

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Державного

Університету «Житомирська
політехніка»

Голова Вченої ради

Віктор ЄВДОКИМОВ

(протокол від 1 серпня 2023 р. № 11)

Освітня програма вводиться в дію з

01 вересня 2023 року

Ректор

Віктор ЄВДОКИМОВ

(казак від 14 серпня 2023 р. № 395/од)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04 березня 2020 р.) робочою групою у складі:

1. Климчук А.О. гарант освітньої програми, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, д.е.н., доцент
2. Чагайда А.О. доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент
3. Каленська В.П. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.е.н.
4. Міхеєва І.Ю. студентка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
5. Шумовський В.В. випускник першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
6. Мандрик А.С. провідний менеджер з персоналу в компанії Optima Hotels & Resorts

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Чорний Олександр Володимирович, власник готельної школи Smart Education Hotel School
2. Схомлин Світлана Вікторівна, директор ТОВ «КОН БРІО», м. Житомир
3. Намеснік Сергій Миколайович, директор КУ «Житомирський обласний туристичний інформаційний центр» Житомирської обласної ради
4. Гуцало Сергій Миколайович, директор мотель-бару «Гульден», м. Житомир
5. Камінська Світлана Михайлівна, адміністратор готельно-ресторанного комплексу «Мисливський двір», м. Київ

**1. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний університет «Житомирська політехніка» Факультет бізнесу та сфери обслуговування Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назви кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 24 Сфера обслуговування Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти
Наявність акредитації	–
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст» / «Фаховий молодший бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ztu.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Освітня програма спрямована на формування у студентів загальних і фахових компетентностей, вирішення завдань професійної і соціальної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем у галузі сфери обслуговування. Програма розроблена відповідно до місії та стратегії університету.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та	Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими

спеціалізації	компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, з надання послуг у сфері сільського зеленого туризму, як перспективного напрямку бізнесу в Україні. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, управління готельним бізнесом, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес.
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування. Предметна область містить знання з основ технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, сервісного обслуговування в умовах розвитку регіону та рекреаційного комплексу.
4. – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003:2010): 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1315 Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1315 Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1315 Ресторатор 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах

ресторанного господарства
1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах
1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях
1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви
1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки
1456.1 Менеджер (управитель) ресторану
1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)
1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв
1210.1 Керуючий готельним господарством
1210.1 Керуючий підприємством харчування
1225 Завідувач корпусу готелю
1225 Завідувач підприємства громадського харчування
1225 Завідувач поверху готелю
1225 Завідувач філіалу готелю
1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)
1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення
1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)
248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи
2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи
2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)
2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)
2482.2 Фахівець із готельної справи
2482.2 Фахівець із ресторанної справи
3414 Фахівець із конференц-сервісу
3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування
3414 Організатор туристичної і готельної діяльності
3414 Фахівець з готельного обслуговування.

Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності. Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності.
5. – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників і методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти впродовж життя.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практики. Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Державна атестація – атестаційний екзамен, підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи.
6. – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та прикладні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються 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

	<p>суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування</p>

	<p>споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.</i></p> <p><i>СК 15. Здатність організовувати надання дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>СК 16. Здатність застосовувати міжнародний досвід збільшення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</i></p>
7. – Результати навчання	
<p>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;</p> <p>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.</p> <p>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси 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 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. Організувати 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 проекти 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.

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.

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.

ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно-планувальні рішення підприємства галузі.

ПРН 24. Організувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.

8. – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Розробниками програми (робоча група): один доктор наук, доцент Климчук А.О., два кандидата наук, доцента Чагайда А.О., Шестакова А.В., старший викладач Горшкова Л.О. Всі є штатними співробітниками Державного університету «Житомирська політехніка», науково-педагогічними працівниками з науковими ступеннями. До реалізації програми залучено також зовнішніх стейкхолдерів: Мирослава Журавльова керуюча готелем «Reikartz Житомир». Всі науково-педагогічні працівники, що залучені до викладання освітніх компонент, щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та у закладах вищої освіти України, Європейських країн. Крім того постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, наукова бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальня, інформаційний центр, автомобільна база та телефонна станція.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками для практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів). Здобувачі

