

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”

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

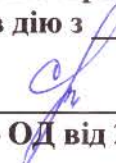
Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи,
викладач закладів вищої освіти

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 5 місяців

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**
Голова вченої ради
В.С. Курило
(протокол № 12 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.)

Старобільськ – 2020

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

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

Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із рестораної справи,
викладач закладів вищої освіти

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 5 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. Безрученков Ю. В.** – гарант освітньо-професійної програми, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.
- 2. Гуцол А. В.** кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
- 3. Курило В. С.,** доктор педагогічних наук, професор, академік НАН України, професор кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
- 4. Кашинська О. Є.,** кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”

Програму обговорено на засіданні кафедри туризму, готельної та ресторанної справи
Протокол від «02» червня 2020 р. № 11

Програму схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту торгівлі,
обслуговуючих технологій та туризму
Протокол від «18» червня 2020 р. № 12

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: магістр з готельно-ресторанної справи Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2023
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	наявність ступеня бакалавра, спеціаліста
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2023
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	
Набуття професійної кваліфікації для викладання у вищій школі. Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у сфері теоретичної та прикладної підготовки з готельно-ресторанної справи, які направлені на здобуття професійних знань, умінь та розуміння для здійснення науково-педагогічної та наукової діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування ; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа . Цикл загальної підготовки ОП складає 12 кредитів ЕКТС (13,3 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти циклу професійної підготовки складають 64,5 кредитів ЕКТС (71,7 % від загального обсягу ОП), практики складають 13,5 кредитів ЕКТС (15 % 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 магістра. Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами наукової та науково-педагогічної діяльності.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельної та ресторанної справи. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення науково-педагогічної й наукової діяльності та діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Програма реалізує підвищення рівня знань та поглиблення практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи організації роботи та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень.
4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу згідно з Національним класифікатором професій України ДК 003:2010: 2482.2. Фахівець із готельної справи 2482.2. Фахівець із ресторанної справи і може займати первинні посади: – фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо); – фахівець із готельної справи; – фахівець із ресторанної справи; – викладач вищого навчального закладу; – генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); – керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); – спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор); – керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування.
Подальше навчання	За освітніми програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівневі НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.
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	Поточне опитування, усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практик, захист 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 захист кваліфікаційної роботи

	магістра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК 01. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в готельно-ресторанному господарстві в 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 01. Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів і розуміння сутності процесів у готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>ЗК 02. Здатність проектувати та здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміння використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження.</p> <p>ЗК 03. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК 04. Володіння спеціалізованими концептуальними знаннями, набутими у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи.</p> <p>ЗК 05. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК 06. Знання інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової інформації.</p> <p>ЗК 07. Здатність обґрунтувати власне наукове дослідження, визначити наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення. Уміння кваліфіковано відобразити результати наукових досліджень у наукових статтях та тезах, опублікованих як у вітчизняних, так і міжнародних виданнях.</p> <p>ЗК 08. Здатність планувати та вирішувати завдання власного професійного і особистісного розвитку.</p> <p>ЗК 09. Здатність проводити дослідження на різних рівнях та брати участь у всеукраїнських і міжнародних конференціях.</p> <p>ЗК 10. Знання психологічних аспектів організації праці та професійної діяльності (ЗНАТИ: рОЛЬ соціально-психологічних чинників в процесі вдосконалення системи управління. - Структуру конфлікту, типологію конфліктів, динаміку протікання конфліктної взаємодії, методів запобігання конфліктами та управління ними, найважливіші теоретичні розробки, експериментальні та прикладні дослідження вітчизняних та зарубіжних конфліктологів, а також методи їх використання в управлінні вітчизняними підприємствами. ВМІТИ: формувати індивідуальний стиль управління. - Оптимізувати умови та режими праці з урахуванням психологічних аспектів. -Класифікувати конфлікти, діагностувати їх, розробляти практичні рекомендації щодо можливих шляхів вирішення конфліктів)</p> <p>ЗК 11. Світоглядна здатність описувати об'єкти та процеси на основі здобутих знань і розуміння широкого кола філософсько світоглядних питань; критично мислити, адаптуватися до суспільних змін та викликів; використовувати набутий особистісно-професійний досвід для вирішення фахових та життєвих ситуацій;</p>

