

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

другого (магістерського) рівня вищої освіти
галузі знань J «Транспорт та послуги»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Державного університету
«Житомирська політехніка»

Голова Вченої ради
_____ Віктор ЄВДОКИМОВ
(протокол від __ березня _____ р. № __)

Освітня програма вводиться в дію з
01 вересня 2026 р.

Ректор
_____ Віктор ЄВДОКИМОВ
(наказ від __ березня _____ р. № ____)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійна програми
«Готельно-ресторанна справа»
Другого (магістерського) рівня вищої освіти
галузі знань J «Транспорт та послуги»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Гарант освітньо-професійної програми

Альона КЛИМЧУК

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від __ _____ 20__ р

№ __

Завідувач кафедри

Альона КЛИМЧУК

Вчена рада факультету

бізнесу та сфери обслуговування

Протокол від __ _____ 20__ р

№ __

Декан факультету

Галина ТАРАСЮК

Начальник навчально-методичного
відділу

__ . __ . 20__ р

Вікторія МЕЛЬНИК-ШАМРАЙ

Начальник відділу моніторингу та
забезпечення якості

__ . __ . 20__ р

Ігор СВІТЛИШИН

Науково-методична рада

Державного університету

«Житомирська політехніка»

Протокол від __ _____ 20__ р

№ __

Проректор з науково-педагогічної роботи

__ . __ . 20__ р

Андрій МОРОЗОВ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

КЛИМЧУК Альона – гарант освітньої програми, керівник робочої групи, доктор економічних наук, професор

Члени групи:

ТАРАСЮК Галина - доктор економічних наук, професор, декан факультету бізнесу та сфери обслуговування;

КАЛЕНСЬКА Віталіна – кандидат економічних наук;

ЧОРНИЙ Олександр - роботодавець, директор школи готельного бізнесу SMART EDUCATION, м. Київ;

МАГАЛЕЦЬКА Ірина – роботодавець, керівниця Навчального центру готельної і ресторанної справи Optima Hotels & Resorts, PhD з технічних наук

ПРИСЯЖНЮК Світлана - здобувач вищої освіти освітнього ступеня «магістр»;

КСЕНЯК Сніжана - здобувач вищої освіти освітнього ступеня «магістр»;

КУШНІР Лілія, випускниця другого (магістерського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», адміністратор Піцерія Gangster;

ШУМОВСЬКИЙ Владислав – випускник другого (магістерського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», директор залу ресторану МакДональдз 3 м. Вінниця, ПП «МакДональдз Юкрейн ЛТД»

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структура підрозділу	Державний університет «Житомирська політехніка», факультет бізнесу та сфери обслуговування кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Ступінь вищої освіти	«магістр»
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Спеціалізація або предметна спеціальність (за наявності)	-
Тип диплому	Диплом магістра, одиничний
Найменування партнера за узгодженою спільною освітньою програмою (за наявності)	-
Мова(и) викладання	Українська, англійська (окремі дисципліни)
Кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання програми	90 кредитів ЄКТС
Форми здобуття освіти за освітньою програмою та розрахункові строки виконання освітньої програми за кожною з них	Очна (денна) 1 рік 4 місяці навчання
Освітня кваліфікація	магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На базі освітнього ступеня «бакалавр», «магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст»
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти Сертифікат про акредитацію освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем (№9683, термін дії до 01 липня 2030 р.)
Цикл /рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vstup.ztu.edu.ua/magistr/241-gotelno-restoranna-sprava/ https://learn.ztu.edu.ua/course/view.php?id=6095
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококомпетентних, з поглибленим знанням професійної іноземної мови управлінців, які володіють знаннями та навичками з трансформації бізнесу в умовах невизначеності для здійснення ефективної економічної, організаційно-управлінської, проектної виробничо-технологічної діяльності в HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг) для задоволення вибагливого попиту споживачів.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань J «Транспорт та послуги»

