

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**

**першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець з ресторанної справи**

Форма навчання: заочна

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**



**Голова вченої ради
В.С. Курило**

(протокол № 126/34 від 26.06 2020 р.)

**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з _____ 2020 р.**

**В.о. ректора _____ С.В. Савченко
(наказ №86 – ОД від 26 червня 2020 р.)**

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”

першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець з рестораної справи

Форма навчання: заочна

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
ДЗ „Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”

_____ Д. В. Ужченко
”_____” 2020 р.

В. о. завідувача навчального відділу

_____ В.В. Леснова
”_____” 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності № 241 Готельно-ресторанна справа) у складі:

1. **Гуцол А. В.** – гарант освітньо-професійної програми, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
2. **Курило В. С.**, доктор педагогічних наук, професор, академік НАН України, професор кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
3. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
4. **Безрученков Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.
5. **Погодін А.В.**, директор мережі ресторанів та кафе «Rou», «Buffet», «Козацька рада» м. Рубіжне.
6. **Бережний В.В.**, здобувач освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Програму обговорено на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
Протокол від „02”червня 2020р.№11

Програму схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту торгівлі,
обслуговуючих технологій та туризму

Протокол від „18”червня 2020 р.№12

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Керівник ТОВ «Нивки Акомодейшн» м. Київ **О. Рафальська**
2. Директор мережі ресторанів та кафе «Rou»,
«Buffet», «Козацька рада» **А. Погодін**
3. Директор коледжу Луганського національного
університету імені Тараса Шевченка **Н. Мотунова**

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа”

| 1. Загальна інформація | |
|--|---|
| Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу | Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець з ресторанної справи |
| Офіційна назва освітньої програми | Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа) |
| Тип диплома та обсяг освітньої програми | диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців |
| Наявність акредитації | - Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2022 |
| Цикл/рівень | НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень |
| Передумови | повна загальна середня освіта |
| Мова(и) викладання | українська |
| Термін дії освітньої програми | до 01.07.2022 |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102 сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи |
| 2. Мета освітньої програми | |
| Надати ґрунтовну освіту в сфері готельного і ресторанного господарства з широким доступом до працевлаштування. Підготувати фахівців високого рівня, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з готельно-ресторанної справи та вміють їх застосовувати з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанних послуг. | |
| 3. Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)) | Галузь знань – 24 Сфера обслуговування ; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа . ОП є мультидисциплінарною, де цикл загальної підготовки ОП складає 61 кредит ЄКТС (25,4 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти циклу професійної підготовки складають 149 кредитів ЄКТС (62,1 % від загального обсягу ОП); практики складають 30 кредитів ЄКТС (12,5 % від загального обсягу ОП). 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. |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна для бакалавра. Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо: організації готельного та ресторанного господарства; технології продукції ресторанного господарства; маркетингу і менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; управління якістю продукції та послуг у готельному та ресторанному |

| | |
|---|--|
| | господарстві; проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу та їхнього устаткування і дизайну; міжкультурної комунікації в сфері готельно-ресторанних послуг. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельного та ресторанного господарства, орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання професійної й наукової освіти в рамках управління готельно-ресторанним бізнесом, технології, виробництва. |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Загальна освіта в галузі готельного та ресторанного обслуговування. Вміння розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві. Готельна справа, ресторанна справа. |
| Особливості програми | Програма реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації готельного та ресторанного господарства. Орієнтована на глибоку 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. |
| 4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | Бакалавр за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”, підготовлений до виконання професійних функцій за одним або кількома з видів і найменувань економічної діяльності за „Державним класифікатором видів економічної діяльності” ДК 009:2010: <ul style="list-style-type: none"> - Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства та інших засобах розміщення (завідувач агентства з туризму, завідувач корпусу готелю; завідувач підприємства громадського харчування, завідувач поверху готелю); - Керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; - Менеджери (управителі) в готелях та інших засобах розміщення; - Менеджери (управителі) в готельному господарстві; - Менеджери (управителі) в ресторанному господарстві; - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); - Фахівець з готельної справи; - Фахівець з ресторанної справи. |
| Подальше навчання | Можливість продовження навчання за освітніми програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих. |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | поширеним використанням комп'ютерних технологій. |
| Оцінювання | Поточний контроль – усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти з практики, захист курсових робіт (проектів), письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування. Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| 6. Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | ІК 01. 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. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. 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. Навики здійснення безпечної діяльності. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність до критичного мислення на основі розуміння закономірностей постановки та вирішення проблем у філософському дискурсі. ЗК 13. Здатність до критичного осмислення тенденцій історичної еволюції України як складової частини загальноєвропейської цивілізації. Розуміння історичних витоків проблем сучасної України та здатність його використання у професійній діяльності. |

