

**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»
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Державного університету

«Житомирська політехніка»

Голова Вченої ради

Віктор ЄВДОКИМОВ

(протокол від 07 червня 2021 р. № 2)

Освітня програма вводиться в дію з

01 вересня 2021 р.

Ректор

Віктор ЄВДОКИМОВ

(наказ від 24 червня 2021 р. № 319/од1)

Житомир – 2021

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. Давидюк Ю.В. завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.е.н., доцент – гарант освітньо-професійної програми
2. Чагайда А.О. доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент
3. Горшкова Л.О. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
4. Міхеєва І.Ю. студентка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Схомлин Світлана Вікторівна, директор ТОВ «КОН БРІО», м. Житомир
2. Намеснік Сергій Миколайович, директор КУ «Житомирський обласний туристичний інформаційний центр» Житомирської обласної ради
2. Мандрик Анна Сергіївна, провідний менеджер з персоналу Reikartz Hotel Group, м. Житомир

**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, QF-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 спеціалізації	Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному

	<p>бізнесі, з надання послуг у сфері сільського зеленого туризму, як перспективного напряму бізнесу в Україні.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, управління готельним бізнесом, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес.</p>
Особливості програми	<p>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.</p>
<p>4. – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003:2010):</p> <p>1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.)</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)</p> <p>1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1315 Ресторатор</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p>

	<p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>1456.1 Менеджер (управитель) ресторану</p> <p>1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)</p> <p>1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв</p> <p>1210.1 Керуючий готельним господарством</p> <p>1210.1 Керуючий підприємством харчування</p> <p>1225 Завідувач корпусу готелю</p> <p>1225 Завідувач підприємства громадського харчування</p> <p>1225 Завідувач поверху готелю</p> <p>1225 Завідувач філіалу готелю</p> <p>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування.</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності.</p>

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)	<p>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.</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 організовувати 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 і 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 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 та 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

- 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 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. Організовувати 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): два

	<p>кандидати наук, доцент Давидюк Ю.В., Чагайда А.О., старший вкладач Горшкова Л.О.</p> <p>Всі є штатними співробітниками Державного університету «Житомирська політехніка», науково-педагогічними працівниками з науковими ступенями та науковими званнями. До реалізації програми залучено також зовнішніх стейкхолдерів:</p> <p>Схомлин С.В., директор ТОВ «КОН БРІО», м. Житомир</p> <p>Намеснік С.М., директор КУ «Житомирський обласний туристичний інформаційний центр» Житомирської обласної ради</p> <p>Мандрик А.С., провідний менеджер з персоналу Reikartz Hotel Group, м. Житомир</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для забезпечення освітнього процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії.</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, GPS тощо), карти, атласи, спеціалізовані прикладні програми, обладнання туристичного офісу, готельно-ресторанне обладнання, спортивне спорядження та ін.</p> <p>У ДУ «Житомирська політехніка» є 4 локальні комп'ютерні мережі і 12 точок бездротового доступу мережі Інтернет. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Передбачено використання авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Офіційний веб-сайт http://www.ztu.edu.ua містить інформацію про освітню, наукову та іншу діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти закладу вищої освіти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на освітньому порталі «Навчальні ресурси ДУ «Житомирська політехніка»: http://learn.ztu.edu.ua.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізований комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>

	<p>Фонд бібліотеки ДУ «Житомирська політехніка» становить 134817 примірників навчальної, 26554 примірника наукової літератури, 72 найменування періодичних наукових видань. Електронний архів ДУ «Житомирська політехніка» містить 8 тисяч найменувань наукових праць.</p> <p>Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Вільний доступ через сайт ДУ «Житомирська політехніка» до баз даних періодичних фахових наукових видань (у тому числі, англійською мовою) забезпечується: участю бібліотеки університету у консорціуму ElibUkr «Електронна бібліотека України: створення Центрів знань в університетах України», що об'єднує бібліотеки вищих навчальних закладів, національні бібліотеки та інші організації України.</p>
9. – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин.</p> <p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих 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

