

Ф-19.10-04.01/241.00/Б-2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Готельно-ресторанна справа»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

(Із змінами, внесеними згідно з наказом  
від 26 червня 2024 р. № 366/од)

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою Державного  
університету «Житомирська політехніка»  
Голова Вченої ради

Віктор ЄВДОКИМОВ  
(протокол від 26 червня 2024 р. № 7)

Освітня програма (із змінами)  
вводиться в дію з 01 вересня 2024 р.

Ректор  
Віктор ЄВДОКИМОВ  
(наказ від 26 червня 2024 р. № 366/од)

Житомир – 2024

Освітньо-професійна програма затверджена Вченою радою Державного університету «Житомирська політехніка» від 11 серпня 2023 р., протокол № 11. Освітньо-професійна програма введена в дію з 01 вересня 2023 р. наказом ректора від 14 серпня 2023 р. № 395/од.

Освітньо-професійна програма (із змінами) затверджена Вченою радою Державного університету «Житомирська політехніка» від 26 червня 2024 р., протокол № 7. Освітньо-професійна програма (із змінами) введена в дію з 01 вересня 2024 р. наказом ректора від 26 червня 2024 р. № 366/од.

## ПЕРЕДМОВА

### Склад робочої групи:

1. Чагайда А.О. гарант освітньої програми, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент
2. Климчук А.О. професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, д.е.н., доцент
3. Каленська В.П. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.е.н.
4. Міхєєва І.Ю. студентка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
5. Шумовський В.В. випускник першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
6. Мандрик А.С. провідний менеджер з персоналу в компанії Optima Hotels & Resorts

### Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Чорний Олександр Володимирович, власник готельної школи Smart Education Hotel School
2. Сухомлин Світлана Вікторівна, директор ТОВ «КОН БРІО», м. Житомир
3. Намєсник Сергій Миколайович, директор КУ «Житомирський обласний туристичний інформаційний центр» Житомирської обласної ради
4. Гуцало Сергій Миколайович, директор мотель-бару «Гульден», м. Житомир
5. Камінська Світлана Михайлівна, адміністратор готельно-ресторанного комплексу «Мисливський двір», м. Київ

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний університет «Житомирська політехніка» Факультет бізнесу та сфери обслуговування Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назви кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 24 Сфера обслуговування Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньої програми № 8598 від 25.05.2024 року, діє до 01.07.2029 року
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст» / «Фаховий молодший бакалавр»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://ztu.edu.ua">https://ztu.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Освітня програма спрямована на формування у студентів загальних і фахових компетентностей, вирішення завдань професійної і соціальної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем у галузі сфери обслуговування. Програма розроблена відповідно до місії та стратегії університету.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа <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.

	<p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Освітня програма орієнтована на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективною діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, з надання послуг у сфері сільського зеленого туризму, як перспективного напрямку бізнесу в Україні.</p> <p><b>Ключові слова:</b> заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, управління готельним бізнесом, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування. Предметна область містить знання з основ технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, сервісного</p>

	обслуговування в умовах розвитку регіону та рекреаційного комплексу.
<b>4. – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003:2010): 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Ресепшійоніст 5121 Кос'єрж готельного комплексу 5121 Порт'є 5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату) 5123 Метрдотель 5123 Офіціант
<b>Подальше навчання</b>	Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності. Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти, участь у програмах академічної мобільності.
<b>5. – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників і методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати

	навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти впродовж життя.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практики. Підсумковий контроль – екзамен та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Державна атестація – атестаційний екзамен, підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи.
<b>6. – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та прикладні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

*СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.*



*СК 15. Здатність організувати надання дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.*  
*СК 16. Здатність застосовувати міжнародний досвід збільшення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.*

### **7. – Результати навчання**

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

*ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно планувальні рішення підприємства галузі.*

*ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).*

*ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.*

## **8. – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Розробниками програми (робоча група): один доктор наук, доцент Климчук А.О., два кандидата наук, доцента Чагайда А.О., Каленська В.П. Всі є штатними співробітниками Державного університету «Житомирська політехніка», науково-педагогічними працівниками з науковими ступеннями. До реалізації програми залучено також зовнішніх стейкхолдерів: Мирослава Журавльова керуюча готелем «Reikartz Житомир». Всі науково-педагогічні працівники, що залучені до викладання освітніх компонент, щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та у закладах вищої освіти України, Європейських країн. Крім того постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх

