

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 рестораної справи,  
викладач закладів вищої освіти

Форма навчання: заочна

Термін навчання: 1 рік 5 місяців



**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради  
В.С. Курило  
(протокол № 11 від 26.06 2020 р.)

Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 01.07 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

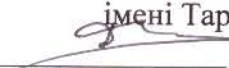
Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи  
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи,  
викладач закладів вищої освіти

Форма навчання: заочна

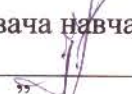
Термін навчання: 1 рік 5 місяців

**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	
<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>	Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2023
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	наявність ступеня бакалавра, спеціаліста
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2023
<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	
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	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань – <b>24 Сфера обслуговування</b> ; спеціальність – <b>241 Готельно-ресторанна справа</b> . 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). <b>Об'єкти вивчення:</b> 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.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна для магістра. Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами наукової та науково-педагогічної діяльності.

<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	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.
<b>Особливості програми</b>	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.
<b>4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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; – молодший науковий співробітник; – науковий співробітник; – науковий співробітник-консультант; – 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.
<b>Подальше навчання</b>	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.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<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>	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.

	<p>Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p>Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<b>ІК 01.</b> 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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 01.</b> Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p><b>ЗК 02.</b> Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Спеціалізовані концептуальні знання, набуті 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><b>ЗК 06.</b> Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Знання інформаційних потреб суспільства, інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової інформації.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії.</p> <p><b>ЗК 13.</b> Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень.</p> <p><b>ЗК 14.</b> Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.</p> <p><b>ЗК 15.</b> Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<p><b>СК 01.</b> Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації</p> <p><b>СК 02.</b> Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації.</p> <p><b>СК 04.</b> Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів/послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування</p>



діяльності на ринку.

**СК 05.** Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень.

**СК 06.** Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі управління організацією; здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій; уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією.

**СК 07.** Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів.

**СК 08.** Знання особливостей різних теоретичних підходів до розробки загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту.

**СК 09.** Уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень.

**СК 10.** Уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просуванню їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

**СК 11.** Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; закономірностей ефективної комунікації в організації та умов забезпечення позитивної мотивації працівників; 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.

**СК 12.** Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень у готельних та ресторанных підприємствах; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.

**СК 13.** Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напряму і теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності, проведення консультативної роботи з питань організації готельно-ресторанного бізнесу.

**СК 14.** Розуміння освітнього процесу. Здатність до планування та організації навчальної діяльності, проектування соціально-педагогічної системи підготовки фахівця з урахуванням особливостей професійної діяльності; здатність до впровадження ефективних освітніх технологій, інтерактивних методів навчання;

	<p>до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність застосовувати набуті знання закономірностей та особливостей розвитку і функціонування психіки людини у практичних ситуаціях професійної діяльності.</p>
<p><b>7. Програмні результати навчання</b></p>	
<p><b>Знання (ЗН)</b></p>	<p><b>ЗН 01.</b> 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><b>ЗН 02.</b> Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей.</p> <p><b>ЗН 03.</b> Знання та розуміння основ та методів комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарстві.</p> <p><b>ЗН 04.</b> Знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції.</p> <p><b>ЗН 05.</b> Знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>ЗН 06.</b> Знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>ЗН 07.</b> Знання психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p><b>ЗН 08.</b> Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективності.</p> <p><b>ЗН 09.</b> Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p><b>ЗН 10.</b> Розуміння структури вищої освіти в Україні, специфіки науково-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p><b>ЗН 11.</b> Знання закономірностей та особливостей функціонування та розвитку психічних явищ, вікових норм та особливостей розвитку особистості в онтогенезі.</p>
<p><b>Уміння (УМ)</b></p>	<p><b>УМ 01.</b> Розв'язання складних завдань і проблем, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог.</p> <p><b>УМ 02.</b> Уміння проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій. Уміння застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>УМ 03.</b> Уміння проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу, вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.</p> <p><b>УМ 04.</b> Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю готельно-ресторанного господарства та розвитком організацій на ринку.</p>



	<p><b>УМ 05.</b> Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові індустрії гостинності.</p> <p><b>УМ 06.</b> Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі; формулювати гіпотезу, мету і завдання дослідження в рамках загальною наукового процесу.</p> <p><b>УМ 07.</b> 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.</p> <p><b>УМ 08.</b> Здатність розробляти методики та методичні рекомендації щодо впровадження результатів наукових досліджень.</p> <p><b>УМ 09.</b> Здатність аналізувати результати реалізації наукових досліджень та оцінювати їх ефективність.</p> <p><b>УМ 10.</b> Здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу.</p> <p><b>УМ 11.</b> 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.</p> <p><b>УМ 12.</b> Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін.</p> <p><b>УМ 13.</b> Здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>УМ 14.</b> Розуміти власні індивідуально-психологічні особливості та враховувати їх в процесі професійної та особистісної самореалізації.</p>
<b>Комунікація (КОМ)</b>	<p><b>КОМ 01.</b> Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які навчаються.</p> <p><b>КОМ 02.</b> Використання іноземних мов у професійній діяльності.</p>
<b>Автономія і відповідальність (АіВ)</b>	<p><b>АіВ 01.</b> 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><b>АіВ 02.</b> Здатність до навчання, що значною мірою є автономним та самостійним.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>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».</p>

<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	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.
<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	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	
ОК 8	Переддипломна практика	9	залік
ОК 9	Науково-педагогічна практика	4,5	залік
ОК 10	Захист магістерської роботи	1,5	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
<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
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

## 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 Захист магістерської роботи

## 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				+		+			+	