

ТЕРНОПІЛЬСЬКА МІСЬКА РАДА  
ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»  
Першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ



Голова педагогічної ради

М. П. Баб'юк

(протокол № 7 від 17.10 2017 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09 2018 р.

Директор М. П. Баб'юк

(наказ № 01/133 від «17» 10 20 17 р.)


Тернопіль – 20 17

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**


<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Кваліфікація</b>	бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ПОГОДЖЕНО**

Заступник директора з наукової та навчально-виробничої роботи

 І.О. Гелецька  
« 12 » 10 2017 р.

Заступник директора з навчальної роботи

 Т.А. Ільчук  
« 12 » 10 2017 р.


Завідувач навчально-методичної лабораторії

 М.Л. Глинська  
« 12 » 10 2017 р.

**РОЗРОБЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО**

Робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи  
Галицького коледжу  
імені В'ячеслава Чорновола

Гарант освітньої програми

 Р.В. Чорний  
« 2 » 10 2017 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

1. Чорний Руслан Володимирович - кандидат економічних наук, в.о. кафедри готельно-ресторанної справи, керівник робочої групи (гарант освітньої програми) Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.
2. Бриндзя Зіновій Федорович – доктор економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи, член робочої групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.
3. Мишковець Ірина Петрівна - кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справ, член робочої групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.
4. Куницька Наталя Богданівна – магістр з технологій в ресторанному господарстві, асистент кафедри готельно-ресторанної справ, член робочої групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності  
241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, кафедра готельно-ресторанної справи.
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти: бакалавр. Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи.
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	241 Готельно-ресторанна справа.
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців. Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців на основі ОКР «молодший спеціаліст».
<b>Наявність акредитації</b>	Відсутня
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти. ОКР «молодший спеціаліст».
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	4 роки
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://gi.edu.ua/index.php/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr">http://gi.edu.ua/index.php/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
формування загальних і спеціальних компетентностей, практичних навичок фахівця, здатного проектувати, організовувати та контролювати процес надання готельних і ресторанных послуг, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанного бізнесу.	
<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>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма бакалавра. Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, контроль якості послуг, організацію діяльності та управління бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Ключові слова: гостинність, готельно-ресторанна справа, заклади готельно-ресторанного господарства, організація обслуговування, сервісна діяльність.
<b>Особливості програми</b>	Освітня програма має широкий спектр навчальних дисциплін циклу професійної і практичної підготовки; передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства та враховує систему ступеневої підготовки фахівців у

	<p>Коледжі (кваліфікований робітник – молодший спеціаліст - бакалавр). Окрім того, особливості ОП полягають у спрямуванні до набуття здобувачами високого рівня комунікативної компетентності через введення в достатньому обсязі відповідних обов'язкових освітніх компонентів: «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та вибіркових: «Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері» / «Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері».</p>
<p><b>4 – Придатність випускників о працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Фахівець підготовлений до роботи в сфері готельно-ресторанного бізнесу і здатний виконувати зазначену (і) професійну роботу за ДК 003:2010:</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління</p> <p>3414 Фахівець із готельного обслуговування.</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля.</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування.</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності.</p> <p>1315 Ресторатор.</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо).</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи.</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>2483.2 Фахівець із санаторно-курортної справи.</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу.</p> <p>3439 Фахівець з побутового обслуговування.</p> <p>4222.87 Адміністратор (господар) залу.</p> <p>2419.2 Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості.</p> <p>2419.2 Фахівець із якості.</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3423 Організатор з персоналу.</p>

<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовжити навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. НРК України –8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL –7 рівень.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Організовано студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, інноваційно-інформаційне навчання, самонавчання, що передбачає демократичні засади викладання, зокрема особистісно орієнтований, діяльнісний, творчий підходи з набуття загальних та професійних компетентностей.</p> <p>Форми навчання включають: лекції, семінари, практичні, лабораторні заняття, самостійну роботу; здійснення індивідуальної науково-дослідної діяльності, підготовка есе та доповідей на основі підручників, інтернет-джерел, конспектів, освітнього E-середовища платформи Moodle; індивідуальні та групові консультації з викладачами; підготовка курсових робіт; написання звітів про проходження практики.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень бакалаврів здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання.</p> <p>Поточний контроль – індивідуальне та фронтальне усне опитування, письмове опитування, різнорівневий тест-контроль, перевірка виконання практичних, лабораторних робіт, захист проєктів, творчих робіт, есе, презентації, реферативні повідомлення, дискусії за круглим столом та ін.</p> <p>Виконання та захист індивідуального науково-дослідного завдання.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів у процесі поточного контролю, захист курсової роботи, звіти з практик.</p> <p>Державна атестація – комплексний кваліфікаційний державний екзамен.</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання, в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій, методів відповідної науки й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ЗК 2. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 3. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат.</p>

