

Міністерство освіти і науки України
Державний вищий навчальний заклад
«Український державний хіміко-технологічний університет»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Управління готельно-ресторанним бізнесом
(назва освітньої програми)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський)
(назва рівня вищої освіти)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
(код та найменування спеціальності)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
(шифр та назва галузі знань)

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ Бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ДВНЗ УДХТУ
Протокол № 5 від 29.04. 2021р.

ВВОДИТЬСЯ В ДІЮ
з 1.09. 2021р.



Ректор К.М. Сухий
Наказ № 7 від 30.04. 2021р.

Дніпро
2021

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень вищої освіти

Перший (бакалаврський)
241 Готельно-ресторанна справа

Спеціальність

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

Освітня програма

Управління готельно-ресторанним
бізнесом

«ПОГОДЖЕНО»

Перший проректор, голова науково-методичної ради ДВНЗ УДХТУ

 Зайчук О.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

„ 19 ” квітня 2021 р

Начальник ННЦ

 Смотраєв Р.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«РОЗРОБНИКИ»

Гарант освітньої програми – к.е.н, доц., доц.
кафедри менеджменту та фінансів

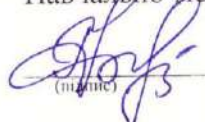
 Конашук В.Л.
(підпис) (прізвище та ініціали)

„ 14 ” квітня 2021 р.

Члени робочої групи

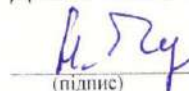
 Чернишева О.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Навчально-методичний відділ

 Фоменко Г.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

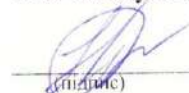
 Ханенко А.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Декан економічного факультету

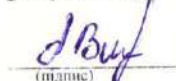
 Чуприна Н.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Освітня програма розглянута й ухвалена
науково-методичною радою університету
Протокол № 7 від «23» 04 2021 р

В.о. завідувача кафедри

 Яшкіна Н.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Голова комітету студентської молоді
факультету

 Шевченко А.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ПЕРЕДМОВА

Освітню програму розроблено на підставі затвердженого СВО України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 04.03.2020 № 384).

Розроблено робочою групою у складі:

1. Голова робочої групи (гарант освітньої програми)

Конашук Вадим Леонтійович, к.е.н., доц., доцент кафедри менеджменту та фінансів

Члени робочої групи:

2. Чернишева Олена Михайлівна, к.е.н., доц., доцент кафедри менеджменту та фінансів

3. Ханенко Алла Валеріївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту та фінансів

4. В.о. завідувача кафедри менеджменту та фінансів

5. Яшкіна Наталія Вікторівна, к.т.н., доц.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лист-підтримка від Кафе СК «ОЛІМПІЯ+»

2. Лист підтримка ГС «НАДЖ Україна»

ОП потворно затверджено рішенням вченої ради ДВНЗ УДХТУ

- від«__» _____20__р., протокол№__(Додаток __)

- від«__» _____20__р., протокол № __ (Додаток __)

- від«__» _____20__р., протокол № __ (Додаток __)

- від«__» _____20__р., протокол № __ (Додаток __)

1. Профіль освітньої програми бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет». Економічний факультет. Кафедра менеджменту та фінансів
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр. Бакалавр, Готельно-ресторанна справа
Офіційна назва освітньої програми	Управління готельно-ресторанним бізнесом
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр»/ «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра/фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС. Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.
Наявність акредитації	Запланований термін первинної акредитації 2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта або ступінь молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста)
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифікату після первинної акредитації – 5 років, після повторної – 10 років.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udhtu.edu.ua/osvitni-programy
2 – Цілі освітньої програми	
Цілі освітньої програми	Гармонійний розвиток особистості та підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, здатних успішно розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері готельного та ресторанного бізнесу, на основі поєднання кращих традицій і інновацій для відтворення інтелектуального потенціалу та технологічного

