

Шановні роботодавці, здобувачі вищої освіти, академічна спільнота!

Запрошуємо вас до участі в обговоренні Проєкту освітньо-професійної програми «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» (термін реалізації ОПП: 2023/2024 –2026/2027 навчальний рік).

Шановні друзі, усі ваші конструктивні пропозиції, побажання та зауваження прислужатся вдосконаленню системи підготовки професіоналів галузі 24 «Сфера обслуговування».

Пропозиції, відгуки, зауваження стосовно змістового наповнення запропонованої до розгляду освітньо-професійної програми просимо надсилати на електронну адресу секретаря науково-методичної комісії спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» пані Анастасії Немненко

kepgors2023@gmail.com

Ваших листів також чекаємо за поштовою адресою:
*кафедра економіки та підприємництва,
Центральноукраїнський національний технічний університет,
проспект Університетський, 8,
м. Кропивницький, 25006*

*З найкращими побажаннями від імені НМК спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та науково-педагогічного колективу випускової кафедри
гарант освітньо-професійної програми Михайло РУТИНСЬКИЙ
завідувач кафедри Володимир ЗАЙЧЕНКО*

ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Центральноукраїнського
національного технічного
університету

протокол № від . 2023 р.
Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2023 р.
Голова вченої ради
_____ Володимир КРОПІВНИЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ:
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ:
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ:
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ:

Перший (бакалаврський)
Бакалавр
24 «Соціальна сфера»
241 «Готельно-ресторанна справа»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Протокол № _____
від «__» _____ 2023 р.

Голова НМК спеціальності

_____ Михайло РУТИНСЬКИЙ

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи Центральноукраїнського національного технічного університету

_____ Андрій КИРИЧЕНКО
« » 2023 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою університету

Протокол № _____
від « » 2023 р.

Голова НМР університету

_____ Олександр ЛЕВЧЕНКО

РЕКТОР

Центральноукраїнського національного технічного університету

_____ Володимир КРОПІВНИЙ
« » 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Проект освітньо-професійної програми розроблено проектною групою у складі:

- 1. Рутинський Михайло Йосипович** – доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, кандидат географічних наук – керівник проектної групи.
- 2. Журило Ірина Валентинівна** – доцент кафедри економіки та підприємництва, кандидат економічних наук.
- 3. Нісфоян Сергій Сергійович**, доцент кафедри економіки та підприємництва, кандидат економічних наук.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel and Restaurant Business) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ БАКАЛАВРА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Центральноукраїнський національний технічний університет Економічний факультет Кафедра економіки та підприємництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Тип диплома одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень, НРК України – 6 рівень, EQF-LLL – 6 рівень, FQ-ENEA – перший цикл.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2027 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.kntu.kr.ua/doc/educational%20program/bachelor/project/241.pdf
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає застосування спеціальних технологій для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, розвитку їх кар'єри та професійного зростання.	

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Предметна область (галузь знань, додаткова спеціальність / спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: 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>Теоретичний зміст предметної області: 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 підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, що володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умову сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Спеціальна освіта в сфері обслуговування та провадження готельно-ресторанної справи .</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, організація готельного та ресторанного господарства, економіка підприємства готельно-ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві, інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства та ін.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма орієнтована на спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних, та здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.</p> <p>Формування професійної компетентності фахівців з використанням дуальної системи професійної підготовки з метою набуття останніми практичного досвіду та їх адаптації в умовах реальної професійної діяльності.</p>

4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» здатний займати такі посади згідно Національного класифікатора професій України (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):</p> <p>3414 - Фахівець з готельного обслуговування; 3414- Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 - Фахівець із спеціального обслуговування; 3414 - Фахівець з організації дозвілля; 3414 - Організатор туристичної і готельної діяльності; 3436 - Помічники керівників; 145 - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства: 1455.1 - Менеджер (управитель) у готелі; 1456.1 - Менеджер (управитель) ресторану; 1456.2 - Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 - Менеджер (управитель) підприємства з приготування і постачання готових страв.</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: 2482.2 - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 - Фахівець з готельної справи; 2482.2 - Фахівець із ресторанної справи; 1315 - Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Традиційними формами та методами навчання і викладання є лекції, семінарські, практичні заняття, консультації; методи – дидактики, діалогу, дискусії тощо. Інноваційними формами і методами є: тренінги, диспути, дискусії, дидактичні ігри, ситуативне моделювання, кейс-методи, практичні заняття в спеціалізованих аудиторіях, впровадження яких дозволяє сформулювати у здобувачів вищої освіти соціально-гуманітарну ерудованість, професійну компетентність, дослідницькі навички.</p> <p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики та поширене використання комп'ютерних технологій.</p>

Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, модульний, підсумковий, самоконтроль тощо.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий контроль, захист лабораторних та індивідуальних робіт, практики та курсових робіт, доповіді на семінарських заняттях, есе, заліки, іспити, підсумкова атестація - атестаційний іспит.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною - («зараховано», «незараховано»),</p> <p>Освітня кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» присвоюється екзаменаційною комісією за умови виконання вимог освітньо-професійної програми у повному обсязі та успішного складання підсумкової атестації.</p> <p>Підсумкова атестація – підготовка та складання атестаційного екзамену.</p>	
6 - Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
	ЗК 02	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК 04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 05	Здатність працювати в команді.
	ЗК 06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності.
	ЗК 09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові,	СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

предметні) компетентності (СК)	СК 02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	СК 06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
	СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
	СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
	СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
	СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
	СК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	СК 12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

7 – Програмні результати навчання

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

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

	<p>ПРН 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.</p>
	<p>ПРН 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</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 доценти кафедри, кандидати наук. Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): М.Й. Рутинський, кандидат географічних наук, доцент кафедри економіки та підприємництва.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками Центральноукраїнського національного технічного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності. Мають рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів ліцензійних вимог.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Навчальні аудиторії. 2. Гуртожитки. 3. Тематичні кабінети. 4. Спеціалізовані лабораторії. 5. Комп'ютерні класи. 6. Пункти харчування. 7. Точки бездротового доступу до мережі Інтернет. 8. Мультимедійне обладнання. 9. Спортивний зал, спортивні майданчики. 10. Бібліотеки університету.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище (MOODLE); корпоративна пошта; комплекси навчально-методичного забезпечення дисциплін; навчальні та робочі навчальні програми дисциплін; підручники; навчальні посібники, навчально-методичні посібники; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; програми практик; критерії оцінювання рівня підготовки.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ЦНТУ та закладами вищої освіти України:</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<ol style="list-style-type: none"> 1. Договір про співпрацю .
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливе за умови володіння українською мовою.</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Шифр КОП	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
Освітні компоненти загальної підготовки			
ЗП 01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ЗП 02	Прикладна математика	3	залік
ЗП 03	Інформаційні системи і технології	6	залік
ЗП 04	Корпоративно-соціальна відповідальність і етика в бізнесі	6	екзамен
ЗП 05	Особистий розвиток та лідерство	5	екзамен
ЗП 06	Безпека життєдіяльності	3	залік
ЗП 07	Економіка підприємства	4	залік
ЗП 08	Правознавство	5	залік
ЗП 09	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	15	залік, екзамен
ЗП 10	Іноземна мова 2	6	залік, екзамен
ЗП 11	Інтернет технології в бізнесі	6	залік
	Разом	62	
Освітні компоненти професійної підготовки			
ПП 12	Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм	4	залік
ПП 13	Традиції та культура харчування народів світу	4	залік
ПП 14	Основи культури гостинності та споживання їжі	5	екзамен
ПП 15	Ресторанний кейтеринг	4	залік
ПП 16	Організація роботи ресторанів	5	екзамен
ПП 17	Основи готельної індустрії	5	екзамен
ПП 18	Організація анімаційних послуг	4	залік
ПП 19	Організація туристичних та рекреаційних послуг	5	екзамен
ПП 20	Оцінка діяльності готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ПП 21	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	залік
ПП 22	Інтернет технології в бізнесі	4	залік
ПП 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ПП 24	Товарознавство	5	екзамен
ПП 25	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ПП 26	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ПП 27	Стандартизація та сертифікація продукції (послуг)	3	екзамен
ПП 28	Інженерне обладнання будівель	4	екзамен

