

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Уманський державний педагогічний університет**  
**імені Павла Тичини**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти**

**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

**галузь знань 24 Сфера обслуговування**

**Освітня кваліфікація: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради

\_\_\_\_\_ О. І. Безлюдний

протокол №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 р.

Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2022 р.

Ректор \_\_\_\_\_ О.І. Безлюдний

(наказ №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 р.

Умань 2022 р.

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	молодший бакалавр
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № від 2022 р.).

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ І. М. Поворознюк

Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № від 2022 р.).  
Голова ради інституту \_\_\_\_\_ М. А. Слатвінський

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Начальник відділу \_\_\_\_\_ І. А. Денисюк

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичною радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини  
Голова ради \_\_\_\_\_ В. В. Розгон

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена проєктною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми):

**Бербец Тетяна Миколаївна**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Члени проєктної групи:

**1. Поворознюк Інна Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

**2. Філімонова Ірина Афанасьєва**, доктор філософії, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань – Дворова Н. В.
2. Директор ГТзДВ «Іскра», м. Умань – Поліщук М.П.
3. Директор Банно-готельного комплексу «Олімп», м. Умань – ФОП Поляченко І.І.
4. Завідувач кафедри аграрного консалтингу і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор економічних наук, професор – Басюк Д. І.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

# 1. Профіль освітньо-професійної програми молодшого бакалавра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Початковий рівень вищої освіти, молодший бакалавр Освітня кваліфікація: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньої програми № 1936
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА – початковий рівень (короткий цикл), QF-LLL – 5 рівень, НРК України – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта. Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС «Молодший бакалавр».
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	01.07.2026 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://udpu.edu.ua">https://udpu.edu.ua</a> ; <a href="https://econom.udpu.edu.ua">https://econom.udpu.edu.ua</a> ;
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства. Реалізуються на основі системи набутих загальних та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання типових спеціалізованих задач та практичних проблем у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність на первинній посаді одразу після закінчення закладу вищої освіти.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації в сучасному бізнес середовищі.

<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Програма націлена на всебічне вивчення готельно-ресторанного бізнесу, як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності суб'єктів індустрії гостинності.
<b>Особливості програми</b>	Особливість освітньої програми полягає у організації освітнього процесу, що поєднує теоретичне навчання та практичну підготовку; розкриває перспективи ступеневої та неперервної підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Підготовка фахівців для індустрії гостинності зумовлена особливостями регіонального розвитку готельно-ресторанного господарства та реалізується із залученням професіоналів практиків. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління 42 Службовці, що обслуговують клієнтів 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Ресепшійоніст 5123 Метродель 5123 Бармен 5123 Офіціант 5123 Офіціанти та буфетники 5123 Бармен 5121 Консьєрж готельного комплексу 5121 Порт'є 5129 Працівник закладу ресторанного господарства
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
<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 проводяться з використанням поширених методів: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних інформаційних технологій. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
<b>Оцінювання</b>	За результатами поточного та підсумкового контролю (поточний, тестовий контроль, усне та письмове опитування, залік, екзамен.). Модульний контроль здійснюється після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, презентації, есе тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача. Підсумковий контроль передбачає щосеместровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види робіт, завдань, передбачених робочою програмою на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у

	формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі атестаційного екзамену.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства, що вимагають застосування положень і методів системи наук, які формують концепцію гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1 Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК2 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3 Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК4 Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК5 Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>ЗК6 Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК7 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК8 Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами.</p> <p>ЗК9 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК10 Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК11 Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК12 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК13 Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</p> <p>ЗК14 Здатність виконувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ФК 4. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його</p>

	<p>ефективність.</p> <p>ФК 5 Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК 6 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах індустрії гостинності.</p> <p>ФК 7 Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.</p> <p>ФК 8 Здатність застосовувати знання з правових і організаційних питань охорони праці, гігієни праці, виробничої санітарії, техніки безпеки.</p> <p>ФК 9 Здатність до нового економічного мислення, що відповідає сучасним умовам господарювання; уміння аналізувати реальні економічні процеси, усвідомлювати економічні проблеми, пов'язані з майбутньою практичною діяльністю.</p> <p>ФК 10 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 11 Знання особливостей роботи бару, основних правил та вимог щодо оснащення відповідною технікою, інвентарем; здобуття знань та навичок щодо роботи та організації обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК 12 Знання методів організації ефективного господарювання на рівні підприємства, необхідної сукупності теоретичних та практичних знань з внесенням пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства.</p> <p>ФК 13 Знання сучасної організації виробництва в закладах індустрії гостинності.</p> <p>ФК 14 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p>
--	--