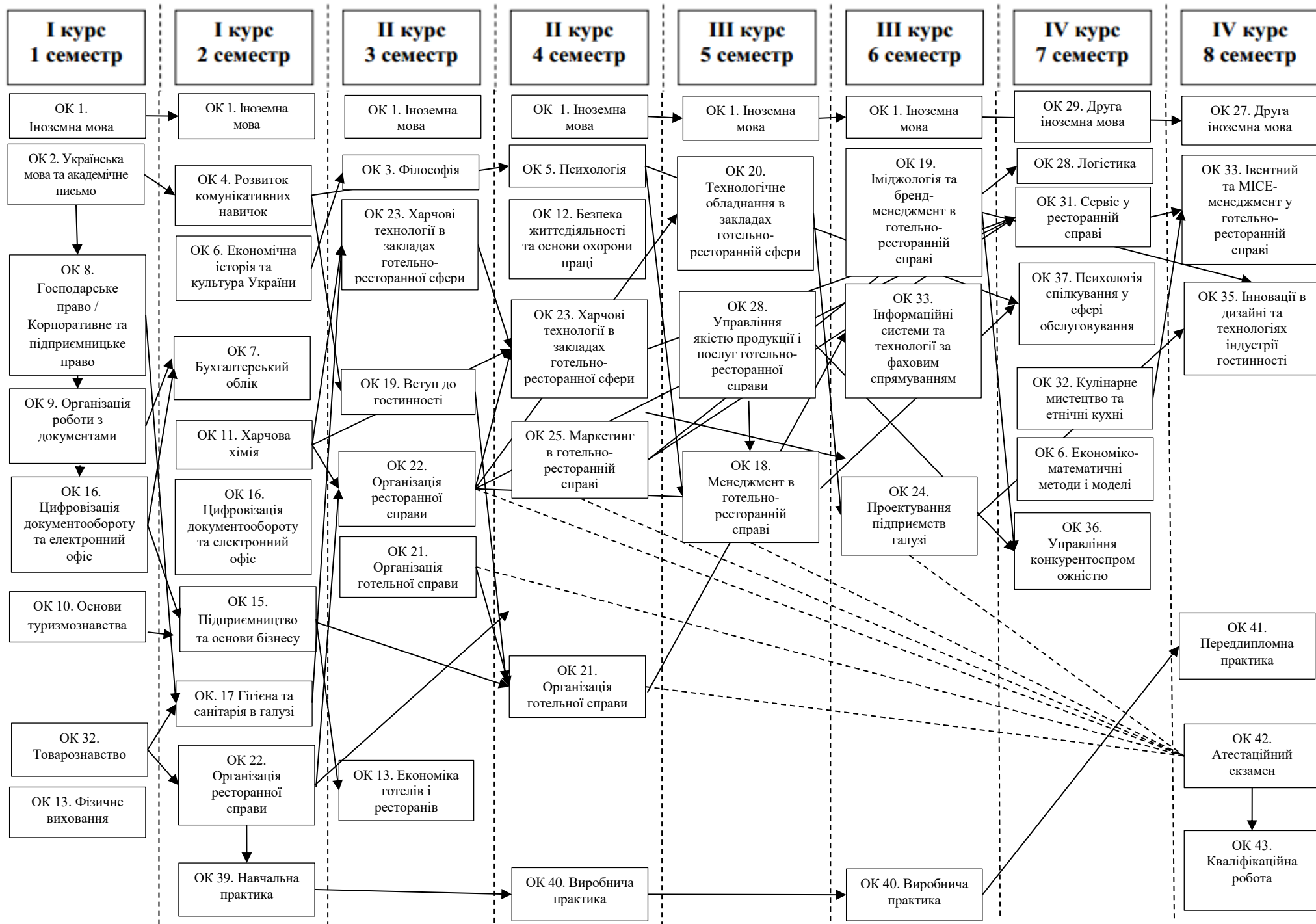
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1.1. Нормативна частина			
OK1	Іноземна мова	18	Залік, Екзамен
OK2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
OK3	Філософія	3	Екзамен
OK4	Розвиток комунікаційних навичок	3	Залік
OK5	Психологія	3	Залік
OK6	Економіко-математичні методи і моделі	3	Залік
OK7	Бухгалтерський облік	4	Екзамен
OK8	Господарське право/Корпоративне та підприємницьке право	4	Екзамен
OK9	Організація роботи з документами	4	Залік
OK10	Основи туризмознавства	4	Залік
OK11	Харчова хімія	5	Екзамен
OK12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
OK13	Економіка готелів і ресторанів	3	Залік
OK14	Фізичне виховання	3	Залік
1.2. Варіативна частина (вибіркові компоненти циклу загальної підготовки затверджуються щорічно навчально-методичною радою Житомирського державного технологічного університету)			
BK1.X	Дисципліна №1	3	Залік
BK1.X	Дисципліна №2	3	Залік
BK1.X	Дисципліна №3	3	Залік
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
2.1. Нормативна частина			
OK15	Підприємництво та основи бізнесу	4	Екзамен
OK16	Цифровізація документообігу та електронний офіс	8	Залік
OK17	Гігієна та санітарія в галузі	4	Залік
OK18	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
OK19	Іміджологія та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
OK20	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	3	Екзамен
OK21	Організація готельної справи	7	Залік, екзамен
OK22	Організація ресторанної справи	7	Залік, екзамен
OK23	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	5	Залік, екзамен
OK24	Проектування підприємств галузі	4	Залік
OK25	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
OK26	Логістика	3	Екзамен
OK27	Друга іноземна мова	6	Залік, екзамен
OK28	Управління якістю продукції і послуг в готельно-	3	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	ресторанній сфері		
OK29	Сервіс у ресторанній сфері	5	Екзамен
OK30	Кулінарне мистецтво та етнічні кухні	6	Залік
OK31	Інформаційні технології за фаховим спрямуванням	4	Залік
OK32	Товарознавство	5	Екзамен
OK33	Івентний та МІСЕ-менеджмент у готельно- ресторанній справі	6	Залік
OK34	Психологія спілкування у сфері обслуговування	4	Екзамен
OK35	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності	3	Екзамен
OK36	Управління конкурентоспроможністю	3	Екзамен
Практична підготовка			
OK37	Навчальна практика	3	Залік
OK38	Виробнича практика	6	Залік
OK39	Переддипломна практика	3	Залік
OK40	Атестаційний екзамен	3	
OK41	Кваліфікаційна робота	3	
2.2. Варіативна частина (студент обирає 51 кредит з врахуванням тижневого навантаження)			
BK2.1	Підприємництво в сфері послуг	4	Залік
BK2.2	Офісний менеджмент	4	Залік
BK2.3	Туристичний бізнес	4	Залік
BK2.4	Оздоровче харчування	4	Залік
BK3.1	Оцінка вартості підприємства	4	Залік
BK3.2	Психологія впливу та протидії маніпуляціям	4	Залік
BK3.3	Маркетингова географія	4	Залік
BK3.4	Мерчандайзинг в готельно-ресторанному господарстві	4	Залік
BK4.1	Бренд-менеджмент	4	Залік
BK4.2	Проектний аналіз	4	Залік
BK4.3	МІСЕ-туризм	4	Залік
BK4.4	Світові кулінарні тренди	4	Залік
BK5.1	Інфраструктура готельного та ресторанного господарства	8	Залік, екзамен
BK5.2	Веб-дизайн	8	Залік, екзамен
BK5.3	Кейтеринг	8	Залік, екзамен
BK5.4	Барна справа	8	Залік, екзамен
BK5.5	Кулінарні тренди та гастрономія	8	Залік, екзамен
BK5.6	Технологія напоїв	8	Залік, екзамен
BK6.1	Культура готельно-ресторанної справи	6	Екзамен
BK6.2	Етикет і культура спілкування	6	Екзамен
BK6.3	Мікробіологія	6	Екзамен
BK6.4	Біотехнології виробництва продуктів харчування	6	Екзамен
BK6.5	Планування та контроль на підприємстві	6	Екзамен
BK6.6	Бізнес-планування	6	Екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК7.1	Курсова робота з навчальної дисципліни «Організація готельної справи»	3	
ВК7.2	Курсова робота з навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи»	3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			240,0