ПП 29	Практичний тренінг «Стандарти обслуговування в готелях»	6	залік
ПП 30	Практичний тренінг «Стандарти обслуговування в ресторанах»	6	залік
ПП 31	Практичний тренінг «Основи академічної доброчесності та цифрових технологій»	6	залік
ПП 32	Практика	18	
ПП 32.1	Навчальна практика (ознайомча) з роботи готелів і ресторанів	6	диф. залік
ПП 32.2	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)	6	диф. залік
ПП 32.3	Комплексна практика	6	диф. залік
ПП 33	Атестаційний екзамен	2	екзамен
	Разом		116
	Загальний обсяг обов'язкових компонент		178
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
Освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти			
	Вибіркові дисципліни 5 семестру	16	залік
	Вибіркові дисципліни 6 семестру	16	залік
	Вибіркові дисципліни 7 семестру	15	залік
	Вибіркові дисципліни 8 семестру	15	залік
	Загальний обсяг вибірових компонент		62
	Загальний обсяг освітньої програми		240
3. ФАКУЛЬТАТИВНІ ДИСЦИПЛІНИ			
ФК 1	Фізична культура		Форма контролю не планується

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньо-професійної програми.

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ							
Формування загальних компетентностей							
Українська мова за професійним спрямуванням 3 кр.	Особистий розвиток та лідерство 5 кр	Економіка підприємства 4 кр		Інтернет технології в бізнесі 6 кр		Іноземна мова 2 6 кр	
Прикладна математика 3 кр	Безпека життєдіяльності 3 кр	Правознавство 5 кр					
Інформаційні системи і технології 6кр		Іноземна мова 12 кр					
Корпоративно-соціальна відповідальність і етика в бізнесі 6 кр							
Формування спеціальних (фахових, предметних) компетентностей							
Світовий готельно-ресторанний	Основи культури гостинності та	Ресторанний кейтеринг 4 кр	Організація анімаційних послуг 5 кр	Проектування об'єктів готельно-	Товарознавство 5 кр	Технологія продукції ресторанного	Стандартизація та сертифікація

бізнес та міжнародний туризм 6 кр	споживання їжі 5 кр			ресторанного господарства 5 кр		господарства 6 кр	продукції (послуг) 3 кр
Традиції та культура харчування народів світу бкр	Практичний тренінг «Стандарти обслуговування в готелях» 6 кр	Організація роботи ресторанів 5 кр	Організація туристичних та рекреаційних послуг 5 кр	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства 6 кр		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві 3 кр	Інженерне обладнання будівель 4 кр
	Практичний тренінг «Стандарти обслуговування в ресторанах» 6 кр	Основи готельної індустрії 5 кр	Оцінка діяльності готельно-ресторанного бізнесу 5 кр				
	Практичний тренінг «Основи академічної доброчесності та цифрових технологій» 5 кр						
Практика							
			Навчальна практика (ознайомча) з роботи готелів і ресторанів 6 кр.				Комплексна практика 6 кр.
			Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом) 6 кр				
Атестація							
							Атестаційний екзамен 1,5 кр
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ							
Освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти							
				Дисципліна 1 6 кр	Дисципліна 4 6 кр	Дисципліна 7 6 кр	Дисципліна 10 6 кр
				Дисципліна 2 6 кр	Дисципліна 5 6 кр	Дисципліна 8 5 кр	Дисципліна 11 5 кр
				Дисципліна 3 4 кр	Дисципліна 6 4 кр.	Дисципліна 9 4 кр	Дисципліна 12 4 кр

ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти України спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньою програмою.

5. Матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностям

Компоненти ОПП Програмні компетентності	ЗП 01	ЗП 02	ЗП 03	ЗП 04	ЗП 05	ЗП 06	ЗП 07	ЗП 08	ЗП 09	ЗП 10	ЗП 11	ПП 12	ПП 13	ПП 14	ПП 15	ПП 16	ПП 17	ПП 18	ПП 19	ПП 20	ПП 21	ПП 22	ПП 23	ПП 24	ПП 25	ПП 26	ПП 27	ПП 28	ПП 29	ПП 30	ПП 31	ПП 32	ПП 33			
	ПРН 01	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 02	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+		
ПРН 03	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+			+	+		+	+	+	+			
ПРН 04	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 05	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 06	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 07	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 08	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 09	+	+	+	+	+		+		+	+	+		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 11	+	+	+				+				+		+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+					+	+		+	+	+	+	+	
ПРН 13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 14	+	+	+	+	+		+		+	+	+			+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 15	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 16		+	+	+				+			+		+	+	+			+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 17	+	+	+	+		+	+	+			+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 19		+	+	+		+	+	+			+				+	+			+	+	+	+	+					+		+	+	+	+	+	+	+
ПРН 20		+		+	+	+	+	+						+	+	+		+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 21		+	+	+	+	+	+	+			+		+	+						+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 22		+	+	+	+	+	+	+					+	+							+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+

