

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет економічний

“_ 18 _” ___ червня_ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ ТА КОМУНІКАЦІЇ ДЕРЖАВНОЮ
МОВОЮ»**

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет економічний

Розробник: Тереза МИКИЦЕЙ, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.е.н., доцент

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни
«Основи фахової підготовки та комунікації державною мовою»

Дисципліна «Основи фахової підготовки та комунікації державною мовою» є однією з обов'язкових компонент освітньої програми та спрямована на формування у здобувачів початкового уявлення про систему вищої освіти, специфіку освітнього процесу в університеті й особливості обраної професії. У ході вивчення дисципліни студенти ознайомлюються зі структурою закладу вищої освіти, організацією навчального процесу, інформаційно-методичним забезпеченням, історією та традиціями НУБіП України. Особливий акцент зроблено на розумінні сутності фаху у сфері готельно-ресторанного бізнесу, змісті та напрямках майбутньої професійної діяльності, а також ролі випускової кафедри у підготовці висококваліфікованих фахівців. Водночас дисципліна передбачає формування навичок професійної комунікації державною мовою, культури усного та писемного мовлення, а також уміння використовувати норми сучасної української літературної мови у професійній діяльності. Курс сприяє формуванню фахової мотивації здобувачів та усвідомленню ними перспектив кар'єрного зростання в індустрії гостинності.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, ступінь вищої освіти		
Галузь знань	<i>J «Транспорт та послуги»</i>	
Ступінь вищої освіти	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанна справа»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>120</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>4</i>	
Кількість змістових модулів	<i>3</i>	
Курсовий проект (робота)	<i>не передбачено</i>	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти		
	Денна форма	Заочна форма
Курс (рік підготовки)	<i>I</i>	<i>I</i>
Семестр	<i>I</i>	<i>I</i>
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	<i>6 год.</i>
Лабораторні заняття	<i>-</i>	<i>-</i>
Самостійна робота	<i>60 год.</i>	<i>106 год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>4</i>	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Основи фахової підготовки та комунікації державною мовою» є ознайомлення здобувачів вищої освіти зі змістом обраної професії, сферою та характером професійної діяльності в індустрії гостинності, особливостями функціонування готельно-ресторанних підприємств різних типів і форм власності. Дисципліна покликана розкрити роль фахівця готельно-ресторанної справи у забезпеченні якості обслуговування, підвищенні конкурентоспроможності підприємства, формуванні його позитивного іміджу та зміцненні позицій на ринку послуг у національному й міжнародному контексті.

Набуття компетентностей: інтегральна компетентність (ІК): 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 і невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування в них з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 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.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 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.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 24. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		л.	п.	лаб.	інд.	сам.		л.	п.	лаб.	інд.	сам.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Модуль 1. Організаційні засади підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу у закладі вищої освіти													
Тема 1. Організація освітнього процесу в закладах вищої освіти. Особливості навчання.		2	2						0,5				
Тема 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Індивідуальна траєкторія навчання		4	4			20			0,5				37
Тема 3. Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу закладів вищої освіти (НУБіП України).		2	2						1				
Тема 4. Права і обов'язки студентів. Студентське самоврядування, Положення про рейтинг студентів.		2	2										
Разом за модулем 1	40	10	10			20	39	2	-				37
Змістовий модуль 2. Основи професійної діяльності в індустрії гостинності													
Тема 5. Готельна справа як складова індустрії гостинності: розвиток, класифікація та інтеграція		4	4						0,5	0,5			37
Тема 6. Ресторанна справа: розвиток, класифікація та інтеграція.		4	4			20			0,5	0,5			
Тема 7. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності		2	2						1	1			
Разом за модулем 2	40	10	10			20	41	2	2				37
Змістовий модуль 3. Мовні комунікації державною мовою													
Тема 8. Сучасна українська літературна мова – основа мови професійного спілкування			2	2					0,5	0,5			
Тема 9. Стилістична диференціація сучасної української літературної мови. Науковий стиль і його особливості			2	2					0,5	0,5			36
Тема 10. Офіційно діловий стиль мови. Класифікація документів. Документація щодо особового складу.			2	2		20			0,5	0,5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 11. Довідково - інформаційні документи			2	2					0,5			
Тема 12. Культура ділового спілкування	10		2	2				0,5				
Разом за модулем 3	40		10	10	20		40	2	2			36
Усього годин	120		30	30	60		120	6	4			110

Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація освітнього процесу в закладах вищої освіти. Особливості навчання.	2
2	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Індивідуальна траєкторія навчання	4
3	Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу закладів вищої освіти (НУБіП України).	2
4	Практичне застосування прав і обов'язків здобувачів вищої освіти. Студентське самоврядування та рейтингування студентів.	2
5	Готельна справа як складова індустрії гостинності: розвиток, класифікація та інтеграція	4
6	Ресторанна справа: розвиток, класифікація та інтеграція.	4
7	Кар'єрне зростання в індустрії гостинності	2
8	Сучасна українська літературна мова – основа мови професійного спілкування	2
9	Стилістична диференціація сучасної української літературної мови. Науковий стиль і його особливості	2
10	Офіційно діловий стиль мови. Класифікація документів. Документація щодо особового складу.	2
11	Довідково-інформаційні документи.	2
12	Культура ділового спілкування.	2

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація освітнього процесу в закладах вищої освіти. Особливості навчання.	2
2	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Індивідуальна траєкторія навчання.	4
3	Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу закладів вищої освіти (НУБіП України).	2
4	Практичне застосування прав і обов'язків здобувачів вищої освіти. Студентське самоврядування та рейтингування студентів	2
5	Готельна справа як складова індустрії гостинності: розвиток, класифікація та інтеграція	4
6	Ресторанна справа: розвиток, класифікація та інтеграція.	4
7	Кар'єрне зростання в індустрії гостинності	2
8	Сучасна українська літературна мова – основа мови професійного спілкування	2
9	Стилістична диференціація сучасної української літературної мови. Науковий стиль і його особливості.	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
10	Офіційно діловий стиль мови. Класифікація документів. Документація щодо особового складу.	2
11	Довідково-інформаційні документи.	2
12	Культура ділового спілкування.	2

5. Теми для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Самостійна робота 1. Освітньо-професійна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу у закладі вищої освіти.	10
2	Самостійна робота 2. Готельно-ресторанна справа та кейтеринг: сучасний розвиток і кар'єрні перспективи.	30
3	Самостійна робота 3. Складання та оформлення документів професійного призначення.	20

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне і письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- пірінгове оцінювання, самооцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проектного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Організаційні засади підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу у закладі вищої освіти		
Практична робота 1. Організація освітнього процесу в закладах вищої освіти. Особливості навчання.	Знати структуру та принципи функціонування закладу вищої освіти; особливості організації освітнього процесу; зміст освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»; принципи формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти; права й обов'язки здобувачів вищої освіти; основи академічної доброчесності; роль студентського самоврядування у формуванні освітнього середовища; особливості професійної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Вміти планувати власну освітню траєкторію відповідно до освітньо-професійної програми; користуватися інформаційно-методичними ресурсами університету; організувати самостійну навчальну діяльність; аналізувати власні навчальні досягнення та визначати напрями професійного розвитку; дотримуватися принципів академічної доброчесності та норм академічної етики; ефективно взаємодіяти в університетському середовищі; використовувати можливості освітнього середовища для формування професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.	10
Практична робота 2. «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Індивідуальна траєкторія навчання.		10
Практична робота 3. Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу закладів вищої освіти (НУБіП України).		10
Практична робота 4. Практичне застосування прав і обов'язків здобувачів вищої освіти. Студентське самоврядування та рейтингування студентів		10
Самостійна робота 1. Освітньо-професійна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу у закладі вищої освіти.		10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1	100	
Модуль 2. Основи професійної діяльності в індустрії гостинності		
Практична робота 5. Готельна справа як складова індустрії гостинності: розвиток, класифікація та інтеграція	Знати структуру та особливості функціонування закладу вищої освіти; принципи організації освітнього процесу в закладах вищої освіти; зміст та структуру освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»; особливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої	10
Практична робота 6. Ресторанна справа: розвиток, класифікація та інтеграція.		15
Практична робота 7. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності		15
Самостійна робота 2. Готельно-ресторанна справа та кейтеринг: сучасний розвиток і кар'єрні		30

