

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”  
(назва ОПП)**

**першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань № 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: бакалавр готельної і ресторанної справи  
Форма навчання: денна  
Термін навчання: 4 роки**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Голова вченої ради**

**\_\_\_\_\_ В. С. Курило  
(протокол № 1 від 30 серпня 2017 р.)**

**Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 01 вересня 2016 р.**

**Ректор \_\_\_\_\_ С. В. Савченко  
(наказ №101/1 – ЗД від 02 вересня 2017 р.)**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**  
**(назва ОПП)**

**першого рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа**  
**галузі знань № 24 Сфера обслуговування**  
**Кваліфікація: бакалавр готельної і ресторанної справи**  
**Форма навчання: денна**  
**Термін навчання: 4 роки**

**ПОГОДЖЕНО**

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

\_\_\_\_\_ Д. В. Ужченко  
”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2017 р.

В. о. завідувача навчального відділу

\_\_\_\_\_ В. В. Леснова  
”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2017 р.

## ПЕРЕДМОВА

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

1. **Курило В. С.**, доктор педагогічних наук, професор, в.о. завідувача кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
2. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
3. **Гуцол А. В.**, 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”.

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

1. Загальна інформація	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	бакалавр готельної і ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
<b>Наявність акредитації</b>	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2022
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	повна загальна середня освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2022
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102">http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102</a> 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	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. ОП є мультидисциплінарною, де гуманітарні та соціально-економічні освітні компоненти ОП складають 68 кредитів ЄКТС (28,3 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти професійної та практичної підготовки складають 111 кредитів ЄКТС (46,3 % від загального обсягу ОП); практики складають 33 кредит ЄКТС (13,8 % від загального обсягу ОП).
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	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; діловодства в готельно-ресторанному бізнесі; організації дозвілля в готельному та ресторанному господарстві; культури обслуговування та міжкультурної комунікації в індустрії гостинності; економіки

	закладів сфери готельно-ресторанного бізнесу. 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 економіки та управління готельно-ресторанним бізнесом, технології, виробництва.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	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.
<b>Особливості програми</b>	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 до сучасного бізнес-середовища. 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

<b>Придатність до працевлаштування</b>	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: - 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.
<b>Подальше навчання</b>	За освітніми програмами другого рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування.

#### 5. Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.
<b>Оцінювання</b>	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. Державна атестація – підготовка та складання комплексного

	державного іспиту за фахом, а також державного іспиту з іноземної мови.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<b>ІК 1.</b> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 5.</b> 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.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою та її використання для здобуття й розповсюдження фахової інформації для розв'язання комплексних проблем у особистісній, професійній та науково-дослідницькій діяльності; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних іншомовних джерел, що сприяє підвищенню полікультурності майбутніх фахівців та їх фахової іншомовної підготовки. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність до критичного мислення на основі розуміння закономірностей постановки та вирішення проблем у філософському дискурсі.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність до загальної орієнтації у застосуванні основних теоретичних положень та технологій оздоровчо-рекреаційної рухової активності.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність використовувати норми сучасної української літературної мови у професійній діяльності, що сприяє засвоєнню спеціальних дисциплін та мовних стереотипів комунікацій певного фаху, підвищує ефективність праці, допомагає орієнтуватися у професійній діяльності й ділових контактах, передбачає підвищення загальномовної культури майбутніх спеціалістів та їх фахової мовної культури.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність до критичного осмислення тенденцій історичної еволюції України як складової частини загальноєвропейської цивілізації. Розуміння історичних витоків проблем сучасної України</p>