<p>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</p>	<p>Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. 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. 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 ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, що застосовуються у діяльності об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Спеціальна освіта в галузі J Транспорт та послуги за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Ключові слова: інновації, HoReCa технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, діджитал-маркетинг бізнесу, revenue менеджмент стратегічний менеджмент, управління проектами, управління якістю, HR-менеджмент, проектування, підприємництво</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня програма спрямована на поєднання знань та вмінь трансформації бізнесу в умовах невизначеності для здійснення ефективної економічної, організаційно-управлінської, проектної, виробничо-технологічної діяльності в HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг) для задоволення вибагливого попиту споживачів. Проходження виробничої (переддипломної) практики та стажування з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних фахівців сфери HoReCa до навчального процесу. Викладання (окремих) освітніх компонентів ОПІ англійською мовою. Високий рівень дослідницької частини підготовки</p>

	забезпечується потужною науковою бізнес-школою, розвиненою міжнародною співпрацею в науковій та освітній сферах, наявністю спеціалізованих лабораторій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу за освітньо-професійною програмою здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010:</p> <p>1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 123 Керівники функціональних підрозділів 1239 Керівники інших функціональних підрозділів 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 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 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p>
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF- LLL - 8 рівень, підвищувати кваліфікацію та отримати додаткову післядипломну освіту, академічну мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання проводиться на засадах студентоцентрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання. Система організації навчання: кредитно-трансферна. Форми навчання: лекції, в т.ч. гостьові, практичні, семінарські заняття, самостійна робота, практика за фахом, підготовка магістерської кваліфікаційної роботи; участь у круглих столах, науково-практичних конференціях і семінарах. Дистанційне навчання в системі Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентація

	індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практики. Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Атестація – підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими

	<p>знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 13. Здатність аналізувати і використовувати у професійній діяльності готельно-ресторанні ресурси регіонів</p> <p>СК 14. Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовищі</p>
7 - Результати навчання	
<p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> <p>ПРН 13. Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах</p> <p>ПРН 14. Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa</p>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 2 доктори наук, професори, 2 кандидати наук, доценти, 1 здобувач, 2 випускники та роботодавець.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми є співробітниками</p>

	<p>Державного університету «Житомирська політехніка», мають науковий ступінь, вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників за термінами та формами відповідає чинним вимогам.</p> <p>До аудиторних занять в межах відкритих лекцій залучаються представники роботодавців – професіонали-практики та експерти сфери HoReCa.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає встановленим вимогам. У головному навчальному корпусі експлуатуються локальні мережі, підключені до провайдера Internet. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Для проведення досліджень наявні спеціалізовані аудиторії, зокрема лабораторії ресторанного обслуговування та готельної справи.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://ztu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі https://learn.ztu.edu.ua/. Вільний доступ через сайт Державного університету «Житомирська політехніка» до баз даних періодичних фахових наукових видань (в тому числі, англійською мовою).</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми з підготовки фахівців зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність уможливується в рамках міжуніверситетських договорів з Національним університетом харчових технологій, Хмельницьким національним університетом, Запорізьким національним університетом, Національним університетом водного господарства та природокористування, Вінницьким торговельно-економічним інститутом КНТЕУ, Тернопільським національним технічним університетом ім. І. Пулюя, Уманським національним університетом садівництва, Полтавський університет економіки та торгівлі, та іншими закладами вищої освіти.</p> <p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть</p>

	бути залучені провідні фахівців університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх кількості т відповідно довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Державним університетом «Житомирська політехніка» та зарубіжними закладами вищої освіти. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у проектах Темпус, у програмах академічної мобільності Еразмус Мундус та ін.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних громадян за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» можливе за умови дотримання вимог нормативно-правових документів, що регулюють порядок прийому на навчання за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».
10 – Форми атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в галузі туризму, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота магістра – це самостійна індивідуальна робота з елементами дослідництва й інновацій, яка є підсумком теоретичної та практичної підготовки в рамках обов'язкових та вибіркового компонент освітньо-професійної програми підготовки магістра. Кваліфікаційна робота оприлюднюється у репозитарії закладу вищої освіти.
11 – Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	
Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти відповідає вимогам чинного законодавства України та вимогам міжнародних стандартів якості ISO (ISO 9001 і ISO 21001). Організація внутрішнього забезпечення якості вищої освіти здійснюється на таких рівнях: університетський; факультетський; кафедральний; викладацький; студентський. Система внутрішнього забезпечення якості включає: 1) визначення та періодичний перегляд принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти, формування культури якості; 2) здійснення моніторингу та щорічного перегляду освітньої програми; 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету; 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти; 6) забезпечення функціонування внутрішніх інформаційних систем («Портал Житомирської політехніки» та «Освітній портал Житомирської політехніки») для ефективного управління освітнім процесом; 7) забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію;	

- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі шляхом запровадження функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) здійснення щорічного внутрішнього та зовнішнього аудитів процесів забезпечення якості вищої освіти;
- 10) залучення до процесів забезпечення якості вищої освіти внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів, в тому числі через проведення круглих столів, долучення до проведення навчальних занять, анкетування тощо

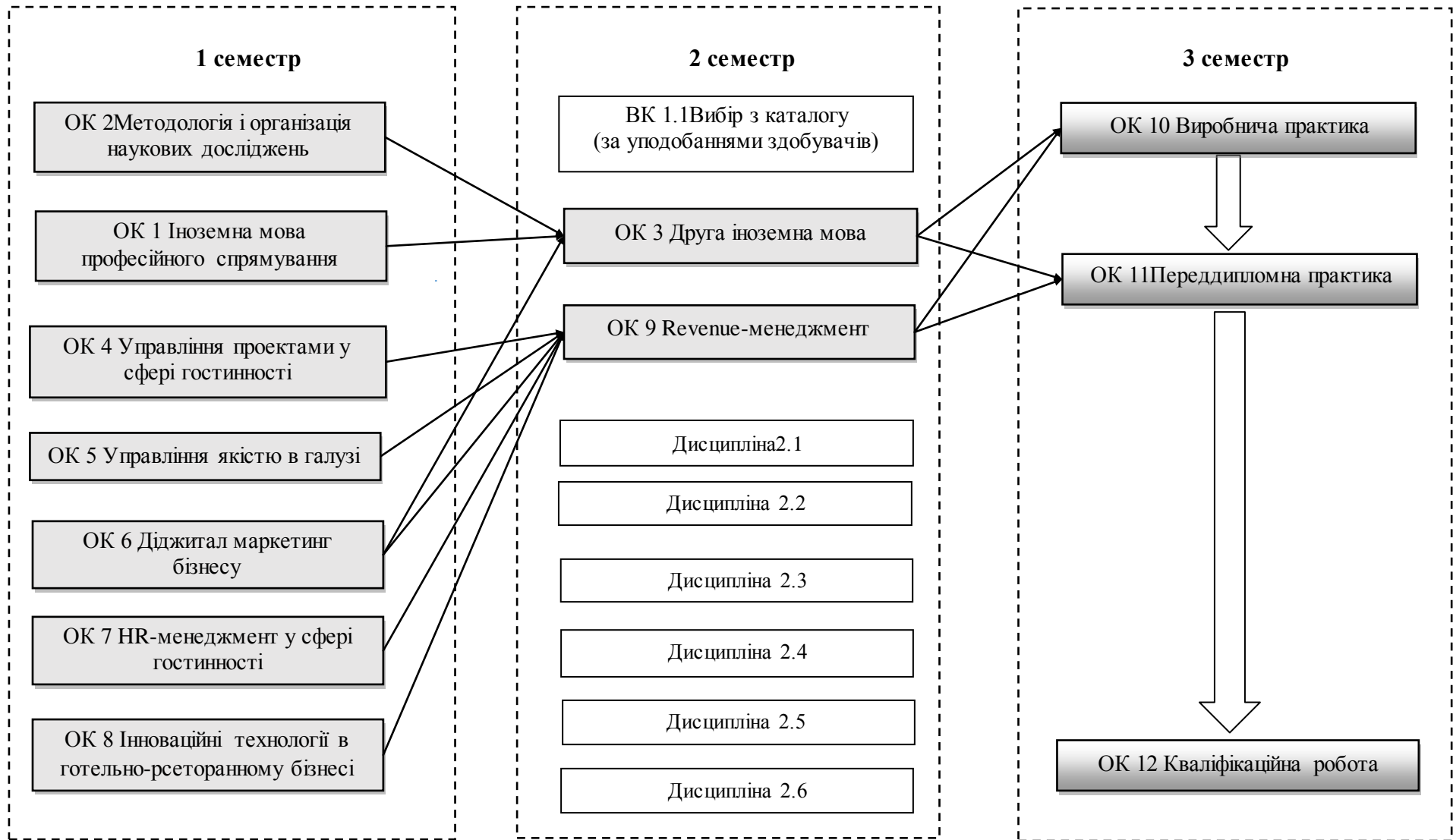
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Нормативна частина			
Дисципліни загальної підготовки			
ОК 1	Іноземна мова професійного спрямування	5	екзамен
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	3	залік
Всього		8	
Дисципліни професійної підготовки			
ОК 3	Друга іноземна мова	4	залік
ОК 4	Управління проектами у сфері гостинності	4	екзамен
ОК 5	Управління якістю в галузі	3	екзамен
ОК 6	Діджитал маркетинг бізнесу	4	екзамен
ОК 7	HR-менеджмент у сфері гостинності	4	екзамен
ОК 8	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 9	Revenue-менеджмент	5	екзамен
Всього		28	
Практична підготовка			
ОК 10	Виробнича практика	6	диференційований залік
ОК 11	Переддипломна практика	15	диференційований залік
ОК 12	Кваліфікаційна робота	9	публічний захист
Всього		30	
Варіативна частина			
ВК 2.1	Дисципліна № 1	4	залік
ВК 2.2	Дисципліна № 2	4	залік
ВК 2.3	Дисципліна № 3	4	залік
ВК 2.4	Дисципліна № 4	4	залік
ВК 2.5	Дисципліна № 5	4	залік
ВК 2.6	Дисципліна № 6	4	залік
Всього		24	
Разом за ОПП		90	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Загальний обсяг год.	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4	5
Нормативна частина				
Дисципліни загальної підготовки				
ОК 1	Іноземна мова професійного спрямування	4	120	залік
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	3	90	залік
Дисципліни професійної підготовки				
ОК 3	Друга іноземна мова	4	120	залік
ОК 4	Управління проектами у сфері гостинності	5	150	екзамен
ОК 5	Інновації та управління якістю у сфері HoReCa	5	150	екзамен
ОК 6	Діджитал-маркетинг та SMM в сфері HoReCa	5	150	екзамен
ОК 7	HR-менеджмент у сфері гостинності	5	150	екзамен
ОК 8	Revenue-менеджмент	5	150	екзамен
Практична підготовка				
ОК 10	Виробнича практика	6	180	диференційований залік
ОК 11	Переддипломна практика	15	450	диференційований залік
ОК 12	Кваліфікаційна робота	9	270	публічний захист
Всього				66
Варіативна частина				
ВК 2.1	Дисципліна № 1	4	120	залік
ВК 2.2	Дисципліна № 2	4	120	залік
ВК 2.3	Дисципліна № 3	4	120	залік
ВК 2.4	Дисципліна № 4	4	120	залік
ВК 2.5	Дисципліна № 5	4	120	залік
ВК 2.6	Дисципліна № 6	4	120	залік
Всього				24
Загальний обсяг освітньої програми				90



3. ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

3.1. Матриця відповідності компетентностей обов'язковим компонентам

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1							+		+	+	+	
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+				+
ЗК 3		+		+		+		+	+			+
ЗК 4		+		+			+			+	+	
ЗК 5	+		+	+		+				+		+
ЗК 6					+			+				+
ЗК 7							+			+	+	+
ЗК 8						+				+	+	
СК 1				+		+					+	+
СК 2		+					+	+				+
СК 3				+			+					+
СК 4		+		+	+			+				+
СК 5		+			+	+				+		
СК 6				+	+		+			+		
СК 7						+	+					
СК 8				+			+	+				
СК 9	+		+		+					+		
СК 10							+		+			
СК 11						+		+			+	+
СК 12						+						+
СК 13		+				+					+	+
СК 14		+		+		+	+	+		+	+	+

4. ЗАБЕЗПЕЧЕНІСТЬ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

4.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентам

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ПРН 1		+		+			+		+	+		+
ПРН 2	+		+				+	+		+		+
ПРН 3								+			+	+
ПРН 4		+		+	+					+		+
ПРН 5					+	+						+
ПРН 6	+	+	+	+								+
ПРН 7									+			+
ПРН 8						+			+		+	+
ПРН 9						+			+	+		
ПРН 10							+			+		
ПРН 11	+		+					+			+	
ПРН 12	+	+	+	+			+				+	
ПРН 13				+		+	+			+	+	+
ПРН 14						+		+		+	+	