

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»  
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
Галузь знань 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
СНУ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

**Голова вченої ради**

(протокол № 7 від «13» грудня 2020 р.)

Ректор \_\_\_\_\_ /проф. Цьось А.В./

**Освітньо-професійна програма**

**введена в дію з «13» грудня 2020 р.**

Ректор \_\_\_\_\_ /проф. Цьось А.В./

(протокол № 7 від «13» грудня 2020 р.)

Луцьк – 2020

## ПЕРЕДМОВА

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

**1. Ільїн Л. В.** – доктор географічних наук, професор, завідувача кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки (*керівник робочої групи*);

**2. Матвійчук Л. Ю.** – доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки;

**3. Єрко І. В.** – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки;

**4. Терещук О. С.** – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки;

**5. Савич К. В.** – випускниця кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, заступник директора готелю «Світязь», м. Луцьк.

**6. Шемчук Ю. В.** – студент 4 року навчання, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

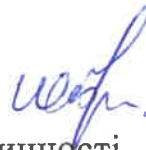
**2. Пінкевич Є. В.** – директор ресторану «NOBLE»;

**3. Черняк С. І.** – керуюча готелем «Світязь»;

**4. Семенюк О. І.** – директор ТзОВ «Готель «НОБЛ».

Проект освітньої програми обговорений та схвалений на засіданні Вченої ради факультету СНУ імені Лесі Українки (протокол № 10 від 13 травня 2020 р.)

Голова Вченої ради  
географічного факультету



Ю. М. Барський

Затверджено та надано чинності рішенням Вченої ради Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки від 28 травня 2020 р., №7.

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

### **Перелік нормативних документів:**

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>].

2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>].

3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої, освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>].

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>].

6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>].

7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010» ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>].

8. Стандарт вищої освіти України: перший бакалаврський рівень, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН №384 від 04.03.2020 р.).

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк, Географічний факультет, Кафедра туризму та готельного господарства
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта на основі результатів ЗНО та вступних випробувань
<b>Форма навчання</b>	Денна (очна)
<b>Мова викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми</b>	<a href="http://eenu.edu.ua">http://eenu.edu.ua</a> .
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Мета ОПП полягає у підготовці фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг. Цілі навчання: формування
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна прикладна Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним бізнесом, конкурентоспроможність, інжиніринг, прикладні методи дослідження.
<b>Особливості програми</b>	Програма спрямована на формування компетентностей достатніх для здійснення успішної професійної діяльності на посадах виконавського

	рівня на підприємствах та в установах індустрії гостинності (закладах ресторанного господарства, засобах розміщення, оздоровчих закладах тощо), для відкриття і ведення власного бізнесу в індустрії гостинності, для роботи в органах державного управління.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	За фахом. Визначається в процесі проходження навчально-методичних, виробничих практик (стажування) на підприємствах індустрії гостинності як в Україні, так і за кордоном, їх захистами та відгуками працедавців.
<b>Подальше навчання</b>	Випускники мають право: продовжити навчання на другому рівні вищої освіти; на отримання післядипломної освіти; на підвищення кваліфікації; на академічну мобільність.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Базується на принципах, які визначають закономірності підготовки фахівців індустрії гостинності: студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний, які забезпечуються лекційними, семінарськими, практичними заняттями, в тому числі на базі спеціалізованих лабораторій та кабінетів, самостійної роботи на основі опрацювання навчально-методичної, наукової фахової літератури та фахових періодичних видань українською та іноземними мовами, консультацій з викладачами та фахівцями індустрії гостинності.
<b>Оцінювання</b>	Поточний контроль, письмові та усні заліки, екзамени, кваліфікаційний іспит із спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя;</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді;</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності;</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p>

<p><b>Фахові компетентності (ФК)</b></p>	<p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ФК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;</p> <p><b>ФК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;</p> <p><b>ФК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;</p> <p><b>ФК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;</p> <p><b>ФК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>ФК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;</p> <p><b>ФК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;</p> <p><b>ФК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;</p> <p><b>ФК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p><b>ФК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>ФК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p><b>ФК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>ФК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
<p><b>Знання й розуміння та їх застосування</b></p>	<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;</p> <p><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії</p>

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.** Організувати 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 кваліфікації персоналу;

**РН 14.** Організувати 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.

<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Залучення до викладання професійно-орієнтованих дисциплін фахівців-практиків.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання інформаційного пакету навчально-методичних матеріалів в системі управління навчанням Moodle, спеціалізованих фондів бібліотеки, авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти туристичного ринку.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників забезпечується двосторонніми договорами про взаємне співробітництво, обмін студентами та професорсько-викладацьким складом між СНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу СНУ імені Лесі Українки».
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі укладених угод про міжнародну академічну мобільність Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки із закордонними партнерами.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	На загальних умовах.