	та здатність його використання у професійній діяльності.
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p><b>ФК 1.</b> Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>ФК 2.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>ФК 3.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p><b>ФК 4.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, організаторські навички взаємодії для планування роботи колективу.</p> <p><b>ФК 5.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 6.</b> Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>ФК 7.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p><b>ФК 8.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>ФК 9.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>ФК 10.</b> Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>ФК 11.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p><b>ФК 12.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 13.</b> Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<b>Знання (ЗН)</b>	<p><b>ПРЗ 1.</b> Здатність до формування власної світоглядної позиції у загальнонаукових термінах.</p> <p><b>ПРЗ 2.</b> Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p><b>ПРЗ 3.</b> Усвідомлення особливостей енерго- та ресурсозбереження.</p> <p><b>ПРЗ 4.</b> Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам.</p> <p><b>ПРЗ 5.</b> Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p><b>ПРЗ 6.</b> Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p>

	<p><b>ПРЗ 7.</b> Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>ПРЗ 8.</b> Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.</p> <p><b>ПРЗ 9.</b> Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.</p> <p><b>ПРЗ 10.</b> Здатність на основі знань законодавства, галузевих і освітніх норм та стандартів до здійснення професійної діяльності в галузевих або освітніх структурах у правовому полі.</p> <p><b>ПРЗ 11.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>ПРЗ 12.</b> Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРЗ 13.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p><b>ПРЗ 14.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p><b>ПРЗ 15.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРЗ 16.</b> Знання основ безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базових принципів надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах.</p> <p><b>ПРЗ 17.</b> Знання загальних принципів фізичного виховання та здорового способу життя.</p> <p><b>ПРЗ 18.</b> Знання основних правил українського правопису; мови професії, термінології свого фаху, джерел поповнення лексики сучасної української літературної мови; основних умов ефективного мовленнєвого спілкування, композиції публічного виступу; основних функцій та рівнів ділового спілкування.</p> <p><b>ПРЗ 19.</b> Знання основних правил складання різноманітних ділових паперів в професійному контексті; знання особливостей використання професійної термінології; знання специфіки використання іноземної мови для здобуття і передавання фахової інформації з урахуванням аспектів граматики, синтаксису, комунікативних стилів та правил цитування іноземною мовою; правил презентації власних професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах.</p>
<p><b>Уміння (УМ)</b></p>	<p><b>ПРУ 1.</b> Здатність до аналізу суспільно-політичних відносин та формування адекватної моделі соціальної поведінки.</p> <p><b>ПРУ 2.</b> Здатність до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності.</p> <p><b>ПРУ 3.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ПРУ 4.</b> Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.</p> <p><b>ПРУ 5.</b> Базові уміння щодо математичного, фізичного й графічного моделювання в предметній області.</p> <p><b>ПРУ 6.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування</p>



	<p>та обладнання, уміня вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>ПРУ 7.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>ПРУ 8.</b> Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p><b>ПРУ 9.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, організаторські навички взаємодії для планування роботи колективу.</p> <p><b>ПРУ 10.</b> Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРУ 11.</b> Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРУ 12.</b> Уміня надавати першу долікарську медичну допомогу у невідкладних станах.</p> <p><b>ПРУ 13.</b> Уміня дотримуватися рекомендацій щодо тривалості та інтенсивності оздоровчо-рекреаційної активності протягом тижня та принципів здорового способу життя.</p> <p><b>ПРУ 14.</b> Уміня застосовувати норми української літературної мови в усному й писемному спілкуванні; доречно використовувати термінологічну лексику, виробничі, науково-технічні професіоналізми; перекладати тексти українською мовою з допомогою термінологічних словників; правильно використовувати синтаксичні конструкції у складанні документів.</p> <p><b>ПРУ 15.</b> Уміня спілкуватися іноземною мовою в науковій, виробничій та соціально-суспільній сферах діяльності із професійних питань; уміня використовувати іншомовну термінологічну лексику; уміня правильно використовувати лексико-граматичні і синтаксичні конструкції у складанні документів; уміня розуміти специфіку англійського професійного дискурсу; уміня знаходити професійну інформацію з різних джерел іноземною мовою; уміня демонструвати полікультурність, емпатію і толерантність до представників інших культур; уміня презентувати власні професійні досягнення іноземною мовою.</p>
<b>Комунікація (КОМ)</b>	<p><b>ПРК 1.</b> 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><b>ПРК 2.</b> Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p><b>ПРК 3.</b> 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>
<b>Автономія і відповідальність (АіВ)</b>	<p><b>ПРА 1.</b> Повага до національних та міжкультурних цінностей.</p> <p><b>ПРА 2.</b> Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної</p>

