

5

МІНІСТЕРСТВО ФІНАНСІВ УКРАЇНИ
УНІВЕРСИТЕТ ДЕРЖАВНОЇ ФІСКАЛЬНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вчена рада Університету ДФС
України,

26 04 2021 № 5

ВВЕДЕНО В ДІЮ

наказ Університету державної
фіскальної служби України

від 26 04 2021 № 544

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

**EDUCATIONAL - PROFESSIONAL PROGRAM
« HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT »**

(нова редакція для вступу 2021)

Рівень вищої освіти	<i>Перший (бакалаврський)</i>
Ступінь вищої освіти	<i>Бакалавр</i>
Галузь знань	<i>07 Управління та адміністрування 07 Management and Administration</i>
Спеціальність	<i>073 Менеджмент 073 Management</i>
Кваліфікація	<i>Бакалавр менеджменту за освітньо- професійною програмою "Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу" Bachelor of Management in the educational and professional program "Hotel and Restaurant Business Management"</i>
Відповідає вимогам стандарту освітньої діяльності	<i>відповідає (Накази МОН Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти від 29.10.2018 № 1165 та зі змiнами від 05.12.2018 р. № 1338)</i>

СХВАЛЕНО:

Науково-методичною радою Університету

від 16.04.2021 № 3

Ірпінь – 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»
« HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT»

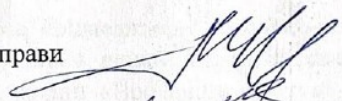
ПОГОДЖЕНО:

Перший проректор з навчально-методичної та виховної роботи



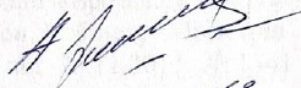
О. ШЕВЧУК

Директор Навчально-наукового інституту фінансів, банківської справи



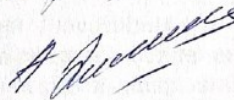
М. КУЖЕЛЄВ

Гарант освітньої програми,
к.тех.н., доцент



М. ГУСЯТИНСЬКИЙ

Завідувач кафедри менеджменту



М. ГУСЯТИНСЬКИЙ

Завідувач навчально-методичного відділу



І. КАЧУР

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою кафедри менеджменту Університету ДФС України в складі:

Гусятинський М.В. - гарант освітньої програми, керівник робочої групи, к.тех.н., доцент, професор кафедри, завідувач кафедри менеджменту;

Члени робочої групи:

Супруненко С.А., к. е.н., доцент кафедри менеджменту;

Свтушенко Г.І., к. е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту;

Рецензії-відгуки стейкхолдерів:

Ярощук В.А., директор готельно - ресторанного комплексу «Сієста».

Варшавець Я.Л., перший заступник міського голови м. Вишневе Бучанського району.

Освітньо-професійна програма «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII (зі змінами та доповненнями), постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341 (в редакції постанови КМУ 25.06.2020 №519), «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 20.12.2015 № 1187 (в редакції постанови КМУ від 10.05.2018 № 347), Наказів МОН Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти від 29.10.2018 № 1165 та зі змінами від 05.12.2018 р. № 1338 .

Освітньо-професійна програма визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус програм, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти бакалавр, перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, нормативний і варіативний зміст підготовки фахівця, сформульований у термінах результатів навчання та вимоги до контролю якості вищої освіти.

1. Профіль освітньої програми «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

« HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT»