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

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
1.1. Цикл загальної підготовки			
<i>Нормативні навчальні дисципліни</i>			
ОК 1.	Україна в європейському історичному та культурному контекстах	4	екзамен
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	10	залік, екзамен
ОК 4.	Філософія	4	екзамен
ОК 5.	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ОК 6.	Фізичне виховання	2	залік
ОК 7.	Творчий феномен Лесі Українки	2	залік
ОК 8.	Основи права	3	залік
ОК 9.	Психологія міжособистісної взаємодії	3	залік
ОК 10.	Охорона праці в галузі	3	залік
ОК 11.	Вища та прикладна математика	5	екзамен
ОК 12.	Основи наукових досліджень	4	екзамен
ОК 13.	Економічна теорія	5	екзамен
ОК 14.	Економіка підприємства	5	залік
ОК 15.	Країнознавство	12	залік, екзамен
ОК.16.	Управління персоналом	4	екзамен
Разом дисципліни загальної підготовки		74	
1.2. Цикл професійної підготовки			
<i>Нормативні навчальні дисципліни</i>			
ОК 17.	Організація готельного господарства	10	залік, екзамен
ОК 18.	Курсова робота з організації готельного господарства	3	залік
ОК 19.	Організація ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ОК 20.	Курсова робота з організації ресторанного господарства	3	залік
ОК 21.	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 22.	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 23.	Історія туризму та системи гостинності	4	екзамен
ОК 24.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 25.	Основи туризмознавства	4	екзамен
ОК 26.	Географія туризму	5	залік, екзамен
ОК 27.	Екскурсознавство і музеєзнавство	9	залік, екзамен
ОК 28.	Туристичні ресурси України	4	екзамен
ОК 29.	Технологія продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 30.	Туроперейтинг	5	екзамен
ОК 31.	Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	4	екзамен