	<p>ЗК 5. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ЗК 6. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 7. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами, засобами отримання, зберігання, переробки та використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ЗК 9. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ЗК 10. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 11. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>ЗК12. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.</p> <p>ФК 2. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 4. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>ФК 5. Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p>

- ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
- ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- ФК 11. Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.
- ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції і послуг на підприємствах сфери гостинності.
- ФК 13. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.
- ФК 14. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, контроль діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
- ФК 15. Здатність аналізувати і розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку, спеціальних досліджень.
- ФК 16. Здатність аналізувати та впроваджувати новітні технології у закладах готельно-ресторанного господарства та управляти рекреаційними комплексами.
- ФК 17. Здатність організовувати роботу персоналу, ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства.
- ФК 18. Здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час



	<p>навчання та виконання професійних завдань.</p> <p>ФК 19. Здатність розраховувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
	<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</p> <p>ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів,</p>

	<p>дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p>ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, скласти необхідну нормативну документацію.</p> <p>ПРН 21. Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p>ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p> <p>ПРН 26. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p> <p>ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Найважна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, до складу якої входять 2 кандидати економічних наук, 1 доктор економічних наук, 1 магістр з технологій в ресторанному господарстві. Усі вони є штатними працівниками Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.</p> <p>Гарант освітньої програми: Чорний Р. В. – к.е.н., в.о. кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з освітньою кваліфікацією, що відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ навчальні корпуси;</li> <li>➤ спеціалізовані кабінети, лабораторії;</li> <li>➤ комп'ютерні лабораторії;</li> <li>➤ вільний Wi- Fi доступ до Інтернету;</li> <li>➤ мультимедійне обладнання;</li> <li>➤ комплекси аудіовізуального забезпечення;</li> <li>➤ актові зали;</li> <li>➤ пункти харчування;</li> <li>➤ спортивний зал, спортивний майданчик;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ медичні пункти;</li> <li>➤ видавничий центр;</li> <li>➤ гуртожитки.</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ офіційний сайт Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола <a href="http://gi.edu.ua/">http://gi.edu.ua/</a></li> <li>➤ вільний Wi- Fi доступ до Інтернету;</li> <li>➤ наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>➤ віртуальне освітнє Е-середовище на платформі Moodle;</li> <li>➤ корпоративна пошта;</li> <li>➤ навчальні і робочі плани;</li> <li>➤ графіки навчального процесу;</li> <li>➤ навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>➤ навчальні та робочі програми дисциплін;</li> <li>➤ дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>➤ програми практик, комплексного кваліфікаційного державного екзамену;</li> <li>➤ методичні вказівки щодо виконання курсових робіт;</li> <li>➤ критерії оцінювання рівня підготовки.</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах.

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної 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 1.1.1.	Філософія	4	екзамен
ОК 1.1.2.	Історія української культури	4	екзамен
ОК 1.1.3.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	4	екзамен
ОК 1.1.4.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	14	залік, екзамен
ОК 1.1.5.	Соціологія та психологія	3	залік
ОК 1.1.6.	Правознавство	3	залік
ОК 1.1.7.	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	4	екзамен

ОК 1.1.8.	Вища математика	4	екзамен
ОК 1.1.9.	Економічна теорія	4	екзамен
ОК 1.1.10.	Інформаційні системи та технології	4	залік
ОК 1.1.11.	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 1.1.12.	Мікробіологія	5	екзамен
ОК 1.2.1.	Вступ до гостинності	4	залік
ОК 1.2.2.	Товарознавство	7	залік, екзамен
ОК 1.2.3.	Технологія продукції ресторанного господарства	8	залік, екзамен
ОК 1.2.4.	Санітарія та гігієна	4	залік, екзамен
ОК 1.2.5.	Підприємництво	6	залік, екзамен
ОК 1.2.6.	Організація готельного господарства	5	екзамен
ОК 1.2.7.	Організація ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 1.2.8.	Економіка підприємств сфери обслуговування	5,5	екзамен
ОК 1.2.9.	Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу	5	залік, екзамен
ОК 1.2.10.	Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	залік, екзамен
ОК 1.2.11.	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік, екзамен
ОК 1.2.12.	Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі	5	залік, екзамен
ОК 1.2.13.	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві	5	залік, екзамен
ОК 1.2.14.	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	залік
ОК 1.2.15.	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства	9,5	залік, екзамен
ОК 1.2.16.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 1.2.17.	Курсова робота "Технологія продукції ресторанного господарства"	3	залік
ОК 1.2.18.	Міждисциплінарна курсова робота	3	залік