	діяльності та збереження навколишнього середовища. <b>ПРА 3.</b> Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності. <b>ПРА 4.</b> Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних прикладних програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Історія України та української культури	5	екзамен
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	5	залік, екзамен
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	7	2 заліки, екзамен
ОК 4	Філософія	5	екзамен
ОК 5	Пропедевтика та інформаційні технології	5	залік
ОК 6	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	5	екзамен
ОК 7	Фізичне виховання	5	3 заліки
ОК 8	Ділова іноземна мова (перша)	16	2 заліки, екзамен
ОК 9	Інформаційні системи та технології	5	екзамен
ОК 10	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	5	екзамен
ОК 11	Товарознавство	5	екзамен
ОК 12	Організація готельного господарства	17	2 заліки,

			екзамен
ОК 13	Організація ресторанного господарства	12	залік, екзамен
ОК 14	Технологія продукції ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ОК 15	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	8,5	залік, екзамен
ОК 16	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	8	залік, екзамен
ОК 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
ОК 19	Виробнича практика	27	4 заліки
ОК 20	Ознайомча практика	6	залік
ОК 21	Курсова робота з Організації ресторанного господарства або Організації готельного господарства	3	залік
ОК 22	Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного господарства або Маркетингу готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 23	Оглядові лекції	1,5	
ОК 24	Іспит з ділової іноземної мови	1,5	екзамен
ОК 25	Комплексний випускний іспит за фахом	1,5	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		179	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1.1	Екологія з основами екологічної етики	5	залік
ВБ 1.1.2	Психологія		
ВБ 1.1.3	Трендспоттінг та професійне майбутнє сучасного фахівця		
ВБ 1.1.4	Соціологія		
ВБ 1.2.1	Політологія	5	залік
ВБ 1.2.2	Риторика		
ВБ 1.3.1	Ринок послуг та основи підприємництва	5	залік
ВБ 1.3.2	Правознавство		
ВБ 1.3.3	Іноземна мова та переклад у сфері професійної комунікації		
ВБ 1.3.4	Основи безпеки та біозахисту		
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1.1	Стандартизація, сертифікація і метрологія	5	залік
ВБ 2.1.2	Державне регулювання в туризмі		
ВБ 2.2.1	Економіка підприємства	5	залік
ВБ 2.2.2	Облік та аудит на підприємствах індустрії гостинності		
ВБ 2.3.1	Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ВБ 2.3.2	Рекреологія		
ВБ 2.4.1	Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві	5	залік
ВБ 2.4.2	Технологічне обладнання для міні-виробництв харчових продуктів в закладах ресторанного господарства		
ВБ 2.5.1	Етика індустрії гостинності	4,5	залік
ВБ 2.5.2	Культура обслуговування та міжкультурна комунікація в індустрії гостинності		
ВБ 2.6.1	Барна справа та робота сомільє	5	залік
ВБ 2.6.2	Інвективний менеджмент		

ВБ 2.7.	Виробнича практика в готельному закладі/Виробнича практика в ресторанному закладі	7,5	залік
ВБ 2.8.	Ділова німецька мова або ділова французська мова (друга)	9	екзамен
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>61</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Українська мова за професійним спрямуванням Іноземна мова за професійним спрямуванням Пропедевтика та інформаційні технології Фізичне виховання Інформаційні системи та технології Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі Організація готельного господарства Ознайомча практика
2	Історія України та української культури Українська мова за професійним спрямуванням Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Виробнича практика
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання Товарознавство Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Етика індустрії гостинності <b>або</b> Культура обслуговування та міжкультурна комунікація в індустрії гостинності Виробнича практика в готельному закладі/Виробнича практика в ресторанному закладі
4	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист Ділова іноземна мова (перша) Фізичне виховання Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Виробнича практика
5	Фізичне виховання Ділова іноземна мова (перша) Соціологія <b>АБО</b> Екологія з основами екологічної етики <b>АБО</b> Психологія <b>АБО</b> Трендспотінг та професійне майбутнє сучасного фахівця Політологія <b>АБО</b> Риторика Виробнича практика Стандартизація, сертифікація і метрологія <b>або</b> Державне регулювання в туризмі Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі <b>або</b> Рекреологія
6	Філософія Ділова іноземна мова (перша) Ринок послуг та основи підприємництва <b>АБО</b> Правознавство <b>АБО</b> Іноземна