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»



3. 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.

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ОК39	ОК40	ОК41				
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	+							+		+								+								+	+	+	+											+	+	+	+	+	+

	BK2.1	BK2.2	BK2.3	BK2.4	BK3.1	BK3.2	BK3.3	BK3.4	BK4.1	BK4.2	BK4.3	BK4.4	BK5.1	BK5.2	BK5.3	BK5.4	BK5.5	BK5.6	BK6.1	BK6.2	BK6.3	BK6.4	BK6.5	BK6.6	BK7.1	BK7.2	
3K1			+			+													+	+					+	+	
3K2									+																		
3K3		+	+			+	+					+		+				+									
3K4		+			+			+				+	+	+			+						+	+	+	+	+
3K5	+	+				+			+	+	+				+							+	+		+	+	+
3K6		+						+												+	+				+	+	+
3K7									+																+	+	
3K8				+					+						+	+		+									
3K9											+	+		+			+								+	+	
3K10	+				+					+	+								+	+	+	+	+	+	+	+	
3K11																										+	
CK1		+				+	+		+				+			+		+	+	+						+	+
CK2	+			+					+	+					+	+		+									
CK3																										+	+
CK4		+	+		+			+	+		+	+	+	+			+							+	+		
CK5	+	+			+	+				+														+	+		
CK6				+	+						+				+									+	+		
CK7									+							+		+									
CK8				+					+			+	+	+			+										
CK9															+	+		+								+	+
CK10	+	+								+		+		+			+										
CK11				+																							
CK12																				+	+					+	+
CK13	+	+			+					+														+	+		
CK14			+						+						+												
CK15			+																		+				+	+	+
CK16							+		+		+														+	+	+

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ОК39	ОК40	ОК41						
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										+										+		+																	+			+	+	+	+	+	

	БК2.1	БК2.2	БК2.3	БК2.4	БК3.1	БК3.2	БК3.3	БК3.4	БК4.1	БК4.2	БК4.3	БК4.4	БК5.1	БК5.2	БК5.3	БК5.4	БК5.5	БК5.6	БК6.1	БК6.2	БК6.3	БК6.4	БК6.5	БК6.6
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						+	+		+	+	+		+							+				+