Для здобувачів, які не вивчають дисципліну «Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка)», викладається дисципліна «Домедична допомога».

## 5. РОЗПОДІЛ ОБСЯГУ ПРОГРАМИ ЗА ОСВІТНИМИ КОМПОНЕНТАМИ

Шифр	Освітній компонент	Обсяг, кредитів	Підсумк. контр.	Розділ за чвертями
<b>1</b>	<b>ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА</b>	<b>180,0</b>		
1.1	<i>Цикл загальної підготовки</i>	36,0		
31	Іноземна мова професійного спрямування (англійська/німецька/французька)	12,0	іс	1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8
32	Українська мова	3,0	іс	2
33	Фізична культура і спорт	3,0	дз	1; 2; 3; 4
34	Цивілізаційні процеси в українському суспільстві	3,0	дз	4
35	Правознавство	3,0	дз	6
36	Ціннісні компетенції фахівця	6,0	іс	7; 8
37	Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка) / Домедична допомога	3,0	дз	7;8
38	Цивільна безпека	3,0	іс	14
<b>1.2</b>	<b>Цикл спеціальної підготовки</b>	<b>144,0</b>		
1.2.1	<i>Базові дисципліни</i>	47,0		
Б1	Основи туризмознавства	5,0	іс	1; 2
Б2	Основи товарознавства	4,0	іс	3;4
Б3	Цифрові технології в туризмі та гостинності	6,0	іс	1; 2
Б4	Психологія та етика в туризмі	4,0	іс	1; 2
Б5	Економіка та організація туристичної діяльності	7,0	іс	3; 4
Б6	Рекреаційні комплекси світу	4,0	дз	3; 4
Б7	Стандартизація і сертифікація в індустрії гостинності	4,0	іс	5; 6
Б8	Іноземна мова в туризмі та гостинності	10,0	іс	9; 10; 11; 12; 13; 14
Б9	Ділова етика та соціальна відповідальність	3,0	іс	13; 14
1.2.2	<i>Фахові освітні компоненти за спеціальністю</i>	64,0		
Ф1	Професійна гігієна та санітарія в закладах HoReCa	3,0	дз	3;4
Ф2	Світова індустрія гостинності	3,0	дз	3
Ф3	Харчова хімія	3,0	дз	3; 4
Ф4	Готельна справа	8,0	іс	5; 6; 7; 8
Ф5	Ресторанна справа та кейтеринг	8,0	іс	5; 6; 7; 8
Ф6	Барна справа	3,0	дз	9; 10
Ф7	Устаткування закладів HoReCa	4,0	дз	11; 12
Ф8	Менеджмент в готельно-ресторанній діяльності	4,0	іс	9; 10
Ф9	Маркетинг в туризмі та гостинності	4,0	іс	12
Ф10	Бізнес-планування в туризмі та гостинності	4,5	іс	11; 12
Ф11	Курсовий проєкт з бізнес-планування в туризмі та гостинності	0,5	дз	12
Ф12	Інклюзивна політика в закладах HoReCa	4,0	дз	11; 12

Ф13	Управління якістю та безпекою в закладах HoReCa	4,0	іс	15
Ф14	Технологія ресторанної продукції	4,0	іс	13; 14
Ф15	Технології здорового харчування	3,0	дз	15
Ф16	Дизайн та технології закладів HoReCa	4,0	іс	15
1.2.3	<i>Практична підготовка за спеціальністю та атестація</i>	33,0		
П1	Ознайомча практика	6,0	дз	4
П2	Виробнича практика	6,0	дз	8
П3	Технологічна практика	6,0	дз	12
П4	Передатестаційна практика	6,0	дз	16
КР	Виконання кваліфікаційної роботи	9,0		16
	<b>ВИБІРКОВА ЧАСТИНА</b>			
<b>В</b>	<b>Визначається завдяки вибору здобувачами навчальних дисциплін із запропонованого переліку</b>	<b>60,0</b>		
	<b>Разом за обов'язковою та вибірковою частинами</b>	<b>240,0</b>		

## 6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА

Послідовність навчальної діяльності здобувача за обов'язковою частиною освітньої програми подана нижче.

Курс	Семестр	Чверть	Шифри освітніх компонентів	Річний обсяг, кредитів	Кількість освітніх компонент, що викладаються протягом		
					чверті	семестру	навчального року
1	1	1	31, 33, Б1, Б3, Б4	60	5	6	14
		2	31, 32, 33, Б1, Б3, Б4		6		
	2	3	31, 33, Б2, Б5, Б6, Ф1, Ф2, Ф3		8		
		4	31, 34, 33, Б2, Б5, Б6, Ф1, Ф3, П1		9		
2	3	5	31, Б7, Ф4, Ф5, (В)	60	4	5	8
		6	31, 35, Б7, Ф4, Ф5, (В)		5		
	4	7	31, 36, 37, Ф4, Ф5, (В)		5		
		8	31, 36, 37, Ф4, Ф5, П2, (В)		6		
3	5	9	Б8, Ф6, Ф8, (В)	60	3	3	9
		10	Б8, Ф6, Ф8, (В)		3		
	6	11	Б8, Ф7, Ф10, Ф12, (В)		4		
		12	Б8, Ф7, Ф9, Ф10, Ф11, Ф12, П3, (В)		7		
4	7	13	Б8, Б9, Ф14, (В)	60	3	5	10
		14	38, Б8, Б9, Ф14, (В)		5		
	8	15	Ф13, Ф15, Ф16, (В)		3		
		16	П4, КР		2		

*Примітка:*

Фактична кількість освітніх компонент у чвертях та семестрах з урахуванням вибіркового навчальних дисциплін визначається після обрання навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти.