	розвитку держави з урахуванням глобальних процесів розвитку людської цивілізації.
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 – Сфера обслуговування: спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа
Орієнтація програми	Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Акцент на знаннях, уміннях та навичках у сфері готельної справи, ресторанної справи, менеджменту, економіки і фінансів підприємства, стратегічного управління та спілкуванні іноземною мовою при вирішенні професійних завдань з урахуванням змісту та структурно-логічної побудови технологічних процесів галузі.
Основний фокус програми та спеціалізації	Загальна вища освіта в галузі сфери обслуговування за спеціальністю готельно-ресторанна справа. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, менеджмент, стратегічне управління, технологія продукції ресторанного господарства, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.
Особливості та відмінності	Загальна підготовка фахівців забезпечується з додатковою мовною підготовкою з розмовної ділової іноземної мови та урахуванням вивчення технологічних процесів галузі, професійна підготовка є багатoproфiльною, практична підготовка (навчальні практики з готельної та ресторанної справи, технологічна (готельно-ресторанна) та переддипломна практики) передбачена у циклі обов'язкових дисциплін. Викладання фахової дисципліни англійською мовою передбачене у циклі вибіркових дисциплін.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Робочі місця на підприємствах, організаціях, фінансово-кредитних установах різного типу та їх структурних підрозділах. Відповідно до здобутої освітньої кваліфікації магістр здатний виконувати професійні роботи за професіями, визначеними у Національному класифікаторі КП ДК 003:2010, а саме: 3411 Фахівець з корпоративного управління, управління активами, фінансово-економічної безпеки, фахівець-організатор торгівлі на ринку цінних паперів 3412 Агент страховий, страхувальник 3417 Експерт-консультант із страхування 3419 Інспектор кредитний, обмінного пункту 3429 Агент податковий 3432 Офісний службовець (страхування) 3433 Асистент бухгалтера-експерта, бухгалтер, касир-експерт 3434 Асистент актуарія 3442 Головний державний податковий інспектор, державний податковий інспектор, інспектор з контролю за цінами, ревізор-

	інспектор податковий 3443 Інспектор з виплати/призначення пенсій, соціальної допомоги
Подальше навчання	Продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти: НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студенто-центроване та проблемно-орієнтоване навчання. Комбінація лекцій, практичних та семінарських занять, написання курсових робіт, самонавчання, підготовка кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Для оцінювання знань здобувачів вищої освіти передбачено: поточний контроль знань; підсумковий контроль знань державна атестація із відповідними методами оцінювання: - письмові контрольні, практичні, розрахунково-графічні роботи, презентації, захист лабораторних робіт, рефератів, есе та доповідей, тестові завдання, усне опитування, колоквиуми; - письмові екзаменів, захист курсових проектів/робіт та звітів з практик; - атестаційний екзамен; - прилюдний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	- ЗК1. 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 і технологій, вести здоровий спосіб життя. - ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенство права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. - ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. - ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК5. Здатність працювати в команді. ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

	5. ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. 6. ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК12. Здатність застосовувати усну ділову іноземну мову при обслуговуванні споживачів, управлінні іноземним персоналом та спілкуванні з зарубіжними партнерами для розв'язання професійних завдань у внутрішньому та зовнішньому середовищі організації ЗК13. Здатність пояснювати поведінку організації з точки зору фундаментальних законів і категорій економічного життя суспільства. ЗК14. Здатність використовувати зміст та структурно-логічну побудову технологічних процесів галузі для управління економічними суб'єктами
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	1. ФК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. 2. ФК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК4. Здатність формувати і реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживача. ФК8. Здатність розробляти, просувати, реалізувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживача. ФК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.. ФК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати

	розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, які впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. ФК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формувати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК14. Здатність інтегрувати діяльність підрозділів організації для реалізації напрямів її розвитку. ФК15. Здатність реалізовувати ефективні культурно-дозвілеві та ділові заходи за участю підприємств готельно-ресторанної сфери у співпраці з суб'єктами господарювання суміжних галузей. ФК16. Здатність формувати та реалізовувати лідерські якості та поведінкові навички, сприяти розвитку особистості в процесі професійної діяльності
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єкта господарювання. ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття в теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.. ПРН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та

	послу закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН13. Визначити та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. ПРН15. Розуміти економічні процеси та здійснювання планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН16. Виконувати самостійні завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадської свідомості. ПРН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. ПРН22. 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. ПРН23. Здійснювати ефективні вербальні комунікації з іноземними споживачами, персоналом та партнерами при розв'язанні професійних завдань у внутрішньому та зовнішньому середовищі організації. ПРН24. Визначати зміст та складові поведінки організації з точки зору фундаментальних законів і категорій економічного життя суспільства. ПРН25. Обґрунтовувати професійні рішення в сфері управління готельно-ресторанним бізнесом з урахуванням змісту та структурно-логічної побудови технологічних процесів галузі. ПРН26. Визначати конкурентоспроможні напрями розвитку організації та розподіляти відповідальність за їх реалізацію. ПРН27. Обґрунтовувати та забезпечувати реалізацію культурно-дозвілевих та ділових заходів за участю підприємств готельно-ресторанної сфери у співпраці за суб'єктами господарювання
--	--

	суміжних галузей. ПРН28. Обґрунтовувати дієві інструменти мотивування персоналу, забезпечувати особистісний ріст власний та членів колективу
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, ліцензійних умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Науково-педагогічні працівники обов'язково підвищують свою кваліфікацію за дисциплінами, що викладають, відповідно до нормативних вимог та впроваджують результати стажування і наукової діяльності у освітній процес. Також до освітнього процесу залучаються представники роботодавців шляхом відкритих лекцій за окремими темами, тематичних семінарів із залученням широкого кола представників підприємств та студентів, керівництва практичною підготовкою.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: затвердженої ОП, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки; методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти; навчально-методичні комплекси дисциплін із відповідним навчально-методичним контентом. Офіційний веб-сайт https://udhtu.edu.ua (українською та англійською мовами) містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт бібліотеки університету: https://biblioteka.udhtu.edu.ua . Комп'ютерна мережа університету підключена до ресурсів Scopus та Web of Science. Для покращення навчального процесу застосовуються технології електронного навчання, у тому числі із використанням сайту дистанційного навчання ДВНЗ УДХТУ на платформі http://do.udhtu.edu.ua , де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення ОП.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та університетами України. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах освіти України.

Міжнародна кредитна мобільність	Випускова кафедри активно приймає участь у міжнародних освітньо-наукових проектах за програмою подвійних дипломів з польським університетом «HUMANITAS» (WYŻSZA SZKOŁA HUMANITAS UNIVERSITY). Програма надає можливість студентам ДВНЗ УДХТУ отримати два дипломи – український та польський освітнього рівня «бакалавр». Польський диплом визнаний в країнах Євросоюзу і за його межами. В межах програми реалізуються різні варіанти навчання студентів ДВНЗ УДХТУ за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа: - дистанційна освіта за кордоном; - синхронізованість та співставність освітніх програм та навчальних планів; - періоди навчання і результати іспитів в університеті-партнері визнаються автоматично і зараховуються на підставі діючих між університетами договорів; - навчання за сучасними методологіями і отримання практичних навичок в рамках європейського досвіду; - відвідування лекцій досвідчених професорів українського і польського університетів; - навчання у крос-культурному середовищі; - участь у програмах мобільності студентів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