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
перспективи		
Модульна контрольна робота 2.	освіти; інформаційно-методичні ресурси університету; права та обов'язки здобувачів вищої освіти; принципи академічної доброчесності; засади діяльності органів студентського самоврядування та систему рейтингування студентів. Вміти орієнтуватися в структурі та інформаційно-освітньому середовищі університету; планувати власну освітню траєкторію відповідно до вимог освітньо-професійної програми; користуватися інформаційно-методичними ресурсами закладу вищої освіти; організувати самостійну навчальну діяльність; реалізовувати права та виконувати обов'язки здобувача вищої освіти; дотримуватися принципів академічної доброчесності та академічної етики; брати участь у діяльності органів студентського самоврядування; оцінювати власні освітні досягнення та визначати напрями професійного розвитку.	30
Всього за модулем 2		100
Модуль 3. Мовні комунікації державною мовою		
Практична робота 6. Сучасна українська літературна мова – основа мови професійного спілкування	Знати норми сучасної української літературної мови; особливості наукового та офіційно-ділового стилів; правила оформлення службових та особистих документів; основи культури професійного спілкування; фахову термінологію сфери готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Вміти здійснювати усну й письмову професійну комунікацію державною мовою;	10
Практична робота 7. Стилiстична диференція сучасної української літературної мови. Науковий стиль і його особливості	використовувати фахову термінологію; складати та оформлювати документи відповідно до чинних вимог; дотримуватися норм мовленнєвого етикету під час професійного спілкування	10
Практична робота 8. Офіційно діловий стиль мови. Класифікація документів. Документація щодо особового складу.		10
Практична робота 9. Довідково інформаційні документи		15
Практична робота 10. Культура ділового спілкування		10
Самостійна робота 3. Складання й оформлення особистих документів: заява, резюме, автобіографія		15
Модульна контрольна робота 3		30
Всього за модулем 3		100
Навчальна робота		$(M1 + M2+M3)/3*0,7 \leq 70$

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Екзамен		30
Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	Екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із директором ННІ)

9. Навчально-методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до проведення практичних занять.
2. Програма навчальної практики навчальної дисципліни.

10 . Рекомендовані джерела інформації

1. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., та ін. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.

2. Дутчак О.І., Федорак В.В., Шикеринець В.В., Маланюк Т.З. Вступ до фаху: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника, 2022. 50 с.

3. Журавльова С. М., Зайцева В. М., Каптюх Т. В. Технологія готельної справи : навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

4. Клапчук В.М. Вступ до фаху (Готельно-ресторанна справа): навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Прикарпатський нац. ун-т імені В. Стефаника, 2022. 128 с.

5. Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти: Розпорядження КМУ від 19.09.2019 № 660-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/660-2018> (дата звернення 05.06.2026).

6. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Годя І. М., Малець В. Д. Практичний посібник з готельно-ресторанної справи: стандарти готельно-ресторанного обслуговування. Ужгород : РІК-У, 2025. 215 с.
7. Креативні міста в Україні. URL: <http://www.creativecities.org.ua/> (дата звернення 05.06.2025).
8. Мальська М. П., Грицишин А. Т., Білоус С. В., Топорницька М. Я. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А. Т. Грицишин, С. В. Білоус, М. Я. Топорницька. Київ : Видавець ФОП Піча Ю. В., 2022. 232 с.
9. Організація готельно-ресторанної справи: рекомендаційний покажчик літератури / уклад. А. А. Ястремська ; за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.
10. Положення про академічну доброчесність Національного університету біоресурсів і природокористування України. Київ : НУБіП України, 2025. URL: <https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29> (дата звернення: 20.06.2026).
11. Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. Київ : НУБіП України, 2026. URL: <https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29> (дата звернення: 20.06.2026).
12. Положення про інституційний репозитарій кваліфікаційних робіт Національного університету біоресурсів і природокористування України. Київ : НУБіП України, 2023. URL: <https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29> (дата звернення: 10.06.2026).
13. Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті біоресурсів і природокористування України. Київ : НУБіП України, 2025. URL: <https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29> (дата звернення: 20.06.2026).
14. Положення про порядок підготовки, оформлення та видання навчальної літератури в Національному університеті біоресурсів і природокористування України. Київ : НУБіП України, 2025. URL: <https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29> (дата звернення: 10.06.2026).
15. Порядок подання кваліфікаційних і дисертаційних робіт, монографій, статей та навчальних видань для перевірки системою «StrikePlagiarism» Національного університету біоресурсів і природокористування України. Київ : НУБіП України, 2026. URL: <https://nubip.edu.ua/normatyvni-dokumenty-29> (дата звернення: 10.06.2026).