## 7. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ

Таблиця 1. Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей компонентам освітньої програми

Компетентності		31	32	33	34	35	36	37*	37**	38	Б1	Б2	Б3	Б4	Б5	Б6	Б7	Б8	Б9	Ф1	Ф2	Ф3	Ф4	Ф5	Ф6	Ф7	Ф8	Ф9	Ф10	Ф11	Ф12	Ф13	Ф14	Ф15	Ф16	П1	П2	П3	П4	КР			
	ЗК01			+	+	+	+		+	+	+					+						+									+												
	ЗК02				+	+	+	+	+	+									+			+										+											
	ЗК03	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ЗК04													+						+											+	+										+	+
	ЗК05			+				+																							+	+							+	+	+	+	
	ЗК06	+	+																+																			+					
	ЗК07													+					+														+										
	ЗК08							+		+																								+				+	+	+	+		
	ЗК09				+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ЗК10																														+	+							+	+	+	+	+
	ЗК11	+	+																+																			+					
	ЗК12							+																																			
	СК01											+				+	+					+		+	+	+											+						
	СК02												+					+						+	+	+	+					+	+	+				+	+				
	СК03					+							+					+																+									
	СК04														+				+	+										+			+									+	
	СК05															+				+									+										+		+	+	
	СК06																				+							+							+	+				+			
СК07													+						+										+	+				+	+				+	+	+		
СК08													+	+			+	+					+	+	+	+			+				+	+	+		+	+					
СК09																				+								+					+		+			+					
СК10																+												+	+	+	+							+		+	+		
СК11											+									+		+										+	+	+							+		
СК12													+	+								+	+					+	+			+							+				
СК13														+														+	+	+	+							+		+	+		
СК14														+					+													+											

37\* – Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка); 37\*\* – Домедична допомога



## 8. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Довідник користувача ЄКТС. URL: [http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik\\_koristuvacha\\_ekts.pdf](http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik_koristuvacha_ekts.pdf).
2. Закон України «Про вищу освіту» URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Закон України «Про освіту» URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
4. Лист Міністерства освіти і науки України від 28.04.2017 № 1/9–239 щодо використання у роботі закладів вищої освіти примірних зразків освітніх програм.
5. Наказ Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2017 № 600 у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648.
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>
9. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 29.09.2022, затвердженими Вченою радою університету, протокол № 9) / М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Д.: НТУ «ДП», 2022. 23 с.
10. Положення про організацію атестації здобувачів вищої освіти НТУ «Дніпровська політехніка» (з доповненням до Положення про організацію атестації здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» щодо використання дистанційних технологій для атестації здобувачів вищої освіти) / М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Д., НТУ «ДП», 2020. 53 с.
11. Положення про організацію освітнього процесу Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 28.06.2020 та 07.03.2023, затвердженими Вченою радою університету, протокол № 9) / Мін-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Д., НТУ «ДП», 2023. 52 с.
12. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 18.09.2018, 11.12.2018 та 08.12.2021 затвердженими Вченою радою університету) / Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро, НТУ «ДП», 2021. 31 с.
13. Положення про систему запобігання та виявлення плагіату Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями, затвердженими Вченою радою університету від 26.03.2019). Дніпро, НТУ «ДП», 2019. 12 с.
14. Положення про формування переліку та обрання навчальних дисциплін студентами НТУ «Дніпровська політехніка» (зі змінами та доповненнями, затвердженими Вченою радою університету від 22.04.2021, протокол № 7) / Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро, НТУ «ДП», 2021. 12 с.
15. Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування, за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. К. : Міністерство освіти і науки України, 2020. 20 с. URL: <https://surl.li/eduveda>
16. Стратегія розвитку Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» / Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро, НТУ «ДП», 2019. 7 с.

17. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. №1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти».

18. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» від 21 червня 2024 р. № 734.

Освітня програма оприлюднюється на сайті НТУ «Дніпровська політехніка» до початку прийому здобувачів вищої освіти на навчання.

Освітня програма поширюється на всі кафедри університету та вводиться в дію з 1-го вересня 2026 року.

Термін дії освітньої програми не може перевищувати 3 роки 10 місяців та/або період акредитації. Освітня програма підлягає перегляду та доопрацюванню відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше одного разу на рік.

Відповідальність за якість та унікальні конкурентні переваги освітньої програми несе гарант освітньої програми.

## Навчальне видання

### Розробники:

Безугла Людмила Сергіївна.  
Язіна Вікторія Анатоліївна  
Белобородова Марія Валеріївна  
Бондаренко Людмила Анатоліївна  
Герасименко Тетяна Володимирівна  
Турик Аліна Костянтинівна

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Електронний ресурс

Видано  
у Національному технічному університеті  
«Дніпровська політехніка».  
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842 від 11.06.2004.  
49005, м. Дніпро, просп. Дмитра Яворницького, 19.