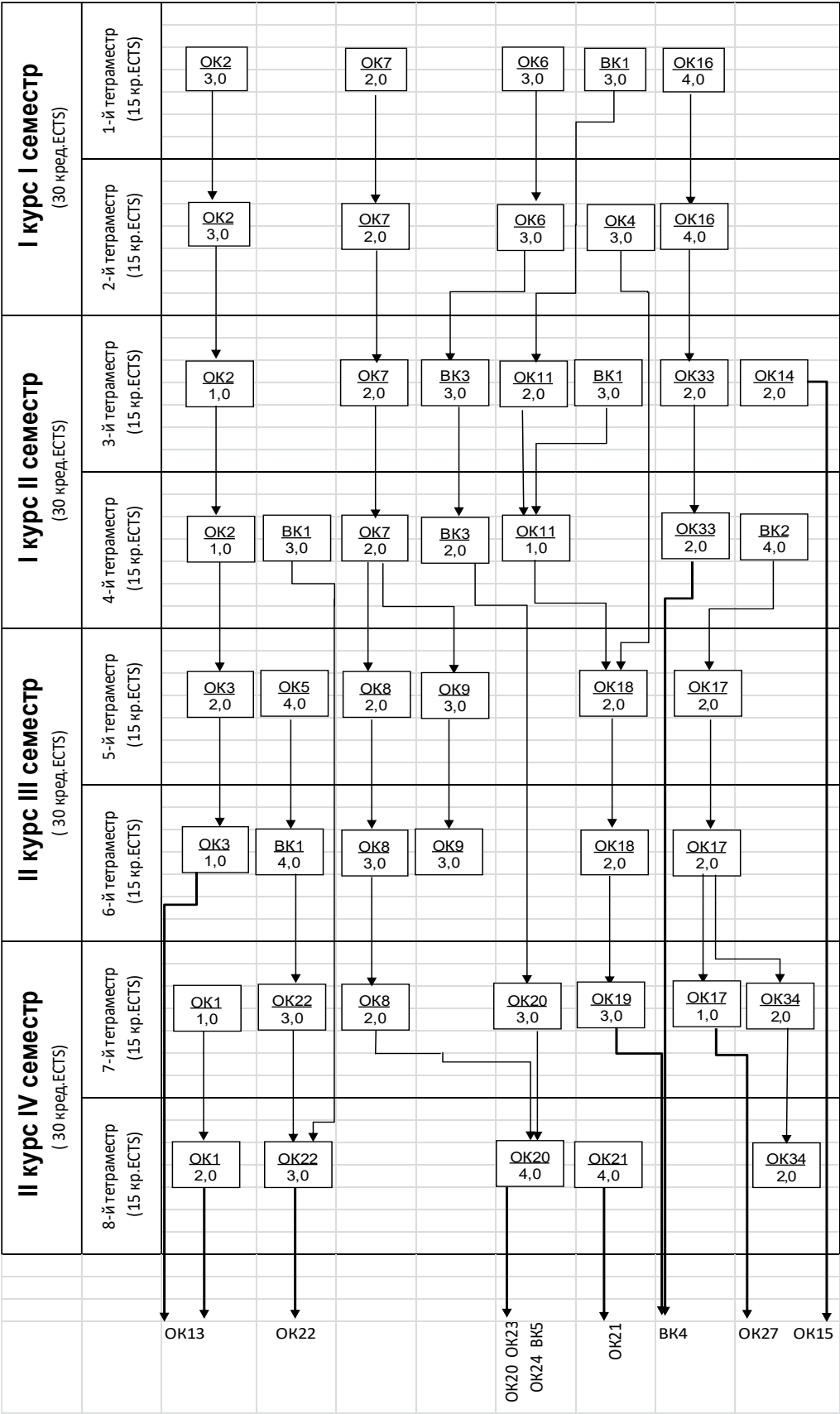
Перелік компонент ОПП

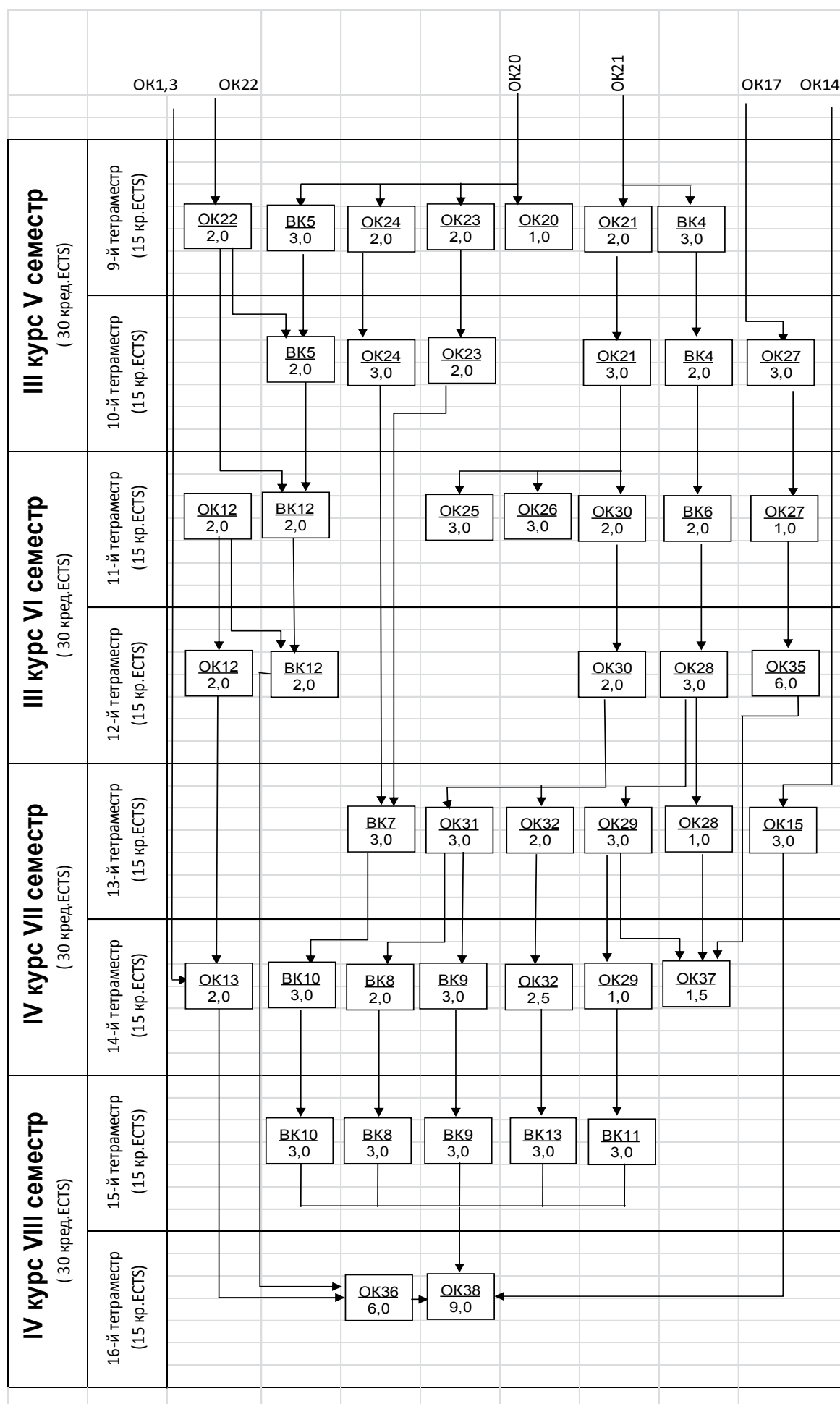
Код к-ти	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1.ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
1.1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8,0	залік, екзамен
ОК 3	Ділова іноземна мова: розмовний практикум	3,0	д. залік
ОК 4	Історія світової культури	3,0	д. залік
ОК 5	Філософія та філософська антропологія	4,0	екзамен
ОК 6	Економічна теорія	6,0	екзамен
ОК 7	Вища та прикладна математика	8,0	екзамен
ОК 8	Економіко-математичні методи та моделі	7,0	д. залік, екзамен
ОК 9	Економічна інформатика	6,0	екзамен
ОК10	Фізична культура (поза кредитами)	поза кредитами	залік
ОК11	Комунікаційні технології	3,0	д. залік
ОК12	Соціологія	4,0	екзамен
ОК13	Етика ділового спілкування	2,0	залік
ОК14	Безпека життєдіяльності	2,0	залік
ОК15	Основи охорони праці	3,0	екзамен
	РАЗОМ за циклом 1.1	62,0	
1.2. Цикл професійної підготовки			
ОК16	Готельна справа	8,0	екзамен
ОК17	Ресторанна справа	5,0	екзамен
ОК18	Івент-технології	4,0	екзамен
ОК19	Основи туризмознавства	3,0	д. залік
ОК20	Економіка і фінанси підприємства	8,0	екзамен
ОК21	Теорія організації, Менеджмент	9,0	д. залік, екзамен
ОК22	Право:правознавство,адміністративне та трудове право, господарське законодавство	8,0	д. залік
ОК23	Маркетинг	4,0	екзамен
ОК24	Формування бізнес-моделей підприємств	5,0	д. залік
ОК25	Управління інноваціями	3,0	екзамен
ОК26	Стратегічне управління	3,0	екзамен
ОК27	Устаткування та технологія підприємств готельно-ресторанного господарства	4,0	екзамен
ОК28	Сервісне обслуговування споживачів	4,0	екзамен
ОК29	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4,0	екзамен