	<p>до аналізу міждисциплінарних явищ та процесів</p> <p>ЗК 12. Педагогічна здатність оперувати термінологією педагогічної науки; розуміти системність, взаємозв'язок і цілісність різних педагогічних явищ і процесів, багатогранність практичної спрямованості педагогіки; володіти педагогічною технікою і майстерністю; доцільно застосовувати інноваційні технології навчання; знаходити оптимальні засоби реалізації принципу творчої співпраці між всіма суб'єктами освітнього процесу</p> <p>ЗК 13. Методична володіння системою знань про дидактичні засади методики викладання у вищій школі; здатність чітко визначати мету освітнього процесу, добирати відповідний зміст, методи, технології; застосовувати варіативні форми навчання, впроваджувати інформаційно-комунікаційні технології; підтримувати й стимулювати пізнавальну активність студентів; володіти методичними прийомами індивідуальної педагогічної взаємодії, створення сприятливих умов навчальної діяльності; готувати, планувати, організовувати власну науково-педагогічну діяльність</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 01. Готовність використовувати сучасні досягнення науки і передової технології у науково-дослідних роботах у готельному і ресторанному бізнесі.</p> <p>СК 02. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напрямку і теми наукового дослідження, здатність ставити завдання і обирати методи дослідження.</p> <p>СК 03. Здатність організовувати науково-дослідну роботу для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності, проведення консультативної роботи з питань організації готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 04. Здатність ефективно використовувати на практиці різні освітні теорії та психолого-педагогічні концепції в сфері навчання.</p> <p>СК 05. Розуміння освітнього процесу. Здатність до планування та організації навчальної діяльності, проектування соціально-педагогічної системи підготовки фахівця з урахуванням особливостей професійної діяльності.</p> <p>СК 06. Здатність до впровадження ефективних освітніх технологій, інтерактивних методів навчання; до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти.</p> <p>СК 07. Здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання.</p> <p>СК 08. Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; закономірностей ефективної комунікації в організації та умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p>СК 09. Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.</p> <p>СК 10. Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій у туризмі, готельному та ресторанному бізнесі.</p> <p>СК 11. Здатність обґрунтовувати необхідність застосування методів</p>

	<p>прогнозування і планування нововведень у туризмі, готельних та ресторанних підприємствах.</p> <p>СК 12. Здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств сфери туризму й готельно-ресторанного бізнесу та оцінювати економічну ефективність впровадження інновацій.</p> <p>СК 13. Здатність до розробки й впровадження інноваційних технологій у туризмі, готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>СК 14. Здатність застосовувати набуті знання закономірностей та особливостей розвитку і функціонування психіки людини у практичних ситуаціях професійної діяльності.</p>
--	---

7. Програмні результати навчання

Знання (ЗН)	<p>ЗН 01. Спеціалізовані концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема, у контексті дослідницької роботи.</p> <p>ЗН 02. Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей.</p> <p>ЗН 03. Знання та розуміння основ та методів комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в туризмі, готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>ЗН 04. Знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції.</p> <p>ЗН 05. Знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p>ЗН 06. Знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства, в туристичній галузі.</p> <p>ЗН 07. Знання психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p>ЗН 08. Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективності.</p> <p>ЗН 09. Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p>ЗН 10. Розуміння структури вищої освіти в Україні, специфіки науково-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p>ЗН 11. Знання закономірностей та особливостей функціонування та розвитку психічних явищ, вікових норм та особливостей розвитку особистості в онтогенезі.</p> <p>ЗН 12. Методи, методологія та логіка наукового пізнання. ОК 1</p> <p>ЗН 13. Знати основи наукових і прикладних знань в області технологій в ресторанному та готельному господарстві і суміжних дисциплін. ОК 1, 4, 6, 7</p> <p>ЗН 14. Знання, що охоплюють здатність обґрунтовувати власне наукове дослідження, визначати наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення. ОК 1, 7</p> <p>ЗН 15. Знати основні етапи та стадії творчого процесу, розуміти роль вірного формулювання мети та завдань. Знання теорій міжнародного співробітництва в професійній діяльності. ОК 1, 7</p>
--------------------	--