	<p>послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, наукова бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальня, інформаційний центр, автомобільна база та телефонна станція.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками для практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів). Здобувачі вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою. Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься наукова бібліотека Державного університету «Житомирська політехніка» <a href="https://lib.ztu.edu.ua/">https://lib.ztu.edu.ua/</a> читальні зали; на сайті кафедри <a href="https://ztu.edu.ua/department/26.html">https://ztu.edu.ua/department/26.html</a>; віртуальне навчальне середовище Освітній портал <a href="https://learn.ztu.edu.ua/course/index.php?categoryid=391">https://learn.ztu.edu.ua/course/index.php?categoryid=391</a>.</p>
<b>9. – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутим компетентностям.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між Державним університетом «Житомирська політехніка» та зарубіжними закладами вищої освіти.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою. На навчання приймаються іноземні громадяни на умовах контракту, які мають документ про здобутий рівень освіти та відповідний рівень успішності, що дають право для вступу на бакалаврат відповідно до законодавства країни, що видала документ про здобутий рівень освіти.</p>

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

### 2.1. Перелік компонент ОП

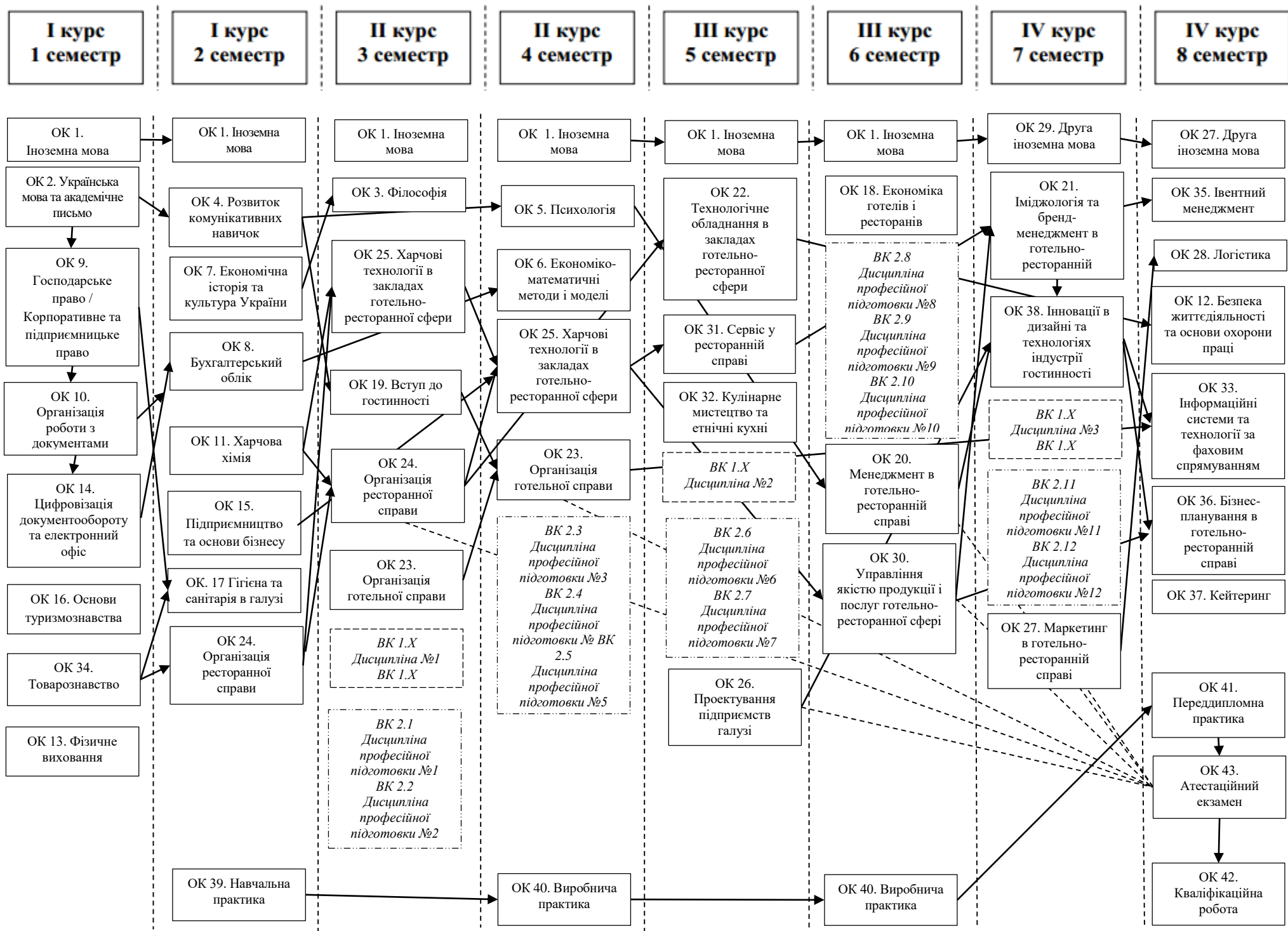
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Іноземна мова	18	Залік, Екзамен
ОК 2	Українська мова та академічно письмо	3	Екзамен
ОК 3	Філософія	3	Екзамен
ОК 4	Розвиток комунікаційних навичок	3	Залік
ОК 5	Психологія	3	Залік
ОК 6	Економіко-математичні методи і моделі	3	Залік
ОК 7	Економічна історія та культура України	3	Залік
ОК 8	Бухгалтерський облік	3	Екзамен
ОК 9	Господарське право / Корпоративне та підприємницьке право	3	Екзамен
ОК 10	Організація роботи з документами	4	Залік
ОК 11	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 13	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 14	Цифровізація документообороту та електронний офіс	4	Залік
<b>Всього</b>		<b>61</b>	
<b>2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 15	Підприємництво та основи бізнесу	3	Екзамен
ОК 16	Основи туризмознавства	4	Залік
ОК 17	Гігієна та санітарія в галузі	4	Залік
ОК 18	Економіка готелів і ресторанів	3	Екзамен
ОК 19	Вступ до гостинності	4	Залік
ОК 20	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 21	Іміджологія та бренд-менеджмент в готельно-ресторанній справі	4	Екзамен
ОК 22	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	4	Екзамен
ОК 23	Організація готельної справи	8	Залік, Екзамен, КР
ОК 24	Організація ресторанної справи	7	Залік, Екзамен
ОК 25	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	6	Залік, Екзамен
ОК 26	Проектування підприємств галузі	4	Залік
ОК 27	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 28	Логістика	3	Екзамен
ОК 29	Друга іноземна мова	6	Залік, Екзамен
ОК 30	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері	3	Залік
ОК 31	Сервіс у ресторанній сфері	4	Екзамен