1 - Загальна інформація

Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Університет державної фіскальної служби України Кафедра менеджменту ННІ банківської справи та фінансового моніторингу <i>University of State Fiscal Service of Ukraine.</i> <i>Department of Management of the Education and research institute of finance and banking</i>
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, Бакалавр менеджменту за освітньо-професійною програмою "Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу" <i>Bachelor, Bachelor of Management in Educational and Professional Program Management of Hotel and Restaurant Business.</i>
Офіційна назва освітньої програми	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу <i>Management of hotel and restaurant business</i>
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплм бакалавра, одиничний; 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 р. 10 міс <i>Bachelor's diploma, unitary;</i> <i>240 ECTS credits, term of study 3 year 10 months.</i>
Наявність акредитації	<i>Акредитаційна комісія України, 16 червня 2016р. Сертифікат НД-II № 1079233. Термін дії до 1 липня 2021.</i>
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший, EQF-LLL - 6 рівень
Передумови	Особа має право здобувати ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти. <i>A person has the right to earn a bachelor's degree provided that he or she has completed a comprehensive secondary education.</i>
Мова(и) викладання	Українська <i>Ukrainian</i>
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення <i>Until next scheduled update</i>
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.nusta.edu.ua/ http://www.nusta.edu.ua/inst-bank-kaf-men/

2 - Мета освітньої програми

Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованого, конкурентоспроможного та затребуваного фахівця з ґрунтовними теоретичними знаннями та практичними навичками проектування, організації і контролю сервісної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; розвиток загальних і фахових компетентностей для організації процесу обслуговування і управління на підприємствах готельно-ресторанного профілю; надання професійної освіти у сфері готельного і ресторанного господарства з широкими можливостями працевлаштування або продовження навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, формування успішної гармонійної особистості, забезпечення особистісного розвитку відповідно до індивідуальних здібностей і потреб.

3 - Характеристика програми

Предметна область

Галузь знань – 07 Управління та адміністрування

Спеціальність – 073 Менеджмент

Об'єкт вивчення: менеджмент готельно-ресторанного бізнесу.

Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти готовності до навчання та професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема його менеджменту, що сприяє самостійності у прийнятті обґрунтованих, відповідальних професійних рішень, спрямованих на забезпечення професійної діяльності; підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі у процесі навчання та професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення практичних досліджень та характеризується невизначеністю умов і вимог, та здійснення професійної діяльності з урахуванням загальнолюдських цінностей та норм професійної етики менеджера.

Теоретичний зміст предметної області: поняття менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; визначення концепцій та теорій, що розкривають закономірності виникнення, розвитку та функціонування менеджменту; принципів, методів управлінської діяльності в сфері бізнесу; взаємодії людей у малих і великих соціальних групах та бізнес-організаціях, тощо.

Методи, методика та технології: методи теоретичного та емпіричного дослідження, стандартизовані управлінські методики, методи аналізу даних, технології менеджерської діяльності (тренінгові, презентаційні, ділових ігор, мозкового штурму).

Інструменти та обладнання:

	<p>комп'ютерна техніка, сучасні інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><i>Обсяг навчальних дисциплін у %: обов'язкові компоненти – 75%, з них: дисципліни циклу професійної підготовки – 44%. Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти – 25%. Теоретичне навчання – 80%, практичне навчання – 20%.</i></p>
Орієнтація програми	Спеціальна. Освітньо-професійна для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
Основний фокус програми та спеціалізації	<p>Акцент на здатності здійснювати організаційні, управлінські заходи, пов'язані з діяльністю закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Ключові слова: менеджмент, управління, проектування, організація, контроль, командна робота, готельно-ресторанний бізнес.</p>
Особливості програми	Програма передбачає професійну практичну підготовку у закладах готельно-ресторанного профілю, згідно укладених угод про співпрацю.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр менеджменту здатний виконувати професійну роботу за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Бакалавр менеджменту може обіймати первинні посади за професійними назвами робіт, які є складовими класифікаційних угруповань, що потребують базової вищої освіти та відповідають кваліфікації за дипломом бакалавра.</p> <p>Перелік первинних посад: 3414-фахівець з готельного обслуговування 3436- помічники керівників 3436.1-помічник керівників підприємств, установ, організацій 3436.3-помічник керівника малого підприємства без апарату управління</p> <p>Bachelor of Management is able to perform professional work according to the National Classifier of Ukraine "Classifier of Professions" DK 003: 2010 (CP). The Bachelor of Management can hold primary positions by professional job titles that are components of classification groups that</p>