ОК 1.2.19.	Міждисциплінарна курсова робота	3	залік
ОК 1.3.1.	Навчальна практика "Вступ до фаху"	3	залік
ОК 1.3.2.	Навчальна практика (комп'ютерна)	3	залік
ОК 1.3.3.	Виробнича практика (організаційно-економічна)	9	залік
ОК 1.3.4.	Виробнича практика (професійно-орієнтована)	9	залік
	Комплексний кваліфікаційний державний екзамен	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>178,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 2.1.	Ресторанний сервіс	6	залік
ВБ 2.2.	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу		
ВБ 2.3.	Кухні народів світу	6	залік
ВБ 2.4.	Кулінарна етнологія		
ВБ 2.5.	Готельна індустрія України	6	залік
ВБ 2.6.	Рекреаційні комплекси світу		
ВБ 2.7.	Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства	8	залік
ВБ 2.8.	Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства		
ВБ 2.9.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	залік, екзамен
ВБ 2.10.	Стандартизація, сертифікація, ліцензування		
ВБ 2.11.	Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері	5,5	залік
ВБ 2.12.	Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері		
ВБ 2.13.	Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу	6	залік, екзамен
ВБ 2.14.	Фінанси підприємств сфери обслуговування		
ВБ 2.15.	Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу	6	залік
ВБ 2.16.	Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 2.17.	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6	залік

ВБ 2.18.	Організація анімаційних послуг		
ВБ 2.19.	Курортологія	6	екзамен
ВБ 2.20.	Санаторно-курортна справа		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>61,5</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.1. Перелік компонент ОП

I курс	II курс	III курс	IV курс
Філософія Історія української культури Українська мова (за проф. спрямуванням)	Соціологія та психологія	Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері	
Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)		
Правознавство Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	Санітарія та гігієна	Стандартизація, сертифікація, ліцензування	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу
Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі		
Харчова хімія Мікробіологія	Товарознавство Технологія продукції ресторанного господарства Санітарія та гігієна Кухні народів світу Кулінарна етнологія	Організація ресторанного господарства Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві



<p>Вища математика Економічна теорія</p>				<p>Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу Підприємництво Економіка підприємств сфери обслуговування Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу Фінанси підприємств сфери обслуговування</p>		<p>Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу Фінанси підприємств сфери обслуговування Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві</p>
<p>Фізичне виховання</p>	<p>→</p>	<p>Фізичне виховання</p>				

<p>Вступ до гостинності</p>		<p>Ресторанний сервіс Сервіс готельного і ресторанного бізнесу Готельна індустрія України Рекреаційні комплекси світу Організація виставкової та ярмаркової діяльності Організація анімаційних послуг</p>		<p>Організація готельного господарства Курортологія Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Санаторно-курортна справа</p>		<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>
<p>Навчальна практика "Вступ до фаху"</p>		<p>Навчальна практика (комп'ютерна)</p>		<p>Виробнича практика (організаційно-економічна)</p>		<p>Виробнича практика (професійно-орієнтована)</p>

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

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі захисту комплексного кваліфікаційного державного екзамену та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

#### 4. 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1.1.	ОК 1.1.2.	ОК 1.1.3.	ОК 1.1.4.	ОК 1.1.5.	ОК 1.1.6.	ОК 1.1.7.	ОК 1.1.8.	ОК 1.1.9.	ОК 1.1.10.	ОК 1.1.11.	ОК 1.1.12.	ОК 1.2.1.	ОК 1.2.2.	ОК 1.2.3.	ОК 1.2.4.	ОК 1.2.5.	ОК 1.2.6.	ОК 1.2.7.	ОК 1.2.8.	ОК 1.2.9.	ОК 1.2.10.	ОК 1.2.11.	ОК 1.2.12.	ОК 1.2.13.	ОК 1.2.14.	ОК 1.2.15.	ОК 1.2.16.	ОК 1.2.17.	ОК 1.2.18.	ОК 1.2.19.	ОК 1.3.1.	ОК 1.3.2.	ОК 1.3.3.	ОК 1.3.4.	
ЗК 1	+				+	+			+				+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	
ЗК 2	+				+	+		+	+				+	+	+		+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+				+	
ЗК 3	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК 5													+						+													+				
ЗК 6	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7						+		+		+								+				+	+									+				
ЗК 8					+													+			+		+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	
ЗК9		+	+	+	+													+								+		+								
ЗК 10	+	+		+	+										+			+								+		+		+						
ЗК 11							+			+	+	+			+	+		+					+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+
ЗК 12	+	+			+	+	+				+	+																								
ФК 1			+	+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 2													+					+			+			+	+					+	+	+				
ФК 3											+	+			+			+	+		+								+	+	+	+			+	