ОК 32	Кулінарне мистецтво та етнічні кухні	4	Залік
ОК 33	Інформаційні системи та технології за фаховим спрямуванням	3	Залік
ОК 34	Товарознавство	4	Екзамен
ОК 35	Івентний менеджмент	4	Залік
ОК 36	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 37	Кейтеринг	3	Екзамен
ОК 38	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності	3	Залік
<b>Всього</b>		<b>97</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>158</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>Вибіркові дисципліни (вибіркові компоненти циклу загальної підготовки затверджуються щорічно навчально-методичною радою Державного університету «Житомирська політехніка»)</b>			
ВК 1.X	Дисципліна №1	4	Залік
ВК 1.X	Дисципліна №2	4	Залік
ВК 1.X	Дисципліна №3	4	Залік
<b>Всього</b>		<b>12</b>	
<b>вільного вибору студентів зі спеціальності</b>			
ВК 2.1	Дисципліна професійної підготовки №1	4	Залік
ВК 2.2	Дисципліна професійної підготовки №2	4	Залік
ВК 2.3	Дисципліна професійної підготовки №3	4	Залік
ВК 2.4	Дисципліна професійної підготовки №4	4	Залік
ВК 2.5	Дисципліна професійної підготовки №5	4	Залік
ВК 2.6	Дисципліна професійної підготовки №6	4	Залік
ВК 2.7	Дисципліна професійної підготовки №7	4	Залік
ВК 2.8	Дисципліна професійної підготовки №8	4	Залік
ВК 2.9	Дисципліна професійної підготовки №9	4	Залік
ВК 2.10	Дисципліна професійної підготовки №10	4	Залік
ВК 2.11	Дисципліна професійної підготовки №11	4	Залік
ВК 2.12	Дисципліна професійної підготовки №12	4	Залік
<b>Всього</b>		<b>48</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>60</b>	
<b>Інші види навчання</b>			
ОК 39	Навчальна практика	4	Залік
ОК 40	Виробнича практика Ч. 1	4	Залік
	Виробнича практика Ч. 2	4	Залік
ОК 41	Переддипломна практика	4	Залік
ОК 42	Кваліфікаційна робота	6	
ОК 43	Атестаційний екзамен		
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>		<b>240</b>	



## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

### «Готельно-ресторанна справа»



## **2.2. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Поточна атестація здобувачів здійснюється у формі іспитів, заліків, захисту курсових робіт.