### **7 – Програмні результати навчання**

- ПРН1 Дотримуватися вимог чинного законодавства, державних та міжнародних стандартів діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
- ПРН2 Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
- ПРН3 Демонструвати навички володіння державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- ПРН4 Знання господарських механізмів, спрямованих на ефективне господарювання в умовах обмежених економічних і природних ресурсів.
- ПРН5 Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- ПРН6. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.
- ПРН 7 Уміння ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності.
- ПРН 8 Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- ПРН 9 Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- ПРН 10 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних та готельних послуг у професійній діяльності.
- ПРН 11 Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до їх посадових інструкцій.
- ПРН 12 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- ПРН 13 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.

ПРН 14 Здійснювати контроль якості продукції та послуг закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 15 Розуміння основ, правил та принципів планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у закладах готельного і ресторанного господарства.

ПРН 16 Проявляти стресостійкість у професійній діяльності.

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

<b>Кадрове забезпечення</b>	Усі розробники є штатними працівниками, мають наукові ступені, вчені звання, проходять стажування раз на п'ять років, в т.ч. закордонні. Також долучаються стейкхолдери. Для викладання фахових дисциплін залучаються фахівці, що мають значний досвід практичної роботи.
-----------------------------	---

<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи студентів: 5 навчальних корпусів, комп'ютерні класи, лабораторія, актовна зала, спортивна зала та 3 спортивних майданчики.
--	---

<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету <a href="https://udpu.edu.ua">https://udpu.edu.ua</a> у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» <a href="https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy">https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy</a>. На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього процесу в Університеті.</p> <p>Підтримку навчальної діяльності та управління освітнім процесом в інформаційному середовищі Університету забезпечують сайти:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– інформаційно-освітнє середовище <a href="https://dls.udpu.edu.ua">https://dls.udpu.edu.ua</a>. Кожна навчальна дисципліна має електронну підтримку у вигляді електронного курсу з теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання практичних робіт, самостійної роботи, поточного, модульного і підсумкового контролю;</li><li>– електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів <a href="https://library.udpu.edu.ua">https://library.udpu.edu.ua</a>, до яких увійшли посібники, навчально-методичні матеріали, електронні копії наукових статей працівників університету; матеріали конференцій, які проводилися в університеті, методичні матеріали на підтримку навчального процесу, патенти.</li></ul> <p>Відкрито доступ наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.</p> <p>Бібліотечний фонд університету багатогалузевий. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів на 45 посадкових місць.</p>
---	---

### **9 – Академічна мобільність**

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Університету та партнерських закладів освіти, проходження навчальної або виробничої практики, проведення наукових досліджень із можливістю перезарахування в установленому порядку опанованих навчальних дисциплін, практик тощо.</p> <p>Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та</p>
---	---



	обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентує «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Міжнародна кредитна мобільність передбачена.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Не передбачена можливість навчання іноземних студентів.

## II. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 01	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 02	Соціально-економічна історія України	4	екзамен
ОК 03	Іноземна мова	8	екзамен
ОК 04	Основи наукових досліджень	3	залік
ОК 05	Комунікативний менеджмент	3	екзамен
ОК 06	Економічна інформатика	5	екзамен
ОК 07	Правові засади господарської діяльності	3	залік
ОК 08	Фізичне виховання	4	залік
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 09	Технологія приготування їжі	4	екзамен
ОК 10	Гігієна і санітарія в галузі	3	екзамен
ОК 11	Рекреаційні комплекси світу	3	екзамен
ОК 12	Основи менеджменту сфери обслуговування	4	екзамен
ОК 13	Основи гостинності	4	екзамен
ОК 14	Історія розвитку туризму і гостинності	4	екзамен
ОК 15	Харчова хімія	3	екзамен

