

**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: заочна
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 2017 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: заочна
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. **Безрученок 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	
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	бакалавр готельної і 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 4 роки
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2022
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – 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 гуманітарні та соціально-економічні освітні компоненти ОП складають 79 кредитів ЄКТС (33 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти професійної та практичної підготовки складають 120,5 кредитів ЄКТС (50 % від загального обсягу ОП); практики складають 33 кредити ЄКТС (17 % від загального обсягу ОП).
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; 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.
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 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	
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: - 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	За освітніми програмами другого рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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. Державна атестація – підготовка та складання комплексного

	державного іспиту за фахом, а також державного іспиту з іноземної мови.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК 1. 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.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 5. 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>ЗК 6. 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>ЗК 7. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 8. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>ЗК 9. Здатність до критичного мислення на основі розуміння закономірностей постановки та вирішення проблем у філософському дискурсі.</p> <p>ЗК 10. 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> <p>ЗК 11. 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>

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

	<p>ПРЗ 8. Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.</p> <p>ПРЗ 9. Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.</p> <p>ПРЗ 10. 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>ПРЗ 11. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРЗ 12. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРЗ 13. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>ПРЗ 14. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ПРЗ 15. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРЗ 16. Знання основ безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базових принципів надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах.</p> <p>ПРЗ 17. 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>ПРЗ 18. 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>Уміння (УМ)</p>	<p>ПРУ 1. Здатність до аналізу суспільно-політичних відносин та формування адекватної моделі соціальної поведінки.</p> <p>ПРУ 2. Здатність до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності.</p> <p>ПРУ 3. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ПРУ 4. Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.</p> <p>ПРУ 5. Базові уміння щодо математичного, фізичного й графічного моделювання в предметній області.</p> <p>ПРУ 6. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРУ 7. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його</p>

	<p>ефективність.</p> <p>ПРУ 8. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>ПРУ 9. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, організаторські навички взаємодії для планування роботи колективу.</p> <p>ПРУ 10. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРУ 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРУ 12. Уміння надавати першу долікарську медичну допомогу у невідкладних станах.</p> <p>ПРУ 13. Уміння 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>ПРУ 14. Уміння спілкуватися іноземною мовою в науковій, виробничій та соціально-суспільній сферах діяльності із професійних питань; уміння використовувати іншомовну термінологічну лексику; уміння правильно використовувати лексико-граматичні і синтаксичні конструкції у складанні документів; уміння розуміти специфіку англійського професійного дискурсу; уміння знаходити професійну інформацію з різних джерел іноземною мовою; уміння демонструвати полікультурність, емпатію і толерантність до представників інших культур; уміння презентувати власні професійні досягнення іноземною мовою.</p>
<p>Комунікація (КОМ)</p>	<p>ПРК 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>ПРК 2. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>ПРК 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>
<p>Автономія і відповідальність (АіВ)</p>	<p>ПРА 1. Повага до національних та міжкультурних цінностей.</p> <p>ПРА 2. Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.</p> <p>ПРА 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>ПРА 4. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.</p>

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступеннями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	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.
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	Історія України та української культури	5	екзамен
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	5	екзамен, залік
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	Ділова іноземна мова (перша)	16	2 заліки, екзамен
ОК 8	Інформаційні системи та технології	5	екзамен
ОК 9	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	5	екзамен
ОК 10	Товарознавство	5	екзамен
ОК 11	Організація готельного господарства	21	2 заліки, екзамен
ОК 12	Організація ресторанного господарства	12	залік, екзамен
ОК 13	Технологія продукції ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ОК 14	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	8,5	залік, екзамен
ОК 15	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	8	залік, екзамен
ОК 16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен

ОК 17	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
ОК 18	Виробнича практика	27	4 заліки
ОК 19	Ознайомча практика	6	залік
ОК 20	Курсова робота з Організації ресторанного господарства або Організації готельного господарства	3	залік
ОК 21	Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного господарства або Маркетингу готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 22	Оглядові лекції	1,5	
ОК 23	Іспит з ділової іноземної мови	1,5	екзамен
ОК 24	Комплексний державний іспит	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		178	
Вибіркові компоненти ОП			
<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	6	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-виробництва 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	2 заліки
ВБ 2.8.	Ділова німецька мова або ділова французька мова (друга)	9	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		62	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Українська мова за професійним спрямуванням Іноземна мова за професійним спрямуванням Пропедевтика та інформаційні технології 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 Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Виробнича практика
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням Товарознавство Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Етика індустрії гостинності або 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) Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Виробнича практика
5	Ділова іноземна мова (перша) Виробнича практика Політологія АБО Риторика Соціологія АБО Екологія з основами екологічної етики АБО Психологія АБО Трендспоттінг та професійне майбутнє сучасного фахівця Стандартизація, сертифікація і метрологія або Державне регулювання в туризмі Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі або Рекреологія
6	Філософія Ділова іноземна мова (перша) Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Виробнича практика Курсова робота з Організації ресторанного господарства або Організації готельного господарства Ринок послуг та основи підприємництва АБО Правознавство АБО Іноземна мова та переклад у сфері професійної комунікації АБО Основи безпеки та біозахисту
7	Ділова іноземна мова (перша) Менеджмент готельно-ресторанного господарства Маркетинг готельно-ресторанного господарства Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного господарства або Маркетинг готельного і ресторанного господарства Економіка підприємства або Облік та аудит на підприємствах індустрії

	гостинності Виробнича практика в готельному закладі/Виробнича практика в ресторанному закладі Ділова німецька мова або ділова французська 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 або Технологічне обладнання для міні-виробництв харчових продуктів в закладах ресторанного господарства Барна справа та робота сомільє або Інвективний менеджмент Ділова німецька мова або ділова французська мова (друга) Оглядові лекції Іспит з ділової іноземної мови Комплексний державний іспит

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	
ПК 1											+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5					+			+								+									
ЗК 6		+	+				+																+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+			+				+	+		+	+								+	+	+
ЗК 8						+		+	+		+	+				+		+	+						
ЗК 9				+																			+		
ЗК 10	+																								
ЗК 11		+																							
ФК 1											+	+	+	+	+	+	+			+	+				
ФК 2											+	+	+	+	+	+		+				+		+	+
ФК 3						+			+	+	+	+	+			+	+	+				+		+	+
ФК 4			+		+			+		+	+	+		+	+			+				+	+	+	+
ФК 5											+	+		+	+		+	+				+	+	+	+
ФК 6											+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+
ФК 7									+	+		+	+				+	+				+	+	+	+
ФК 8								+			+	+	+							+	+	+	+	+	+
ФК 9											+	+				+				+	+	+	+	+	+
ФК 10											+	+				+						+	+	+	+
ФК 11																	+	+				+	+	+	+
ФК 12														+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ФК 13						+																+	+	+	+