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня «бакалавр» з присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання здобувачами освіти.

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється у депозитарії закладу вищої освіти.



**2. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми  
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

	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	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42					
ЗК1	+		+		+		+		+							+	+		+				+	+					+	+								+		+	+	+					
ЗК2	+								+	+						+								+	+																+		+	+	+		
ЗК3		+			+				+	+		+		+						+		+				+						+	+							+	+	+	+	+			
ЗК4				+				+						+			+				+	+		+	+				+	+					+	+				+	+	+	+	+			
ЗК5					+	+	+	+					+		+		+	+	+			+	+	+		+	+	+	+		+	+					+	+			+	+	+	+			
ЗК6	+	+										+			+	+	+	+	+				+	+	+					+	+										+	+	+	+			
ЗК7	+	+		+												+	+	+	+	+			+	+		+					+											+	+	+	+		
ЗК8											+		+				+					+										+	+	+							+	+	+	+	+		
ЗК9			+			+			+									+											+		+											+	+	+	+		
ЗК10						+	+	+				+		+	+				+		+			+	+	+				+	+					+	+			+	+	+	+	+			
ЗК11	+			+																									+	+												+	+	+	+		
СК1	+	+	+		+	+			+		+		+										+	+								+		+	+	+			+	+	+	+	+	+			
СК2												+			+									+	+						+							+				+	+	+	+		
СК3		+						+	+							+	+			+			+	+		+					+											+	+	+	+		
СК4				+						+				+							+	+							+							+	+						+	+	+	+	
СК5															+			+																									+	+	+	+	
СК6											+											+	+								+	+					+						+	+	+	+	
СК7																						+								+													+	+	+	+	
СК8																																											+	+	+	+	
СК9																							+	+	+																		+	+	+	+	
СК10					+			+		+	+		+		+				+		+																							+	+	+	+
СК11																		+											+															+	+	+	+
СК12										+													+	+		+	+																+	+	+	+	
СК13								+							+			+		+									+		+												+	+	+	+	
СК14																											+																	+	+	+	+
СК15				+			+		+			+												+				+		+														+	+	+	+
СК16	+								+							+						+								+								+					+	+	+	+	

### 3. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами

#### освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

	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	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42						
ПРН1									+	+					+			+	+							+													+	+	+	+						
ПРН2															+	+				+	+							+														+	+	+	+			
ПРН3	+	+				+																						+															+	+	+	+		
ПРН4													+								+			+			+																+	+	+	+		
ПРН5															+					+	+		+	+	+							+				+							+	+	+	+		
ПРН6			+	+																			+	+	+		+						+				+			+			+	+	+	+		
ПРН7	+			+																	+		+		+						+							+	+			+	+	+	+			
ПРН8	+				+																															+							+	+	+	+		
ПРН9																							+	+	+		+												+			+	+	+	+			
ПРН10											+																+					+						+			+		+	+	+	+		
ПРН11						+								+								+		+	+										+							+	+	+	+			
ПРН12																									+				+	+				+									+	+	+	+		
ПРН13															+				+		+																						+	+	+	+		
ПРН14												+						+		+																						+		+	+	+		
ПРН15								+											+		+								+															+	+	+	+	
ПРН16													+						+																				+	+				+	+	+	+	
ПРН17									+							+			+																									+	+	+	+	
ПРН18										+				+							+	+						+	+	+														+	+	+	+	
ПРН19													+																																+	+	+	+
ПРН20				+												+	+							+	+																			+	+	+	+	
ПРН21						+			+																							+												+	+	+	+	
ПРН22		+	+	+										+																														+	+	+	+	
ПРН23													+														+																	+	+	+	+	
ПРН24																+						+		+	+					+	+												+	+	+	+		
ПРН25																+						+		+	+																		+	+	+	+		