	<p>require basic higher education and are qualified with a bachelor's degree. List of primary positions: - specialist in the organization of hotel activities; - specialist in the organization of restaurants; - Leisure Specialist.</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти. Навчання на наступному магістерському рівні за спеціальностями: 071 Облік і оподаткування 072 Фінанси, банківська справа та страхування 073 Менеджмент 075 Маркетинг 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність 281 Публічне управління та адміністрування</p> <p>Study at the next master's level in the specialties: 071 Accounting and Taxation 072 Finance, Banking and Insurance 073 Management 074 Public administration and administration 075 Marketing 076 Entrepreneurship, trade and exchange activities 281 Public administration and administration</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень, навчання через практику. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарів, практичних занять, самостійного навчання, індивідуальних занять, консультацій із викладачами, підготовки кваліфікаційної роботи. Організація освітнього процесу зорієнтована на активізацію навчання з використанням інноваційних методів (стимулювання та</p>

	<p>мотивація до навчально-пізнавальної діяльності, самоконтроль, взаємоконтроль, самокорекція, взаємокорекція, мозковий штурм, кейс-методи, дискусії) і технологій (ігрові, тренінгові, проблемно-пошукові, проєктивні, програмовані, сугестивні, евристичні, рефлексивні). Інтегративний підхід до навчання обумовлений використанням білінгвальної методики викладання навчальних дисциплін. Педагогічне управління освітнім процесом здійснюється із застосуванням інформаційно-комунікативних, технологій. Особлива увага приділяється впровадженню в освітній процес цифрових трансформацій, що включає застосування системи Moodle.</p>
Оцінюванн	<p>письмові екзамени, диференційовані заліки захист звіту з практики, захист курсових робіт, публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи, комп'ютерне тестування, есе, презентації, проектна робота,</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному бізнесі, в процесі навчання та професійної практичної підготовки у закладах готельно-ресторанного профілю, що передбачає застосування певних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК.1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК.2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати 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>ЗК.3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.</p> <p>ЗК.4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК.5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК.6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК.7. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК.8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК.9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК.10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК.11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК.12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК.13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК.14. Здатність працювати у міжнародному контексті.</p> <p>ЗК.15. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК.1. Здатність визначати та описувати характеристики організації.</p> <p>СК.2. Здатність аналізувати результати діяльності організації, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища.</p> <p>СК.3. Здатність визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>СК.4. Вміння визначати функціональні області організації та зв'язки між ними.</p> <p>СК.5. Здатність управляти організацією та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту.</p> <p>СК.6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.</p> <p>СК.7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.</p> <p>СК.8. Здатність планувати діяльність організації та управляти часом.</p> <p>СК.9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну</p>

	<p>взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>СК.10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації.</p> <p>СК. 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.</p> <p>СК.12. Здатність аналізувати і структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення.</p> <p>СК.13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>СК.14. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>СК.15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички.</p>
<p>Фахові компетентності(ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність аналізувати та оцінювати теоретичні та практичні проблеми у сфері бізнесу, що стосуються менеджменту об'єктів, використання комунікацій та PR-технологій на регіональному та місцевому рівнях, результатів міжнародних емпіричних досліджень та передової практики.</p> <p>ФК2. Здатність самостійно обирати або професійно розробляти та етично застосовувати оптимальні методи чи програми управлінського втручання для розв'язання питань організації та розвитку бізнесу.</p> <p>ФК3. Здатність встановлювати управлінські закономірності бізнес-діяльності та розуміти її закони.</p> <p>ФК4. Здатність досліджувати проблеми і специфічні наслідки бізнес-діяльності для життєдіяльності особистості.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання (ПРН)</p>	
<p>Знання і розуміння:</p> <p>ПРН.1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ПРН.2. Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та</p>	<p>PR.1. To know their rights and responsibilities as a member of society, to be aware of the values of civil society, the rule of law, the rights and freedoms of man and citizen in Ukraine.</p> <p>PR.2. To preserve moral, cultural, scientific values and multiply the achievements of society, to use different types and forms of physical activity to lead</p>

форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Застосування знань і розумінь:

ПРН.3. Демонструвати знання теорій, методів концепцій лідерства.

ПРН.4. Демонструвати навички прийняття рішень.

ПРН.5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації.

ПРН.6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.

ПРН.7. Виявляти навички організаційного проектування.

ПРН. 8. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації.

ПРН. 9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.

ПРН. 10. Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації.

ПРН.11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації.

ПРН.12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації.

ПРН.13. Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.

ПРН.14. Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.

ПРН.15. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.

ПРН.16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.

Формування суджень:

ПРН.17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера, презентувати їх, визначаючи новизну.

a healthy lifestyle.

PR.3. Demonstrate knowledge of theories, methods of leadership concepts.

PR.4. Demonstrate decision making skills.

PR.5. Describe the content of the functional areas of the organization.

PR.6. Identify the skills of finding, collecting and analyzing information, calculating metrics to justify management decisions.

PR.7. Identify organizational design skills. Rationale

PR. 8. Apply management methods to ensure the effectiveness of the organization.

PR. 9. Demonstrate the skills of interaction, leadership, teamwork.

PR. 10. Have the skills to justify effective tools for motivating the organization's staff.

PR.11. Demonstrate skills in situation analysis and communication in various areas of the organization.

PR.12. Assess the legal, social and economic consequences of the organization.

PR.13. Communicate verbally and in writing in state and foreign languages.

PR.14. Identify causes of stress, adapt yourself and team members to stressful situations, find ways to neutralize it.

PR.15. Demonstrate the ability to act socially responsible and socially conscious based on ethical considerations, respect for diversity and interculturalism.

PR.16. Demonstrate the skills of independent work, flexible thinking, openness to new knowledge, be critical and self-critical.

PR.17. Conduct research individually and / or in a group led by a leader.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Гарант ОПП – Гусятинський Микола Володимирович, к.тех.н., доцент, професор кафедри, завідувач кафедри менеджменту. Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними

	співробітниками УДФСУ, 90% мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	Предметні аудиторії, спеціалізована навчальна лабораторія; комп'ютерні класи; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; читальний зал http://library.nusta.edu.ua/ , мультимедійне обладнання. Для реалізації освітньо-професійної програми наявна необхідна соціально-побутова інфраструктура, зокрема готельно-ресторанний комплекс.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт УДФСУ http://www.nusta.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Крім того, на сайті кафедри http://www.nusta.edu.ua/inst-bank-kaf-men/ можна ознайомитися з інформацією щодо переліку навчальних дисциплін кафедри, силабусами навчальних дисциплін, навчальним планом та ОП"Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу". Навчально-методичне забезпечення з усіх освітніх компонентів, представлено у модульному середовищі освітнього процесу на платформі MOODLE Університету https://moodle.nusta.edu.ua/ та в електронній базі «Методичні матеріали» http://library.nusta.edu.ua/metod-ma-clos-menu , де здобувачі можуть ознайомитися з навчально-методичними матеріалами усіх дисциплін освітньо-професійної програми.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється на основі «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Університету державної фіскальної служби України» (Наказ від 28.08.2020, №347); 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 академічну мобільність учасників освітнього процесу Університету державної фіскальної служби України» (Наказ від 28.08.2020, №347); двосторонніх договорів між УДФСУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах або за індивідуальним графіком