	мова та переклад у сфері професійної комунікації <b>АБО</b> Основи безпеки та біозахисту Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Виробнича практика Курсова робота з Організації ресторанного господарства <b>або</b> Організації готельного господарства
7	Ділова іноземна мова (перша) Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного господарства <b>або</b> Маркетинг готельного і ресторанного господарства Економіка підприємства <b>або</b> Облік та аудит на підприємствах індустрії гостинності Виробнича практика в готельному закладі/Виробнича практика в ресторанному закладі Ділова німецька мова <b>або</b> ділова французька мова (друга)
8	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві <b>або</b> Технологічне обладнання для міні-виробництв харчових продуктів в закладах ресторанного господарства Барна справа та робота сомільє <b>або</b> Інвективний менеджмент Ділова німецька мова <b>або</b> ділова французька мова (друга) Оглядові лекції Іспит з ділової іноземної мови Комплексний випускний іспит за фахом

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа” проводиться у формі захисту кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: Бакалавр готельної і ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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	
ІК 1												+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5					+				+									+								
ЗК 6		+	+					+																+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+				+				+	+		+	+								+	+	+



5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	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
ПРЗ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 3										+		+	+	+			+	+	+		+	+			+
ПРЗ 4						+				+	+						+	+	+						
ПРЗ 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 7												+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+
ПРЗ 8									+			+	+	+			+		+		+	+			+
ПРЗ 9												+	+				+		+		+				
ПРЗ 10						+				+	+	+	+	+			+	+	+					+	+
ПРЗ 11									+			+	+	+							+	+	+	+	+
ПРЗ 12												+	+	+		+		+	+		+	+	+	+	+
ПРЗ 13										+	+		+	+				+	+				+	+	+
ПРЗ 14																		+	+				+	+	+
ПРЗ 15															+	+	+	+	+				+	+	+
ПРЗ 16						+																			
ПРЗ 17							+																		
ПРЗ 18		+																							
ПРЗ 19			+																						
ПРУ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРУ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРУ 3		+	+		+			+	+												+	+			
ПРУ 4									+	+		+	+	+			+	+	+		+	+	+		+
ПРУ 5					+				+								+		+		+	+			+
ПРУ 6											+	+	+	+			+		+		+		+	+	+
ПРУ 7												+	+	+	+	+	+		+				+	+	+
ПРУ 8						+				+									+						+
ПРУ 9			+		+				+		+	+	+		+	+			+				+	+	+
ПРУ 10												+	+		+	+		+	+				+	+	+
ПРУ 11												+	+				+						+	+	+
ПРУ 12						+																			+
ПРУ 13							+																		
ПРУ 14		+																							
ПРУ 15			+																					+	+
ПРК 1		+	+					+																+	+
ПРК 2		+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 1.1.3	ВБ 1.1.4	ВБ 1.2.1	ВБ 1.2.2	ВБ 1.3.1	ВБ 1.3.2	ВБ 1.3.3	ВБ 1.3.4	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2	ВБ 2.4.1	ВБ 2.4.2	ВБ 2.5.1	ВБ 2.5.2	ВБ 2.6.1	ВБ 2.6.2	ВБ 2.7	ВБ 2.8
ПРЗ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 3	+									+														
ПРЗ 4	+									+														
ПРЗ 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 7											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 8															+			+					+	
ПРЗ 9																			+					

