

ПРОЄКТ

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузь знань J Транспорт та послуги**

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Криворізького національного університету
Голова Вченої ради
Микола СТУПНІК
_____ (протокол № від . .2026 р.)**

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2026 року

(наказ № від « » .2026 р.)

Кривий Ріг
2026

ОП започатковано у 2016 році

ОП 2026 року удосконалено робочою групою у складі:

Слащева А.В. – к.т.н., доцент;

Ніколайчук О.А. – гарант ОП, к.е.н., доцент;

Горіна Г.О. – д.е.н., професор;

Приймак Н.С. – д.е.н., доцент;

Бочарова Ю.Г. – д.е.н., професор;

Сімакова О.О. – к.т.н., доцент;

Чудновська О.В. – здобувачка СВО бакалавр;

Фадєєва В.О. – здобувачка СВО бакалавр;

Немодрук О.П. – випускниця ВО ОП «Готельно-ресторанна справа»;

Ткаленко М.О. - випускниця ВО ОП «Готельно-ресторанна справа»;

Магалецька І.А. - керівник Навчального центру ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент», к.т.н .;

Яковлев О.В. – директор ресторану «Розмарин», м. Кривий Ріг.

I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

240 кредитів ЄКТС (на базі повної загальної середньої освіти)

180 кредитів ЄКТС (на базі ступеня «молодший бакалавр»)

Нормативний термін навчання

3 р. 10 м. (на базі повної загальної середньої освіти)

2 р. 10 м. (на базі ступеня «молодший бакалавр»)

Рівень

бакалавр (перший рівень вищої освіти)

Передумови

Повна загальна середня освіта, фахова передвища освіта або ступінь молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)

Мова викладання

українська

Форми здобуття освіти

очна (денна, вечірня)

заочна

2 - Опис предметної області

Ціль освітньої програми - підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають необхідні теоретичні знання та прикладні навички для успішного розв'язання комплексних складних задач і практичних проблем у сфері готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності, та гармонійно розвинутих особистостей, що націлені на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства й мають творчі та лідерські здібності, критичне мислення, що відповідають сучасним тенденціям ринку праці та вимогам роботодавців у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Об'єкт: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.

Ціль навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)
Гуманітарна підготовка; мовна, економіко-управлінська та професійна підготовка з готельно-ресторанної справи

Основний фокус освітньої програми

Загальна

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості готельного господарства та ресторанных технологій

Особливості програми

- гармонійне поєднання ґрунтовної академічної підготовки в сфері готельно-ресторанної справи з поглибленою практичною підготовкою (ознайомча, ресторанна, готельна, переддипломна практики можливість формування індивідуального плану з елементами дуальної освіти, міжнародні практики зі спеціальності);
- формування підприємницької компетентності, що дає можливість заснувати власний бізнес в сфері гостинності;
- поглиблене вивчення іноземної мови;

- наявність широкого переліку вибіркових дисциплін, який дає можливість студенту сформувавши власну траєкторію навчання.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випускників)

Фахівець з готельно-ресторанної справи має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати такі посади: помічник керівників підприємств, установ, організацій; помічник керівників підрозділів; помічник керівників малих підприємств без апарату управління; організатор туристичної та готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування, фахівець із спеціалізованого обслуговування, фахівець з організації дозвілля, фахівець з конференц-сервісу

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати освіту за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Студентоцентроване навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, система електронного забезпечення навчання Moodle, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарських занять, лабораторних робіт. Самостійна робота включає вирішення кейсів та ситуаційних завдань, підготовку доповідей, презентацій, групових проєктів, курсових робіт, кваліфікаційної роботи, консультації із викладачами.