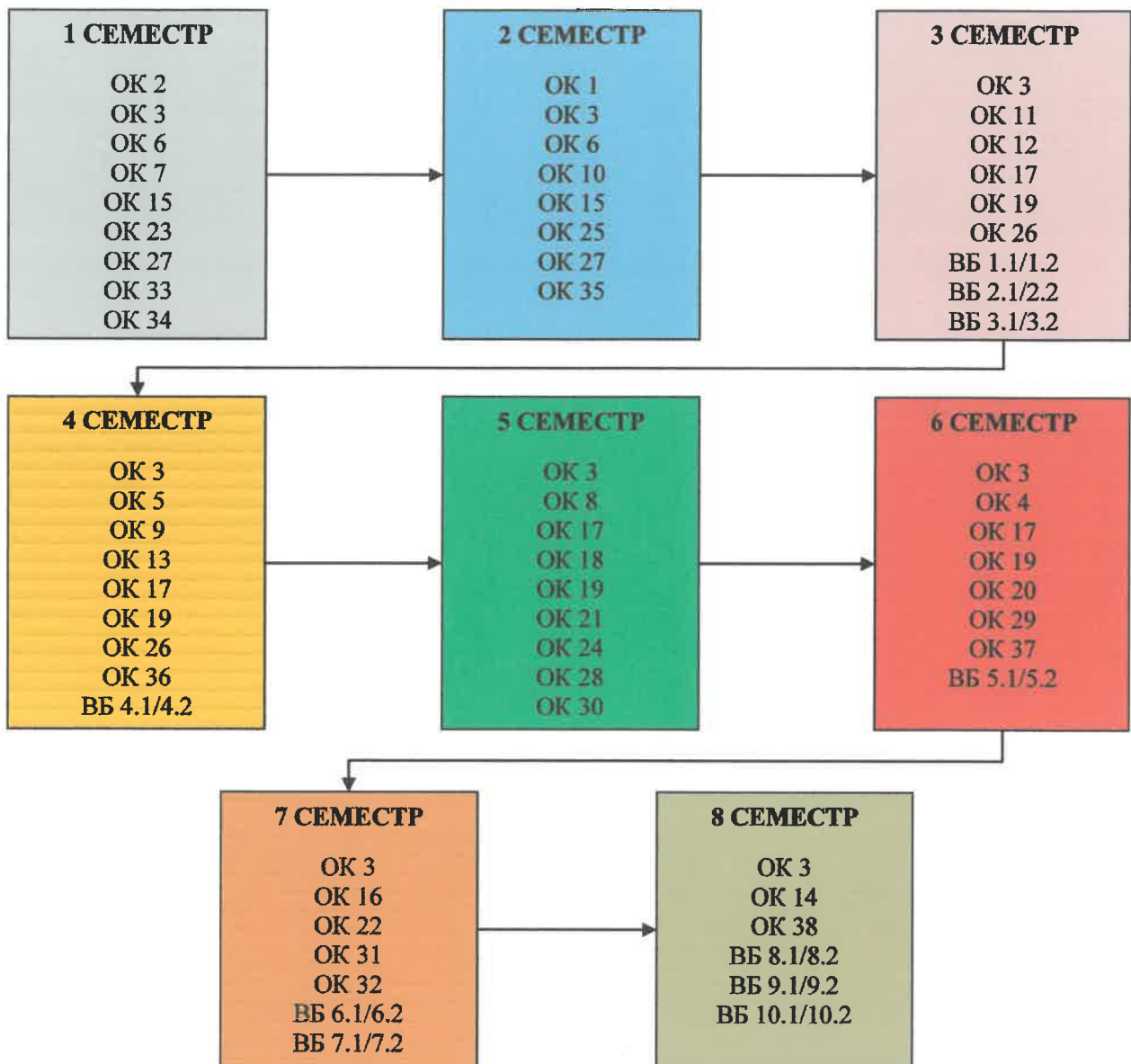
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
ОК 32.	Курсова робота з аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 33.	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	4	екзамен
ОК 34.	Харчова хімія	4	залік
ОК 35.	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)	4,5	залік
ОК 36.	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 37.	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 38.	Переддипломна практика	4,5	залік
Разом нормативні дисципліни професійної підготовки		106	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>			
<i>Вибіркові навчальні дисципліни</i>			
ВБ 1.1.	Етнічні кухні	4	залік
ВБ 1.2.	Інженерна графіка		
ВБ 2.1.	Організація анімаційної діяльності	5	залік
ВБ 2.2.	Ціноутворення		
ВБ 3.1.	Барна справа	4	залік
ВБ 3.2.	Товарознавство		
ВБ 4.1.	Реклама та PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	5	залік
ВБ 4.2.	PR-технології та брендинг в готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 5.1.	Готельна індустрія	8	залік
ВБ 5.2.	Рекреаційно-туристичні ресурси Волинської області		
ВБ 6.1.	Рекреаційні комплекси	7	залік
ВБ 6.2.	Правове регулювання туристичної діяльності		
ВБ 7.1.	Культура обслуговування	7	залік
ВБ 7.2.	Міжнародний туризм		
ВБ 8.1.	Організація виставкової діяльності	7	залік
ВБ 8.2.	Організація туристичних подорожей		
ВБ 9.1.	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	7	залік
ВБ 9.2.	Туристична інфраструктура регіонів		
ВБ 10.1.	Курортна справа	6	залік
ВБ 10.2.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві		
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

Примітки:

ОК – обов'язкові компоненти освітньої програми (обов'язкові дисципліни)

ВБ – вибіркові компоненти освітньої програми (дисципліни за вибором)

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



## 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників першого освітнього рівня, освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі складання комплексного іспиту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Атестація завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Комплексний іспит проводиться у письмовій формі з використанням тестових завдань і включає питання дисциплін з нормативного та вибіркового блоків, які охоплюють знання, вміння та навички, набуті здобувачами вищої освіти в процесі фахової підготовки і спрямовані на перевірку рівня сформованості загальних і спеціальних компетентностей. Атестація здійснюється відкрито і публічно.















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

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

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

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

Керівник  
проектної групи



проф. Л. В. Ільїн