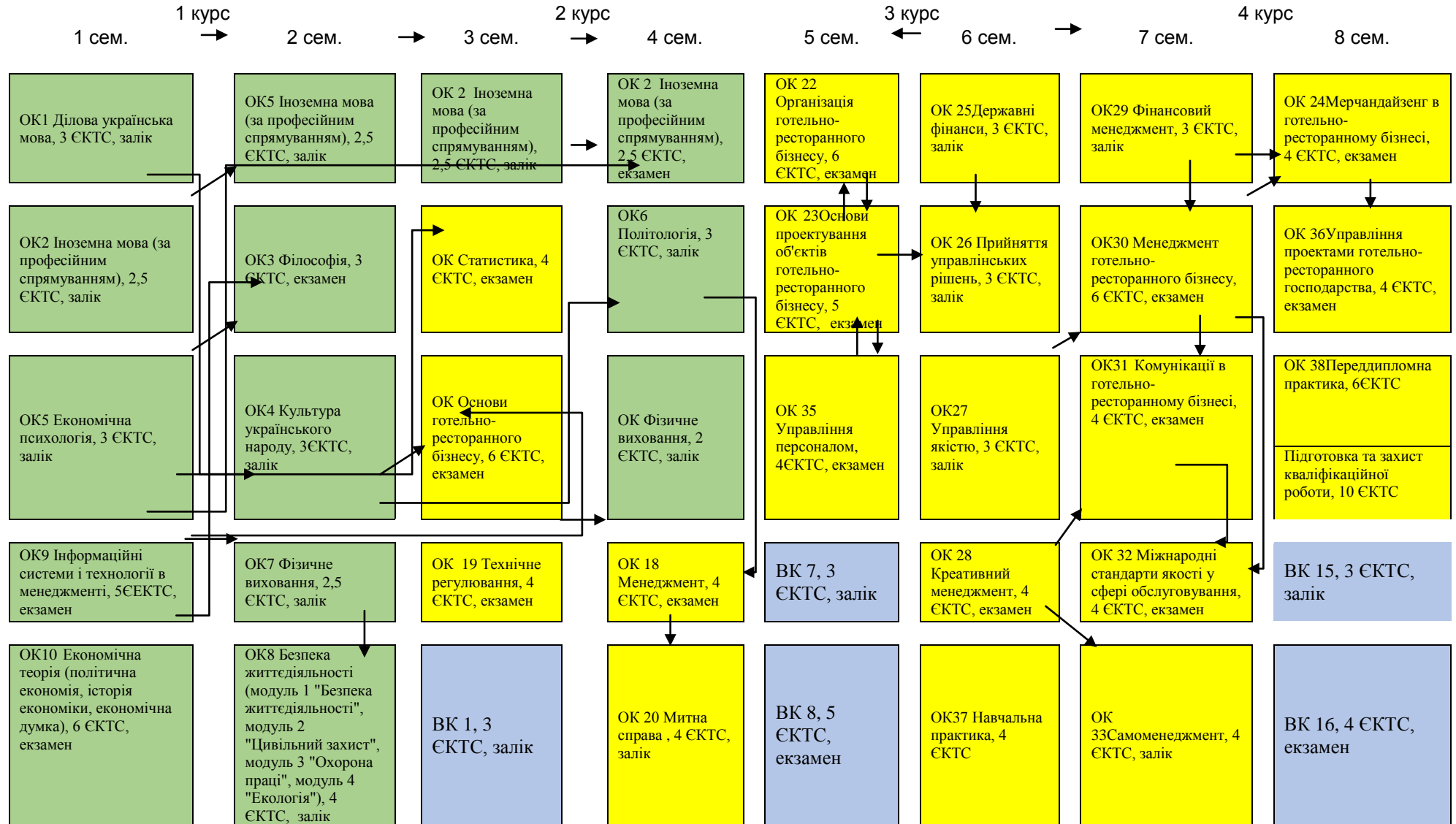
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів/годин	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Ділова українська мова	3 / 90	диф.залік
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	10 / 300	екзамен/диф.залік
ОК 3	Філософія	3 / 90	екзамен
ОК 4	Культура українського народу	3 / 90	диф.залік
ОК 5	Економічна психологія	3 / 90	диф.залік
ОК 6	Політологія	3 / 90	диф.залік
ОК 7	Фізичне виховання	9 / 270	диф.залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності (модуль 1 "Безпека життєдіяльності", модуль 2 "Цивільний захист", модуль 3 "Охорона праці", модуль 4 "Екологія")	4 / 120	диф.залік
ОК 9	Інформаційні системи і технології в менеджменті	5 / 150	екзамен
ОК 10	Економічна теорія (політична економія, історія економіки, економічна думка)	6 / 180	екзамен
ОК 11	Вища та прикладна математика	9 / 270	екзамен/диф.залік
ОК 12	Правознавство	3 / 90	диф.залік
ОК 13	Вступ до фаху" Управлінське документування"	3 / 90	диф.залік
ОК 14	Статистика	4 / 120	екзамен
ОК 15	Економіка підприємства	5 / 150	екзамен
ОК 16	Основи оподаткування	3/90	диф.залік
ОК 17	Основи готельно-ресторанного бізнесу	6 / 180	екзамен
ОК 18	Менеджмент	4 / 120	екзамен
ОК 19	Технічне регулювання	4 / 120	екзамен
ОК 20	Митна справа	4/120	диф.залік
ОК 21	Державне і регіональне управління	5 / 150	екзамен
ОК 22	Організація готельно-ресторанного бізнесу	6 / 180	екзамен