| | |
|--|--|
| <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</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 і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного 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 організувати 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>СК14. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії готельно-ресторанних послуг.</p> <p>СК15. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК16. Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.</p> |
| <p>7. Програмні результати навчання</p> | |
| <p>Знання (ЗН)</p> | <p>ЗН 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>ЗН 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</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>ЗН 03. 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>ЗН 04. 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>ЗН 05. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗН 06. Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.</p> <p>ЗН 07. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ЗН 08. Знати основи безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базові принципи надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах.</p> <p>ЗН 09. Знати загальні принципи фізичного виховання та здорового способу життя.</p> <p>ЗН 10. Знати основні правила українського правопису; мову професії, термінологію свого фаху, джерела поповнення лексики сучасної української літературної мови; основні умови ефективного мовленнєвого спілкування, композиції публічного виступу; основні функції та рівні ділового спілкування.</p> <p>ЗН 11. Знати основні правила складання різноманітних ділових паперів в професійному контексті; знати особливості використання професійної термінології; знати специфіку використання іноземної мови для здобуття і передавання фахової інформації з урахуванням аспектів граматики, синтаксису, комунікативних стилів та правил цитування іноземною мовою; правила презентації власних професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах.</p> |
| <p>Уміння (УМ)</p> | <p>УМ 01. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>УМ 02. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії готельно-ресторанного господарства.</p> <p>УМ 03. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>УМ 04. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості.</p> <p>УМ 05. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>УМ 06. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>УМ 07. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>УМ 08. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>УМ 09. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>УМ 10. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>УМ 11. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>УМ 12. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>УМ 13. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>УМ 14. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>УМ 15. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>УМ 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>УМ 17. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>УМ 18. 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>УМ 19. 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> |
| Комунікація (КОМ) | <p>КОМ 1. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>КОМ 2. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>КОМ 3. Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.</p> |
| Автономія і відповідальність (АіВ) | <p>АіВ 1. Повага до національних та міжкультурних цінностей.</p> <p>АіВ 2. Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.</p> <p>АіВ 3. Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності.</p> <p>АіВ 4. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та</p> |

| | |
|---|---|
| | професійного розвитку. |
| 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». |
| Матеріально-технічне забезпечення | Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних спеціалізованих прикладних ліцензованих програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, системи бронювання в туризмі, готельному господарстві, а також платформа для дистанційного навчання Moodle. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Використання віртуального навчального середовища ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та авторських розробок науково-педагогічних працівників. |
| 9. Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | На загальних підставах у межах України. |
| Міжнародна кредитна мобільність | |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Можливе. |

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

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 |
| Обов'язкові компоненти ОП | | | |
| ОК 1 | Актуальні питання історії української державності та культури | 5 | екзамен |
| ОК 2 | Усна й письмова комунікація та академічна риторика | 5 | залік, екзамен |
| ОК 3 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 10 | 2 заліки, 2 екзамени |
| ОК 4 | Філософія | 5 | екзамен |
| ОК 5 | Фізичне виховання* | 3 | залік |
| ОК 6 | Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист | 3 | екзамен |
| ОК 7 | Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі | 3 | екзамен |
| ОК 8 | Товарознавство | 3 | екзамен |
| ОК 9 | Логіка та методологія наукового пізнання** | 3 | залік |
| ОК 10 | Інформаційні системи та технології | 6 | екзамен |
| ОК 11 | Організація готельного господарства | 15,5 | 2 заліки, 2 екзамени |
| ОК 12 | Організація ресторанного господарства | 13,5 | залік, 2 екзамени |