ОК 16	Економіка сфери обслуговування	3	екзамен
ОК 17	Основи маркетингу сфери обслуговування	4	екзамен
ОК 18	Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності	4	екзамен
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 20	Сервісологія	3	екзамен
ОК 21	Курсова робота за фахом	1	залік
<b>Загальний обсяг кредитів обов'язкових компонент 78 кредитів</b>			
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>32 кредитів</b>			
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 22	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства	3	Диференційований залік
ОК 23	Виробнича практика	6	залік
Атестація		1	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b><u>120 кредитів</u></b>	

### III. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)
<b>1 семестр</b>	
ОК 01	Українська мова за професійним спрямуванням
ОК 02	Соціально-економічна історія України
ОК 04	Основи наукових досліджень
ОК 07	Правові засади господарської діяльності
ОК 10	Гігієна і санітарія в галузі
ОК 13	Основи гостинності
ОК 15	Харчова хімія
<b>2 семестр</b>	
ОК 06	Економічна інформатика
ОК 08	Фізичне виховання
ОК 14	Історія розвитку туризму і гостинності
ОК 20	Сервісологія
ОК 22	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства
<b>3 семестр</b>	
ОК 05	Комунікативний менеджмент

ОК 11	Рекреаційні комплекси світу
ОК 12	Основи менеджменту сфери обслуговування
ОК 17	Основи маркетингу сфери обслуговування
ОК 18	Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності
ОК 21	Курсова робота за фахом
<b>4 семестр</b>	
ОК 03	Іноземна мова
ОК 09	Технологія приготування їжі
ОК 16	Економіка сфери обслуговування
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
ОК 23	Виробнича практика
Атестація	

#### IV. ОПИС ПРОГРАМИ

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ЗК / ФК	ПРН...	Назва дисципліни
ЗК 2; ЗК5; ЗК 7; ЗК8; ЗК10; ЗК13; ЗК14; ФК 2; ФК 6	ПРН3; ПРН7; ПРН9	Українська мова за професійним спрямуванням
ЗК1; ЗК2; ЗК3; ЗК4;ФК1;ФК2	ПРН2; ПРН4	Соціально-економічна історія України
ЗК5; ЗК7; ЗК8; ЗК9; ЗК13; ФК2; ФК6	ПРН3; ПРН9	Іноземна мова
ЗК1; ЗК3; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК9; ФК9	ПРН2; ПРН6	Основи наукових досліджень
ЗК5; ЗК10; ЗК11; ЗК12; ФК4; ФК6;ФК7	ПРН5; ПРН7; ПРН9; ПРН10; ПРН16	Комунікативний менеджмент
ЗК5; ЗК7;ЗК9; ЗК12; ФК2	ПРН6; ПРН9	Економічна інформатика
ЗК1; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ФК2; ФК3;	ПРН1; ПРН2; ПРН4	Правові засади господарської діяльності
ЗК1; ЗК2; ФК1	ПРН7; ПРН16	Фізичне виховання
ЗК2; ЗК4; ЗК5; ЗК7; ЗК14; ФК1; ФК2; ФК4; ФК9; ФК10; ФК12; ФК13; ФК14	ПРН1; ПРН4; ПРН7; ПРН9; ПРН11; ПРН12; ПРН13; ПРН14; ПРН15	Технологія приготування їжі
ЗК1; ЗК3; ЗК5; ЗК7; ЗК14; ФК1; ФК2; ФК3; ФК4; ФК8; ФК12; ФК13; ФК14	ПРН1; ПРН8; ПРН11	Гігієна і санітарія в галузі
ЗК2; ЗК4; ЗК5; ФК1	ПРН4; ПРН2	Рекреаційні комплекси світу
ЗК3; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК11; ЗК12; ФК4; ФК6; ФК7; ФК9; ФК12; ФК14	ПРН2; ПРН4; ПРН5; ПРН7; ПРН9; ПРН10; ПРН11; ПРН15; ПРН16	Основи менеджменту сфери обслуговування
ЗК5; ЗК6; ЗК7;ФК1; ФК3; ФК4; ФК13; ФК14	ПРН1; ПРН4; ПРН5; ПРН9; ПРН11;ПРН12; ПРН13	Основи гостинності