Оцінювання

Тестування, експрес-опитування, екзамени, заліки, захисти звіту з практик, курсових робіт, захист кваліфікаційної роботи

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і

	технологій, вести здоровий спосіб життя.
	ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 05. Здатність працювати в команді.
	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності
	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль</p>

	<p>діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність надавати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональні норми харчування, нові, фірмові види продукції, в тому числі дієтичних страв і виробів за спеціальними авторськими рецептами</p> <p>СК 15. Здатність ініціювати створення бізнесу, формулювати бізнес-ідею створення суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 16. Здатність розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p>
--	---

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів,

координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РН 23. Надавати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові фірмові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональні норми харчування.

РН 24. Вміти формулювати бізнес-ідею створення суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вміти презентувати власні проекти щодо створення нового бізнесу в сфері гостинності.

РН 25. Вміти розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

8 - Модуляризація програми

Кожна одиниця програми має довільний вимір (не менш 3 кредитів).

Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 год. загального навчального навантаження студента. Один семестр – 30 кредитів, навчальний рік – 60 кредитів.

II. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ/НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти ОП				
I. Цикл загальної підготовки				
ОЗП1	Європейські цінності та євроінтеграційний процес	5	екзамен	1
ОЗП2	Критичне мислення	5	залік	1
ОЗП3	Самоменеджмент	5	залік	1
ОЗП4	Ділова українська мова	5	екзамен	1
ОЗП5	Іноземна мова	20	2 екзамени, 2 заліки	1, 2, 3, 4
ОЗП6	Лідерство та ділові комунікації	5	залік	2
ОЗП7	Основи наукових досліджень та академічне	5	залік	2
II. Цикл професійної підготовки				
ОПП1	Харчова хімія	5	екзамен	1
ОПП2	Основи готельно-ресторанної справи та кейтерингу	5	залік	2
ОПП3	Фізіологія, гігієна та санітарія	5	екзамен	2
ОПП4	Практика ознайомча	5	залік	2
ОПП5	Поведінкова економіка	5	екзамен	3
ОПП6	Технологія продукції ресторанного господарства	5	екзамен	4
ОПП7	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	5	екзамен	3
ОПП8	Світова індустрія гостинності	5	екзамен	3
ОПП9	Економіка підприємства	5	екзамен	4
ОПП10	Практика ресторанна	5	залік	4
ОПП11	Менеджмент	5	екзамен	5
ОПП12	Управління проєктами	5	екзамен	5
ОПП13	Управлінський облік	5	екзамен	5
ОПП14	Організація ресторанного господарства та кейтерингу	10	2 екзамени, курсова робота	5, 6 6
ОПП15	Операційний менеджмент	5	екзамен	6
ОПП16	Організація готельного господарства	5	екзамен, курсова робота	6 7
ОПП17	Практика готельна	5	залік	6
ОПП18	Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	6	екзамен	7

ОПП19	Економіка сервісних систем та управління клієнтським капіталом	5	екзамен	7
ОПП20	Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	4	залік	7
ОПП21	Готельний сервіс	5	залік	7
ОПП22	Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу	5	залік	8
ОПП23	Практика переддипломна	4	залік	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент		169		
Загальний обсяг вибіркового компонент		60		
Атестація				
	Атестаційний екзамен	1	екзамен	8
	Кваліфікаційна робота	10	захист	8
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240		

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводиться у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестаційний екзамен передбачено з дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності».

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.

Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозиторії кваліфікаційних робіт навчально-наукового інституту економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
ЗК 01.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя	+	+	+	+
ЗК 02.Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні	+	+	+	+
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	+
ЗК 04.Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.		+	+	
ЗК 05. Здатність працювати в команді.	+	+	+	
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	+
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності		+	+	+
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою		+		+
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
СК 02.Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+	+	+
СК 03.Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни	+	+		+
СК 04.Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	+	+	+	+
СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
СК 06.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно -ресторанного та рекреаційного господарств	+	+	+	+
СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
СК 08. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+		+
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+

Продовження таблиці

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;	+	+	+	+
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
СК 14. Здатність надавати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональні норми харчування, нові, фірмові види продукції, в тому числі дієтичних страв і виробів за спеціальними авторськими рецептами	+	+		+
СК 15. Здатність ініціювати створення бізнесу, формулювати бізнес-ідею створення суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
СК 16. Здатність розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+	+

V. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності											Спеціальні (фахові) компетентності																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+		+		+			+				+		+	+	+														
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	+			+	+							+		+	+				+		+						+		+	
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	+							+				+	+			+														
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	+	+		+					+		+	+	+							+						+			+	+
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+				+	+				+	+				+			+	+	+	+	+					+			
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових	+	+			+	+	+			+	+	+							+	+	+						+		+	

VI. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Одиниці програми		ІК	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Обов'язкові компоненти	Цикл загальної підготовки	ОЗП 1	+	+	+					+																						
		ОЗП 2	+			+		+							+	+											+				+	
		ОЗП 3	+			+												+														
		ОЗП 4	+								+								+													
		ОЗП 5	+			+					+							+														
		ОЗП 6	+			+	+	+			+						+												+		+	
		ОЗП 7	+			+					+						+															
	Цикл професійної підготовки	ОПП 1	+			+									+																	
		ОПП 2	+			+									+																	
		ОПП 3	+	+											+																	
		ОПП 4	+			+	+	+							+			+	+								+	+	+		+	
		ОПП 5	+			+	+					+			+		+			+			+	+			+					
		ОПП 6	+	+											+						+	+								+		
		ОПП 7	+												+			+								+	+					
		ОПП 8	+									+			+		+	+									+					
		ОПП 9	+												+		+										+		+	+		+
		ОПП 10	+			+		+							+				+							+		+	+			
		ОПП 11	+					+							+				+	+								+	+			
		ОПП 12	+			+	+	+	+						+		+			+							+		+	+		+
		ОПП 13	+														+										+			+		
		ОПП 14	+			+	+								+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
		ОПП 15	+					+									+		+				+	+		+	+	+	+	+	+	
		ОПП 16	+			+	+								+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОПП 17		+			+	+	+							+		+		+							+	+	+	+	+			
ОПП18		+														+		+		+					+		+	+			+	
ОПП19		+			+	+										+		+		+		+	+			+	+				+	
ОПП20		+				+										+										+						
ОПП21		+			+										+		+			+	+	+				+				+		
ОПП22		+				+									+		+									+	+					
ОПП23		+			+	+	+								+			+	+							+	+	+		+		

VII. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Одиниці програми		Програмні результати навчання																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Обов'язкові компоненти	Цикл загальної підготовки	ОЗП1																		+			+				
		ОЗП2		+				+	+				+				+	+								+	
		ОЗП3		+													+										
		ОЗП4			+					+									+								
		ОЗП5			+														+								
		ОЗП6		+				+	+				+					+	+	+	+						
		ОЗП7			+													+		+							
	Цикл професійної підготовки	ОПП 1		+			+																	+			
		ОПП 2	+	+			+		+									+			+						
		ОПП 3		+			+					+													+		
		ОПП 4	+	+		+	+	+	+	+								+	+	+							
		ОПП 5		+				+	+	+		+							+		+						
		ОПП 6					+					+		+											+		
		ОПП 7	+	+		+	+	+			+				+		+										
		ОПП 8	+	+		+	+	+																			
		ОПП 9	+					+									+	+		+							+
		ОПП 10	+	+		+	+	+	+	+								+	+	+	+				+		
		ОПП 11								+						+	+	+	+								
		ОПП 12		+			+	+					+				+	+		+	+					+	+
		ОПП 13	+														+	+									
		ОПП 14	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+					+		
		ОПП 15		+			+	+			+	+		+	+		+	+									
		ОПП 16	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+							
ОПП 17	+	+		+	+	+	+	+								+	+	+									
ОПП18	+	+		+											+	+		+							+		
ОПП19		+		+		+	+	+							+									+	+		
ОПП20							+			+																	
ОПП21	+	+			+	+	+	+		+		+			+	+	+		+								
ОПП22	+	+			+	+			+		+				+			+									
ОПП23	+	+		+	+	+	+	+								+	+	+									