OK30	Управлінські рішення	4,0	д.залік
OK31	Організаційне проектування підприємств	3,0	д.залік
OK32	Самоменеджмент. Управління персоналом	4,5	д.залік
	Практична підготовка:		
OK33	Навчальна практика з готельної справи	4,0	д.залік
OK34	Навчальна практика з ресторанної справи	4,0	д.залік
OK35	Технологічна (готельно-ресторанна практика	6,0	д.залік
OK36	Переддипломна практика	6,0	д.залік
OK37	Атестаційний екзамен	1,5	екзамен
OK38	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи та державна атестація (ДА)	9,0	ДА
	РАЗОМ за циклом 1.2	114,0	
	ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ	176,0	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
2.1. Цикл загальної підготовки			
BK1	Дисципліни гуманітарної підготовки	13,0	д.залік, екзамен
BK2	Дисципліни природничо-наукової підготовки	4,0	залік
	РАЗОМ за циклом 2.1	17,0	
2.2. Цикл професійної підготовки			
Вибірковий блок 1 – Управління конкурентоспроможністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу			
BK3	Основи підприємницької діяльності	5,0	екзамен
BK4	Міжнародні економічні відносини та зовнішньоекономічна діяльність підприємств	5,0	д.залік
BK5	Облік і аудит	5,0	екзамен
BK6	Кейтерінг	3,0	д.залік
BK7	Антикризовий менеджмент	3,0	екзамен
BK8	Менеджмент за видами діяльності: менеджмент фінансово-господарських процесів, менеджмент конкурентоспроможності	5,0	д.залік, екзамен
BK9	Управління потенціалом підприємств	6,0	д.залік
BK10	Рекреаційні комплекси	6,0	екзамен
BK11	Інформаційні технології в бізнесі	3,0	екзамен
	Модуль 1		
BK12	Ведення ділових переговорів (англійською мовою)	3,0	д.залік
BK13	Міжнародний туризм	3,0	д.залік
	Модуль 2		
BK12	Ведення ділових переговорів (українською мовою)	3,0	д.залік
BK13	Туристичні ресурси України	3,0	д.залік
Вибірковий блок 2 – Система управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу			
BK3	Управління бізнес-процесами	5,0	екзамен
BK4	Планування діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери	5,0	д.залік
BK5	Мотиваційний менеджмент	5,0	екзмен
BK6	Операційний менеджмент	3,0	д.залік
BK7	Інвестування	3,0	екзамен
BK8	Матеріально-технічне забезпечення діяльності готелів та ресторанів	5,0	д.залік, екзамен