	<p>вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою. Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься наукова бібліотека Державного університету «Житомирська політехніка» https://lib.ztu.edu.ua/ читальні зали; на сайті кафедри https://ztu.edu.ua/department/26.html; віртуальне навчальне середовище Освітній портал https://learn.ztu.edu.ua/course/index.php?categoryid=391.</p>
9. – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутим компетентностям.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між Державним університетом «Житомирська політехніка» та зарубіжними закладами вищої освіти.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою. На навчання приймаються іноземні громадяни на умовах контракту, які мають документ про здобутий рівень освіти та відповідний рівень успішності, що дають право для вступу на бакалаврат відповідно до законодавства країни, що видала документ про здобутий рівень освіти.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

2.1. Перелік компонент ОП

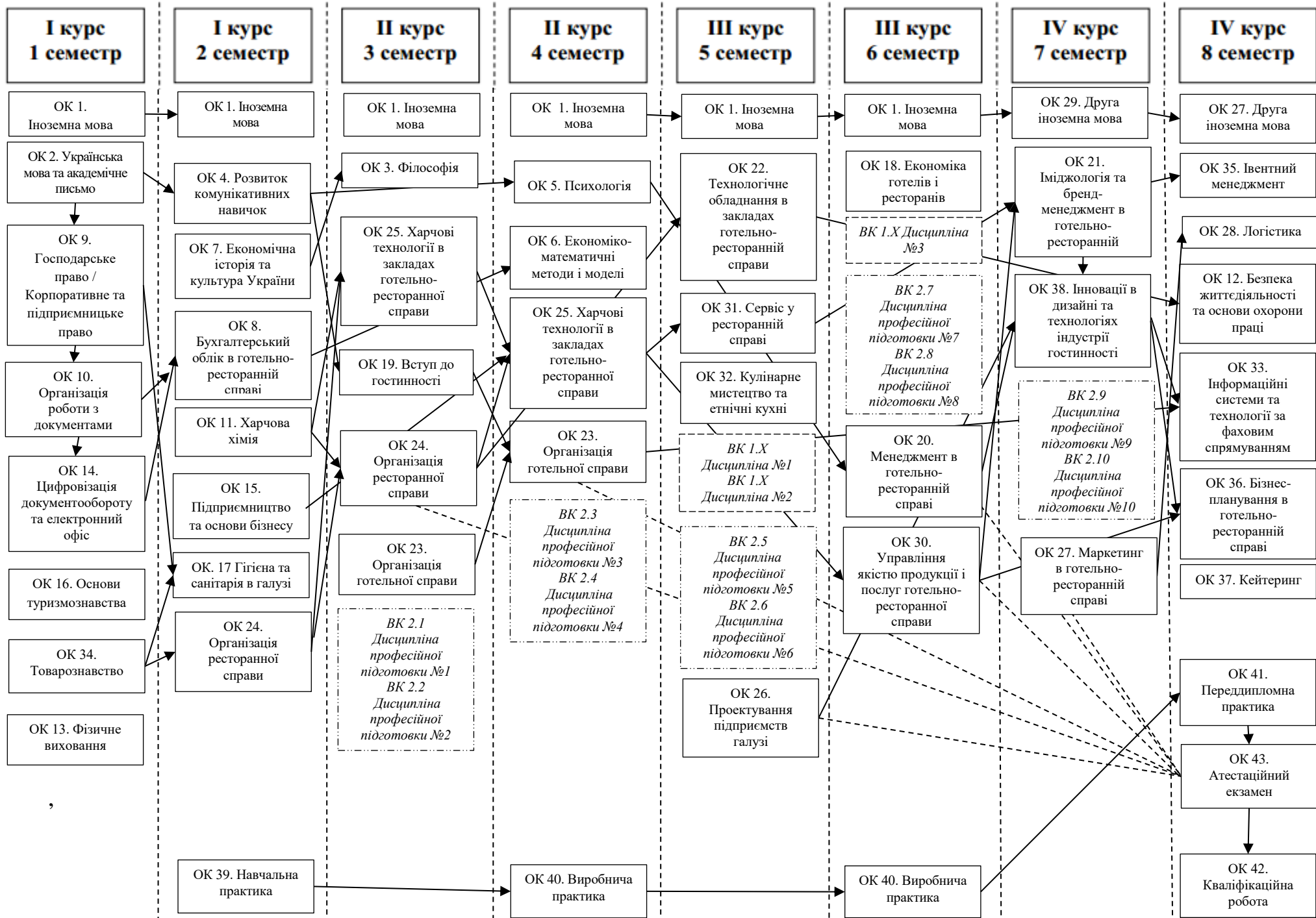
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПІ			
ОК 1	Іноземна мова	18	Залік
ОК 2	Українська мова та академічно письмо	3	Екзамен
ОК 3	Філософія	3	Екзамен
ОК 4	Розвиток комунікаційних навичок	3	Залік
ОК 5	Психологія	3	Залік
ОК 6	Економіко-математичні методи і моделі	3	Залік
ОК 7	Економічна історія та культура України	3	Залік
ОК 8	Бухгалтерський облік в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 9	Господарське право / Корпоративне та підприємницьке право	3	Екзамен
ОК 10	Організація роботи з документами	4	Залік
ОК 11	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 13	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 14	Цифровізація документообороту та електронний офіс	4	Залік
Всього		61	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПІ			
ОК 15	Підприємництво та основи бізнесу	3	Екзамен
ОК 16	Основи туризмознавства	4	Залік
ОК 17	Гігієна та санітарія в галузі	4	Залік
ОК 18	Економіка готелів і ресторанів	3	Екзамен
ОК 19	Вступ до гостинності	4	Залік
ОК 20	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 21	Іміджологія та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
ОК 22	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної справи	3	Екзамен
ОК 23	Організація готельної справи	8	Залік, Екзамен
ОК 24	Організація ресторанної справи	7	Залік, Екзамен
ОК 25	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної справи	6	Залік
ОК 26	Проектування підприємств галузі	4	Залік
ОК 27	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	4	Екзамен
ОК 28	Логістика	3	Екзамен
ОК 29	Друга іноземна мова	6	Залік, Екзамен
ОК 30	Управління якістю продукції і послуг в готельно-	3	Залік