	ББ 2.1.	ББ 2.2.	ББ 2.3	ББ 2.4.	ББ 2.5.	ББ 2.6.	ББ 2.7	ББ 2.8.	ББ 2.9.	ББ 2.10	ББ 2.11.	ББ 2.12.	ББ 2.13.	ББ 2.14.	ББ 2.15.	ББ 2.16.	ББ 2.17	ББ 2.18.	ББ 2.19.	ББ 2.20
3К 1	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3К 2			+	+	+	+			+	+	+	+						+		
3К 3	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
3К 4					+	+			+	+			+	+				+	+	+
3К 5			+	+	+	+					+	+						+		
3К 6	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+		+	+
3К 7									+	+										
3К 8	+	+					+	+	+	+	+	+					+			
3К 9							+	+	+	+	+	+								
3К 10	+	+	+	+	+						+	+								
3К 11							+	+	+	+										
3К 12																				
ФК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 2	+	+			+	+			+	+	+	+						+	+	+
ФК 3	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+

	ББ 2.1.	ББ 2.2.	ББ 2.3	ББ 2.4.	ББ 2.5.	ББ 2.6.	ББ 2.7	ББ 2.8.	ББ 2.9.	ББ 2.10	ББ 2.11.	ББ 2.12.	ББ 2.13.	ББ 2.14.	ББ 2.15.	ББ 2.16.	ББ 2.17	ББ 2.18.	ББ 2.19.	ББ 2.20
ФК 4						+														
ФК 5	+	+			+	+					+	+					+	+		
ФК 6					+				+		+	+	+	+						
ФК 7	+	+			+		+	+	+						+	+		+	+	+
ФК 8			+	+											+	+				
ФК 9			+	+											+	+				
ФК 10									+	+										
ФК 11																				
ФК 12			+	+																
ФК 13																				
ФК 14													+	+	+	+	+			
ФК 15													+	+	+	+	+			
ФК 16	+	+			+															
ФК 17	+	+			+		+	+			+	+								
ФК 18			+	+			+	+	+	+										
ФК 19															+	+				

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

	ОК 1.1.1.	ОК 1.1.2.	ОК 1.1.3.	ОК 1.1.4.	ОК 1.1.5.	ОК 1.1.6.	ОК 1.1.7.	ОК 1.1.8.	ОК 1.1.9.	ОК 1.1.10.	ОК 1.1.11.	ОК 1.1.12.	ОК 1.2.1.	ОК 1.2.2.	ОК 1.2.3.	ОК 1.2.4.	ОК 1.2.5.	ОК 1.2.6.	ОК 1.2.7.	ОК 1.2.8.	ОК 1.2.9.	ОК 1.2.10.	ОК 1.2.11.	ОК 1.2.12.	ОК 1.2.13.	ОК 1.2.14.	ОК 1.2.15.	ОК 1.2.16.	ОК 1.2.17.	ОК 1.2.18.	ОК 1.2.19.	ОК 1.3.1.	ОК 1.3.2.	ОК 1.3.3.	ОК 1.3.4.
ПРН 1	+				+	+			+				+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	
ПРН 2	+				+	+		+	+					+	+		+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+				+	
ПРН 3	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 4	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ПРН 5							+						+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 6																			+		+										+				
ПРН 7						+		+		+								+	+			+	+								+				
ПРН 8					+													+			+			+	+			+	+	+	+		+	+	
ПРН 9		+	+	+	+													+								+									
ПРН 10	+	+		+	+										+			+								+					+				
ПРН 11													+					+	+		+									+					
ПРН 12														+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	
ПРН 13																		+	+		+					+				+				+	
ПРН 14											+	+			+				+		+								+	+	+	+		+	