ЗК1; ЗК2; ЗК4; ЗК5; ФК1; ФК2	ПРН2; ПРН4	Історія розвитку туризму і гостинності
ЗК5; ЗК7; ФК1; ФК3; ФК5; ФК8; ФК9; ФК12	ПРН1; ПРН2; ПРН14	Харчова хімія
ЗК1; ЗК3; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ФК1; ФК2; ФК4; ФК9; ФК12; ФК13; ФК14	ПРН1; ПРН2; ПРН4; ПРН7; ПРН13; ПРН15	Економіка сфери обслуговування
ЗК1; ЗК2; ЗК3; ЗК4; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК10; ФК1; ФК5; ФК6; ФК7; ФК9; ФК12; ФК13	ПРН1; ПРН2; ПРН4; ПРН5; ПРН7	Основи маркетингу сфери обслуговування
ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК14; ФК1; ФК2; ФК3; ФК4; ФК12; ФК13; ФК14	ПРН5; ПРН9; ПРН11; ПРН13; ПРН14; ПРН16	Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності
ЗК5; ЗК7; ЗК14; ФК1; ФК2; ФК3; ФК4; ФК5; ФК8; ФК9; ФК12; ФК13	ПРН1; ПРН8; ПРН9; ПРН12; ПРН13; ПРН15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
ЗК4; ЗК5; ЗК7; ЗК10; ЗК12; ФК1; ФК4;	ПРН5; ПРН9; ПРН10; ПРН7	Сервісологія
ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК14; ФК1; ФК2; ФК3; ФК4; ФК12; ФК13; ФК14	ПРН5; ПРН9; ПРН11; ПРН13; ПРН14; ПРН16	Курсова робота за фахом
ЗК4; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК9; ЗК10; ЗК11; ЗК12; ЗК13; ФК1; ФК2; ФК3; ФК4; ФК13; ФК14	ПРН4; ПРН6; ПРН7; ПРН8; ПРН9; ПРН13	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства
ЗК3; ЗК5; ЗК6; ЗК7; ЗК14; ФК4; ФК5; ФК7; ФК8; ФК9; ФК10; ФК11;	ПРН5; ПРН10; ПРН11; ПРН12; ПРН14; ПРН15; ПРН16	Виробнича практика

## **V. Форми атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені молодший бакалавр з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників.

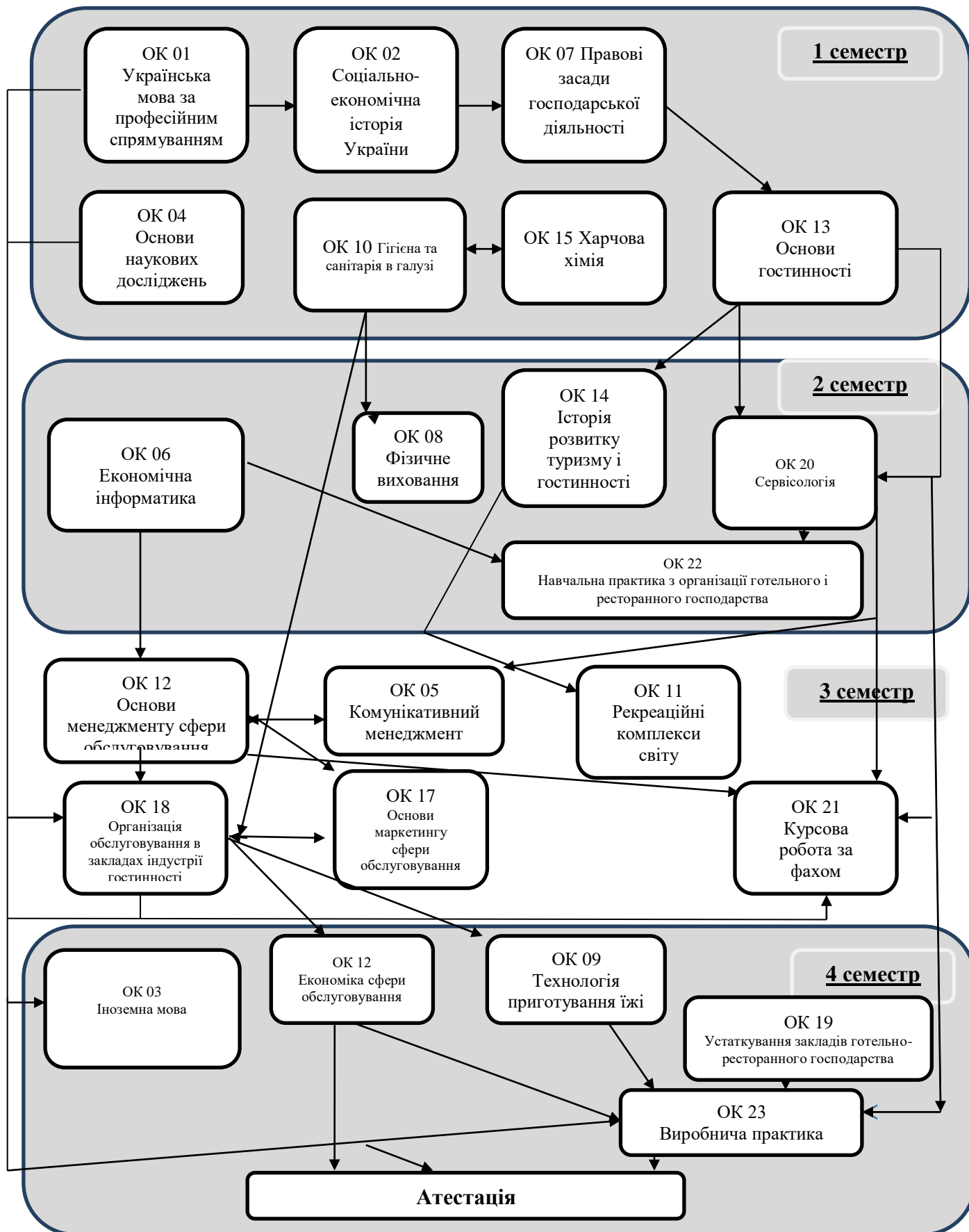
Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену, завершується видачою документа встановленого зразка про присудження освітнього ступеня «Молодший бакалавр» із присвоєнням освітньої кваліфікації молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## VI. Структурно-логічна схема ОП