	ресторанній сфері		
ОК 31	Сервіс у ресторанній сфері	3	Екзамен
ОК 32	Кулінарне мистецтво та етнічні кухні	5	Залік
ОК 33	Інформаційні системи та технології за фаховим спрямуванням	3	Залік
ОК 34	Товарознавство	4	Екзамен
ОК 35	Івентний менеджмент	4	Залік
ОК 36	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 37	Кейтеринг	3	Екзамен
ОК 38	Інновації в дизайні та технологія індустрії гостинності	4	Екзамен
Всього		99	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		160	
Вибіркові компоненти ОПП			
Вибіркові дисципліни (вибіркові компоненти циклу загальної підготовки затверджуються щорічно навчально-методичною радою Державного університету «Житомирська політехніка»)			
ВК 1.X	Дисципліна №1	3	Залік
ВК 1.X	Дисципліна №2	4	Залік
ВК 1.X	Дисципліна №3	3	Залік
Всього		10	
вільного вибору студентів зі спеціальності			
ВК 2.1	Підприємництво в сфері послуг	5	Залік
	Офісний менеджмент		
ВК 2.2	Туристичний бізнес	5	Залік
	Оздоровче харчування		
ВК 2.3	Оцінка вартості підприємства	5	Залік
	Психологія впливу та протидії маніпуляціям		
ВК 2.4	Маркетингова географія	5	Залік
	Мерчандайзинг в готельно-ресторанному господарстві		
ВК 2.5	Бренд-менеджмент	5	Залік
	Проектний аналіз		
	МІСЕ-туризм		
	Світові кулінарні тренди		
ВК 2.6	Інфраструктура готельного та ресторанного господарства	5	Залік
	Веб-дизайн		
ВК 2.7	Кейтеринг	5	Залік
	Барна справа		
	Кулінарні тренди та гастрономія		
	Технологія напоїв		
ВК 2.8	Культура готельно-ресторанної справи	5	Залік
	Етикет і культура спілкування		
ВК 2.9	Мікробіологія	5	Залік
	Біотехнології виробництва продуктів харчування		
ВК2.10	Планування та контроль на підприємстві	5	Залік
	Бізнес-планування		
Всього		50	

Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Інші види навчання			
ОК 39	Навчальна практика	4	Залік
ОК 40	Виробнича практика	8	Залік
ОК 41	Переддипломна практика	4	Залік
ОК 42	Атестаційний екзамен	1	
ОК 43	Кваліфікаційна робота	3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПІ		240	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»



2.2. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Поточна атестація здобувачів здійснюється у формі іспитів, заліків, захисту курсових робіт.

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня «бакалавр» з присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання здобувачами освіти.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється у депозитарії закладу вищої освіти.