<p>Уміння (УМ)</p>	<p>УМ 01. Розв'язання складних завдань і проблем, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог. ОК 1</p> <p>УМ 02. Уміння проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств туризму, готельного та ресторанного бізнесу; оцінювати економічну ефективність впровадження інновацій. ОК 4, 6</p> <p>УМ 03. Уміння застосовувати інноваційні технології в роботі підприємств сфери туризму, готельного й ресторанного бізнесу. ОК 4, 6</p> <p>УМ 04. Здатність критично мислити, адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в типових і складних ситуаціях, що характеризуються суперечливою або неповною інформацією. ОК 1</p> <p>УМ 05. Уміння формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі; формулювати гіпотезу, мету і завдання дослідження в рамках загальної наукового процесу. ОК 1</p> <p>УМ 06. Здатність добирати і застосовувати різноманітні типи наукових методів оброблення інформації, здійснювати обробку і аналітичну інтерпретацію інформації, узагальнювати результати дослідження. Застосовувати сучасні методи та технічні можливості оформлення результатів досліджень, складати наукові звіти, готувати наукові публікації. ОК 1, 7</p> <p>УМ 07. Здатність аналізувати результати реалізації наукових досліджень та оцінювати їх ефективність. ОК 1, 7</p> <p>УМ 08. Здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу. ОК 2</p> <p>УМ09. Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії. ОК 2</p> <p>УМ 10. Здатність грамотно та точно формулювати власні позиції, належним чином їх обґрунтовувати, брати участь у аргументованій дискусії. ОК 1, 7</p> <p>УМ 11. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін. ОК 3, 5,9</p> <p>УМ 12. Здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у закладі вищої освіти та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів. ОК 3, 5,9</p> <p>УМ 13. Здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів готельно-ресторанної справи. ОК 3, 5,9</p> <p>УМ 14. Розуміти власні індивідуально-психологічні особливості та враховувати їх в процесі професійної та особистісної самореалізації. ОК 2</p>
<p>Комунікація (КОМ)</p>	<p>КОМ 01. Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які навчаються.</p> <p>КОМ 02. Використання іноземних мов у професійній діяльності.</p>

Автономія і відповідальність (АіВ)	<p>АіВ 01. Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування; відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди.</p> <p>АіВ 02. Здатність до навчання, що значною мірою є автономним та самостійним.</p>
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	Логіка та методологія наукового пізнання	3	екзамен
ОК 2	Психологія управління та конфліктологія	3	екзамен
ОК 3	Педагогіка вищої школи	6	залік
ОК 4	Інноваційні ресторанны технології	6	залік,екзамен
ОК 5	Методика викладання фахових дисциплін	6	екзамен
ОК 6	Інноваційні технології в туризмі та готельному господарстві	6	екзамен
ОК 7	Виконання магістерської роботи	21	3 заліка
ОК 8	Переддипломна практика	9	залік

ОК 9	Науково-педагогічна практика	4,5	залік
ОК 10	Підсумкова атестація	1,5	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОП *			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1	Дисципліна з1	3	залік
ВБ 1.1	Дисципліна з2	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
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Логіка та методологія наукового пізнання Психологія управління та конфліктологія Методика викладання фахових дисциплін Інноваційні технології в туризмі та готельному господарстві Педагогіка вищої школи Інноваційні ресторанны технології Виконання магістерської роботи
2	Інноваційні ресторанны технології Дисципліна з1 Дисципліна п1 Дисципліна п2 Дисципліна п3 Науково-педагогічна практика Виконання магістерської роботи
3	Дисципліна з2 Дисципліна п4 Дисципліна п5 Дисципліна п6 Переддипломна практика Виконання магістерської роботи Підсумкова атестація

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа” проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти.

Атестація здійснюється відкрито і 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
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		+	+					+		
СК 5			+							
СК 6	+		+		+		+		+	
СК 7	+		+		+		+			
СК 8			+							
СК 9			+							
СК 10				+		+				
СК 11				+		+				
СК 12						+		+		
СК 13				+		+				
СК 14		+		+				+		

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
ЗН 01						+				
ЗН 02		+		+		+	+	+		
ЗН 03				+		+				
ЗН 04				+						
ЗН 05							+		+	
ЗН 06				+		+				
ЗН 07		+								
ЗН 08		+		+		+				
ЗН 09		+	+	+		+				
ЗН 10			+		+				+	
ЗН 11		+								
ЗН 12	+									
ЗН 13	+				+				+	
ЗН 14	+								+	
ЗН 15	+				+				+	
УМ 01		+		+		+	+	+		
УМ 02				+		+				
УМ 03						+		+		
УМ 04							+	+		
УМ 05	+								+	
УМ 06	+						+	+	+	+
УМ 07	+						+		+	
УМ 08		+	+	+		+				
УМ 09		+								
УМ 10	+	+	+				+	+	+	
УМ 11					+					
УМ 12			+		+					
УМ 13			+							
УМ 14		+								
КОМ 01	+		+	+		+	+			
КОМ 02				+		+		+		
АіВ 01								+		
АіВ 02				+		+			+	