Обов'язкові компоненти ОП

Семестр



**VII. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми  
«Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	
ЗК1		+		+			+	+		+				+		+	+							
ЗК2	+	+						+	+		+			+			+							
ЗК3		+		+						+		+				+	+							+
ЗК4		+							+		+			+			+			+		+		
ЗК5	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК6				+			+					+	+			+	+	+			+	+	+	+
ЗК7	+		+	+		+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК8	+		+																					
ЗК9			+	+		+																+		
ЗК10	+				+												+			+		+		
ЗК11					+							+										+		
ЗК12					+	+						+								+		+		
ЗК13	+		+																			+		
ЗК14	+								+	+								+	+		+			+
ФК1		+						+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ФК2	+	+	+			+	+		+	+				+		+		+	+		+	+		
ФК3							+			+			+		+			+	+		+	+		
ФК4					+				+	+		+	+			+		+	+	+	+	+	+	+
ФК5															+		+		+					+
ФК6	+		+		+							+					+							
ФК7					+							+					+							+
ФК8										+					+				+					+

<b>ФК9</b>				+					+			+			+	+	+		+				+	
<b>ФК10</b>									+															+
<b>ФК11</b>																								+
<b>ФК12</b>									+	+		+			+	+	+	+	+		+			
<b>ФК13</b>									+	+			+			+	+	+	+		+	+		
<b>ФК14</b>									+	+		+	+			+		+			+	+		



**VIII. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідним компонентам освітньої програми  
«Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	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
ПРН1							+		+	+			+		+	+	+		+				
ПРН2		+		+			+				+	+		+	+	+	+						
ПРН3	+		+																				
ПРН4		+					+		+		+	+	+	+		+	+					+	
ПРН5					+							+	+				+	+		+	+		+
ПРН6				+		+																+	
ПРН7	+				+			+	+			+				+	+					+	
ПРН8										+									+	+		+	
ПРН9	+		+		+	+			+			+	+					+	+	+	+	+	
ПРН10					+							+								+			+
ПРН11									+	+		+	+					+			+		+
ПРН12									+				+						+				+
ПРН 13									+				+			+		+	+		+	+	
ПРН 14									+						+			+			+		+
ПРН 15									+			+				+		+					+
ПРН 16					+			+				+						+			+		+

Керівник проєктної групи  
(гарант освітньої програми) \_\_\_\_\_ Т.М. Бербец