**3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43												
ЗК1	+		+		+		+			+							+						+	+																+			+	+	+	+	+								
ЗК2	+								+							+								+	+																			+	+	+	+	+							
ЗК3		+			+				+	+		+			+							+				+																				+	+	+	+	+					
ЗК4				+				+						+			+				+	+		+	+			+	+							+	+									+	+	+	+	+					
ЗК5					+	+	+	+					+		+		+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+		+	+														+	+	+	+	+				
ЗК6	+	+										+			+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+		+	+														+	+	+	+	+					
ЗК7	+	+		+												+	+	+	+	+				+	+		+																				+	+	+	+	+				
ЗК8											+		+				+					+				+																				+	+	+	+	+					
ЗК9			+			+			+										+										+		+																	+	+	+	+	+			
ЗК10						+	+	+				+			+	+			+					+	+	+			+								+	+									+	+	+	+	+				
ЗК11	+			+																										+	+																	+	+	+	+	+			
СК1	+	+	+		+	+			+		+		+											+	+																							+	+	+	+	+			
СК2												+			+																																		+	+	+	+	+		
СК3		+						+	+							+	+							+	+		+																						+	+	+	+	+		
СК4				+						+				+							+	+							+																					+	+	+	+	+	
СК5																+		+																																+	+	+	+	+	
СК6											+										+		+				+	+																						+	+	+	+	+	
СК7																						+				+	+			+																				+	+	+	+	+	
СК8																																																			+	+	+	+	+
СК9																							+	+	+																									+	+	+	+	+	
СК10					+			+		+	+		+		+				+																																+	+	+	+	+
СК11																		+							+					+																					+	+	+	+	+
СК12										+												+			+	+		+	+																					+	+	+	+	+	
СК13								+							+			+		+										+																					+	+	+	+	+
СК14																											+																								+	+	+	+	+
СК15				+			+		+			+												+				+																							+	+	+	+	+
СК16	+								+							+						+						+			+																			+	+	+	+	+	

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43				
ПРН1									+	+					+			+	+							+			+									+	+	+	+	+					
ПРН2															+	+				+								+												+	+	+	+	+			
ПРН3	+	+				+																							+												+	+	+	+	+		
ПРН4													+							+				+													+		+		+	+	+	+			
ПРН5															+					+	+		+	+	+									+		+					+	+	+	+	+		
ПРН6			+	+																				+	+	+		+					+			+		+			+	+	+	+	+		
ПРН7	+			+																	+		+	+	+					+		+					+	+		+	+	+	+	+			
ПРН8	+				+																														+							+	+	+	+	+	
ПРН9																							+	+	+													+			+	+	+	+	+		
ПРН10											+																+								+			+			+	+	+	+	+		
ПРН11						+								+							+			+	+										+						+	+	+	+	+		
ПРН12																									+				+	+					+						+	+	+	+	+		
ПРН13															+				+		+																				+	+	+	+	+		
ПРН14												+						+		+																				+		+	+	+	+		
ПРН15							+												+		+								+													+	+	+	+	+	
ПРН16													+						+																			+	+			+	+	+	+	+	
ПРН17									+						+				+																							+	+	+	+	+	
ПРН18										+				+							+	+						+	+	+												+	+	+	+	+	
ПРН19													+																														+	+	+	+	+
ПРН20				+											+	+									+	+																	+	+	+	+	+
ПРН21							+		+																							+											+	+	+	+	+
ПРН22		+	+	+										+																													+	+	+	+	+
ПРН23													+															+														+	+	+	+	+	
ПРН24																+						+		+	+					+		+										+	+	+	+	+	
ПРН25																+						+		+	+											+						+	+	+	+	+	

	BK2.1		BK2.2		BK2.3		BK2.4		BK2.5			BK2.6		BK2.7				BK2.8		BK2.9		BK2.10			
ПРН1	+				+				+																
ПРН2					+			+							+										
ПРН3									+										+						
ПРН4												+				+	+	+	+			+	+	+	
ПРН5											+		+		+	+	+								
ПРН6				+												+		+					+	+	
ПРН7															+	+		+	+						
ПРН8							+								+			+	+						
ПРН9															+	+						+			
ПРН10				+												+		+			+	+		+	
ПРН11			+							+															
ПРН12				+																					
ПРН13																									
ПРН14				+									+					+	+					+	+
ПРН15										+														+	
ПРН16				+				+	+															+	
ПРН17	+	+								+														+	
ПРН18				+						+								+							
ПРН19										+		+												+	
ПРН20	+	+	+		+					+															
ПРН21	+	+						+																+	
ПРН22										+				+											
ПРН23										+				+											
ПРН24				+					+			+		+				+	+			+			
ПРН25							+		+	+		+						+							+