ВК9	Внутрішній аудит та контроль на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	6,0	д.залік
ВК10	Проектне фінансування	6,0	екзамен
ВК11	Гігієна та санітарія готельно-ресторанних підприємств	3,0	екзамен
	Модуль 1		
ВК12	Управління ризиками підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3,0	д.залік
ВК13	Ситуаційний менеджмент	3,0	д.залік
	Модуль 2		
ВК12	Управління поведінкою споживачів	3,0	д.залік
ВК13	Комунікаційний менеджмент	3,0	д.залік
	РАЗОМ за циклом 2.2	47,0	
	ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ	64,0	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ	240	

2.2 Структурно-логічна схема





3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньою програмою
Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи (за наявності)	Кваліфікаційна робота має передбачати розв’язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на офіційному сайті університету або його підрозділу, або у репозитарії університету.
Документи, які отримує випускник	Випускник отримує документ встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр, Готельно-ресторанна справа

4. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам освітньої програми

Шифр компоненти	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	OK35	OK36	OK37	OK38
ЗК1				+	+					+		+																										
ЗК2	+											+	+	+	+																							
ЗК3				+	+	+			+					+																								
ЗК4							+	+	+		+																											
ЗК5					+			+	+		+																											
ЗК6	+																																					
ЗК7	+	+	+									+	+																									
ЗК8						+								+	+																							
ЗК9							+	+							+																							
ЗК10			+					+	+		+																											
ЗК11		+	+																																			
ЗК12						+																																
ФК1																+	+					+										+	+			+		
ФК2																+	+	+	+					+				+				+			+	+	+	
ФК3																						+							+			+	+	+				
ФК4																		+	+			+										+						
ФК5																					+			+		+					+					+	+	+
ФК6																											+	+			+				+			
ФК7																												+	+									
ФК8																						+	+		+													
ФК9																				+			+					+										
ФК10																				+								+		+						+	+	
ФК11																													+									
ФК12																								+	+	+												+
ФК13																				+	+										+						+	

ФК8						+				+																			
ФК9																		+			+								
ФК10					+																+	+							
ФК11																						+		+					
ФК12			+												+										+				
ФК13					+			+								+	+					+				+			
ФК14							+	+																					
ФК15				+										+															
ФК16																		+											

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

Шифр компоненти	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38
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															+	+														+	
ПРН26																											+			+	

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

ифр компоненти	ВК1	ВК2	Вибірковий блок 1											Вибірковий блок 2															
			ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10	ВК11	Модуль 1		Модуль 2		ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10	ВК11	Модуль 1		Модуль 2		
												ВК12	ВК13	ВК12	ВК13										ВК12	ВК13			
ПРН1			+				+					+	+	+									+	+					
ПРН2									+	+									+				+						
ПРН3												+		+															
ПРН4			+							+					+										+				
ПРН5					+	+			+		+					+							+				+		
ПРН6						+												+	+	+						+	+	+	
ПРН7			+			+					+							+		+						+	+	+	
ПРН8	+											+		+													+		
ПРН 9																+			+	+									
ПРН10		+				+				+																			

ПРН11				+		+				+					+					+		+	+			
ПРН12		+																		+						
ПРН13																	+									+
ПРН14																						+				
ПРН15				+	+		+	+		+					+	+	+				+					
ПРН16							+	+									+									
ПРН17								+																		+
ПРН18									+																	
ПРН19																	+						+			
ПРН20	+			+											+				+							+
ПРН21																										
ПРН22	+																									
ПРН23																										
ПРН24							+	+																		
ПРН25				+									+													
ПРН26																	+									