ОК 23	Основи проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	5/ 150	екзамен
ОК 24	Мерчандайзінг в готельно-ресторанному бізнесі	4 / 120	диф.залік
ОК 25	Державні фінанси	3/90	диф.залік
ОК 26	Прийняття управлінських рішень	3 / 90	диф.залік
ОК 27	Управління якістю	3 / 90	диф.залік
ОК 28	Креативний менеджмент	4 /120	екзамен
ОК 29	Фінансовий менеджмент	3 / 90	диф.залік
ОК 30	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6/180	екзамен
ОК 31	Комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	4/120	екзамен
ОК 32	Міжнародні стандарти якості у сфері обслуговування	4 / 120	екзамен
ОК 33	Самоменеджмент	4/120	диф.залік
ОК 34	Управління інноваціями	4/120	диф.залік
ОК 35	Управління персоналом	4/120	екзамен
ОК 36	Управління проектами готельно-ресторанного господарства	4/120	екзамен
ОК 37	Навчальна практика	4 / 120	диф.залік
ОК 38	Переддипломна практика	6 / 180	диф.залік
ОК 39	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	10 / 300	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Загальний обсяг вибіркового компонент:		60	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

3. Логічна послідовність вивчення навчальних дисциплін



4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» проводиться у формі відкритого і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр менеджменту за освітньо-професійною програмою «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу».

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері управління, що характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Для запобігання академічному плагіату здійснюється перевірка робіт на плагіат; дотримання нормативу унікальності текстів. Кваліфікаційна робота для оприлюднення, публічного ознайомлення з її змістом розміщується на офіційному сайті УДФСУ.

Вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи встановлює УДФС України.

Certification of graduates of the educational and professional program "Management of the hotel and restaurant business" is carried out in the form of protection of the final qualification work and ends with the issuance of the document of the established sample on awarding him a bachelor's degree with the qualification: Bachelor of Management in educational and professional program "Management of the hotel and restaurant business".

The certification is carried out openly and publicly.

Requirements for the final qualification work - for publication, public review of the content of the final qualification work and prevention of academic plagiarism (verification of work for plagiarism; determining the standard of uniqueness of texts) work.

Requirements for registration of final qualification work are set by UFSU of Ukraine.

6. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Університеті сформовано систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, яка функціонує відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти Університету державної фіскальної служби України», що оприлюднене на офіційному сайті Університету <https://cutt.ly/9xvJbQQ>.

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, 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;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками 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.

Система забезпечення Університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) в установленому порядку оцінюється 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.