| | | | |
|--|--|------------|-------------------|
| ОК 13 | Технологія продукції ресторанного господарства | 6 | залік, екзамен |
| ОК 14 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 9 | залік, екзамен |
| ОК 15 | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | 6 | залік, екзамен |
| ОК 16 | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 6 | екзамен |
| ОК 17 | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві | 6 | екзамен |
| ОК 18 | Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії | 6 | екзамен |
| ОК 19 | Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг | 6 | екзамен |
| ОК 20 | Вступ до фаху | 6 | залік |
| ОК 21 | Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням | 6 | 2 заліки, екзамен |
| ОК 22 | Виконання кваліфікаційної роботи | 9 | захист |
| ОК 23 | Виробнича практика | 16,5 | 2 заліки |
| ОК 24 | Ознайомча практика | 6 | залік |
| ОК 25 | Управлінсько-організаційна практика | 7,5 | залік |
| ОК 26 | Курсова робота | 3 | залік |
| ОК 27 | Курсова робота | 3 | залік |
| ОК 28 | Оглядові лекції | 1,5 | |
| ОК 29 | Підсумкова атестація | 1,5 | екзамен |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 180 | |
| Вибіркові компоненти ОП | | | |
| <i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i> | | | |
| ВБ 1.1 | Дисципліна з1 | 3 | залік |
| ВБ 1.2 | Дисципліна з2 | 3 | залік |
| ВБ 1.3 | Дисципліна з3 | 3 | залік |
| ВБ 1.4 | Дисципліна з4 | 3 | залік |
| ВБ 1.5 | Дисципліна з5 | 3 | залік |
| <i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i> | | | |
| ВБ 2.1 | Дисципліна п1 | 3 | залік |
| ВБ 2.2 | Дисципліна п2 | 3 | залік |
| ВБ 2.3 | Дисципліна п3 | 3 | залік |
| ВБ 2.4 | Дисципліна п4 | 3 | залік |
| ВБ 2.5 | Дисципліна п5 | 3 | залік |
| ВБ 2.6 | Дисципліна п6 | 3 | залік |
| ВБ 2.7 | Дисципліна п7 | 3 | залік |
| ВБ 2.8 | Дисципліна п8 | 3 | залік |
| ВБ 2.9 | Дисципліна п9 | 3 | залік |
| ВБ 2.10 | Дисципліна п10 | 3 | залік |
| ВБ 2.11 | Дисципліна п11 | 3 | залік |
| ВБ 2.12 | Дисципліна п12 | 3 | залік |
| ВБ 2.13 | Дисципліна п13 | 3 | залік |
| ВБ 2.14 | Дисципліна п14 | 3 | залік |
| ВБ 2.15 | Дисципліна п15 | 3 | залік |
| Загальний обсяг вибіркових компонент: | | 60 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 240 | |

2.2. Структурно-логічна схема ОП

| Семестр | Освітні компоненти |
|---------|---|
| 1 | <p>Усна й письмова комунікація та академічна риторика Іноземна мова за професійним спрямуванням Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі Інформаційні системи та технології Організація готельного господарства Вступ до фаху</p> |
| 2 | <p>Актуальні питання історії української державності та культури Усна й письмова комунікація та академічна риторика Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання* Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг Ознайомча практика</p> |
| 3 | <p>Товарознавство Дисципліна з1 Дисципліна з2 Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Дисципліна п1 Дисципліна п2 Дисципліна п3 Дисципліна п4</p> |
| 4 | <p>Дисципліна з3 Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням Виробнича практика Дисципліна п5</p> |
| 5 | <p>Дисципліна з4 Дисципліна з5 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Дисципліна п6 Дисципліна п7 Дисципліна п8 Дисципліна п9 Дисципліна п10 Дисципліна п11</p> |
| 6 | <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням Філософія Логіка та методологія наукового пізнання** Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням Виробнича практика Курсова робота</p> |
| 7 | <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Іноземна мова (друга) за професійним спрямуванням</p> |

| | |
|---|---|
| | Управлінсько-організаційна практика Курсова робота Дисципліна п12 Дисципліна п13 Дисципліна п14 |
| 8 | Іноземна мова за професійним спрямуванням Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії Виконання кваліфікаційної роботи Оглядів лекції Підсумкова атестація Дисципліна п15 |

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа” здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

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

Кваліфікаційна робота розміщується в репозиторії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 06 | ОК 07 | ОК 08 | ОК 09 | 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 |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ІК 1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 1 | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | | | + | + | + | |
| ЗК 2 | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 3 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 4 | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | + | | | | | + | | | | | | |
| ЗК 5 | | | | | + | | | | | | + | + | | + | + | | | | + | + | | | + | | + | | | | |
| ЗК 6 | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 7 | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | |
| ЗК 8 | | | | | | + | + | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 9 | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 10 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 11 | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | |
| ЗК 12 | | | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 13 | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК 1 | | | + | | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| СК 2 | | | + | | | + | + | | | + | + | + | + | + | + | + | | | | | + | | + | | + | | | | |
| СК 3 | | | | | | | + | + | | + | + | | | | | | + | + | | | | | + | + | + | | | | |
| СК 4 | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | + | + | + | | | | |

