

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

Протокол № 7 від «28» травня 2020 р.

В.о. ректора ДонНУЕТ

Чернега О.Б. Чернега

набуває чинності згідно з наказом  
ректора

№ 106 від «28» травня 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01.09. 2020 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

**Першого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**галузь знань 24 «Сфера обслуговування»**

**Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**

Розроблено проектною групою у складі:

1. Лохман Н.В., д.е.н., доцент – гарант освітньої програми
2. Слащева А.В., к.т.н., доцент
3. Грищук О.А., асистент

# **I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

## **1 – Загальна інформація**

### **Кваліфікація**

бакалавр з готельно-ресторанної справи

### **Тип диплома**

одиничний

### **Обсяг програми**

240 кредитів ЄКТС

### **Нормативний термін навчання**

3 р. 10 м.

### **Рівень**

бакалавр (перший цикл вищої освіти)

### **Передумови**

Наявність повної загальної середньої освіти

### **Мова викладання**

українська

## **2 - Мета освітньої програми**

Підготовка бакалаврів готельно-ресторанної справи з формуванням у них загальних і предметно-спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а також створення у найбільш обдарованих студентів інтересу до подальшого навчання в магістратурі

## **3 – Характеристика освітньої програми**

### **Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)**

Загальна підготовка, ресторанний бізнес, готельний бізнес, підприємництво (37:20:19:24)

### **Основний фокус освітньої програми**

Спеціальна

### **Орієнтація освітньої програми**

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості сфер ресторанного бізнесу, готельного бізнесу, підприємництва

### **Особливості програми**

Наявність поглибленої практичної підготовки, акцент на готельне господарство, ресторанні технології виробництва та обслуговування. Акцент на готельне господарство, ресторанні технології виробництва та обслуговування. Підготовка з технології гостинності, бізнес-аналітики в галузі, організації готельного та ресторанного господарства, створення та функціонування власного бізнесу, управління персоналом, комунікативного менеджмента, трудового та договірної права, кулінарної майстерності, етнічних кухонь, барної справи та організації роботи сомельє.

## **4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

### **Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випускників)**

Фахівець з готельно-ресторанної справи підготовлений до технологічної, організаційно-управлінської та аналітичної роботи у підприємницьких структурах готельного та ресторанного бізнесу; органах галузевого і регіонального управління; виробничих підрозділах закладів ресторанного господарства; готелях та інших місцях розміщення; малих підприємствах-готелях та закладах ресторанного господарства; підприємствах торгівлі; туристичних підприємствах; підприємствах санаторно-курортної інфраструктури тощо.

Працевлаштування випускників згідно Класифікатора професій ДК 003:2010 ([http://hrliga.com/docs/KP-2010\\_r5z.htm](http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm)):

1315 ресторатор

2482.2 фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо);

2482.2 фахівець із готельної справи;

2482.2 фахівець із ресторанної справи;

3414 фахівець із готельного обслуговування;

3414 фахівець з організації дозвілля;

3439 фахівець з побутового обслуговування;

4222.87 адміністратор (господар) залу.

2310.2 – Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів.

### **Подальше навчання**

Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати навчання в магістратурі

## **5 – Викладання та оцінювання**

### **Викладання та навчання**

Лекції, лабораторні роботи, семінарські та практичні заняття, тренінги, виробнича практика, самостійна робота (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт), консультації із викладачами

### Оцінювання

Екзамени в MOODLE, комп'ютерне тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захисти практик, курсових робіт

## 6 – Програмні компетентності

№	Компетентності
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	
1	<b>Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</b> Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах; здатність оперувати філософськими категоріями та поняттями; здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів; здатність критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища; здатність до саморегуляції та здорового способу життя; уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність; концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень
2	<b>Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</b> Здатність працювати у колективі та команді; здатність ставитися з повагою до національних та культурних традицій населення інших країн; здатність демонструвати прихильність та етичність до несхожості та інших культур через особисті лідерські якості та менеджерський стиль; здатність працювати в міжнародному середовищі; здатність до критики та самокритики; здатність ефективно спілкуватися з колегами, фахівцями інших галузей та споживачами, представляти інформацію у зручній та зрозумілій спосіб усно і письмово, використовуючи відповідну лексику та термінологію рідною або іноземною мовами
3	<b>Здатність застосовувати знання на практиці.</b> Здатність ефективно використовувати на практиці знання з дисциплін загальної та професійної підготовки; здатність працювати самостійно і автономно; здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадянську та життєву позиції; здатність розвивати лідерські якості; здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості; здатність до формування культури мислення, її сприйняття; здатність до навчання; здатність генерувати ідеї, що дозволяють створювати та реалізовувати інноваційні ресторанні технології та послуги; здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; вміння реалізовувати проект
4	<b>Письмова й усна комунікація рідною та іноземною мовами.</b> Здатність правильно розмовляти та писати згідно з різними комунікаційними стилями, а саме: неофіційного та офіційного
5	<b>Здатність до самовдосконалення.</b> Відкритість новому досвіду, здатність приймати відповідальні рішення і знаходити вихід із нештатних ситуацій, потреба і здатність до особистісного саморозвитку, самовдосконалення та професійного зростання протягом всього життя
6	<b>Професійне володіння комп'ютером та інформаційними технологіями.</b> Здатність використовувати сучасне прикладне програмне забезпечення для професійної діяльності; здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах
<b>Фахові компетентності (ФК)</b>	

1	<b>Базові загальні знання.</b> Володіння базовими загальними знаннями із готельного і ресторанного господарства, що дозволяє розв'язувати прикладні і наукові завдання в готельному і ресторанному господарстві. Знання базових підходів, методологій інших дисциплін і здатність застосовувати їх в контексті професійної діяльності
2	<b>Організаційні навички.</b> Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства; здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг готельного сервісу, харчування та організації дозвілля; здатність організовувати сервісно-виробничий процес на сучасному рівні з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність організовувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів; здатність забезпечувати умови праці з дотриманням правил техніки безпеки; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці; здатність забезпечувати безпеку життя і здоров'я споживачів
3	<b>Технологічні навички.</b> Здатність організовувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію; здатність розробляти пропозиції з впровадження інновацій в готельній справі, ресторанних технологіях виробництва та обслуговування споживачів; здатність розробляти нормативну документацію на послуги і продукцію; здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі закладів готельно-ресторанного господарства
4	<b>Технічні навички.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень; здатність вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів; здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів готельного і ресторанного господарства; що відповідають будівельним, екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам; здатність забезпечувати гармонію зовнішнього та внутрішнього оформлення закладів готельного і ресторанного господарства; здатність передбачати в закладах готельного і ресторанного господарства умови для людей з обмеженими фізичними можливостями
5	<b>Навички контролю та оцінювання.</b> Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати якість послуг, сировини та готової продукції; здатність забезпечувати дотримання вимог діючої нормативної документації; здатність аналізу технологічної, виробничої та економічної діяльності, ефективності управління ресурсами у готельному і ресторанному господарстві
6	<b>Навички планування.</b> Здатність аналізувати та прогнозувати процеси у готельно-ресторанному господарстві на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування готельно-ресторанного господарства, наводити прогнозні оцінки; здатність розробляти коротко- та середньострокові плани діяльності закладів готельного і ресторанного господарства; здатність обґрунтовувати ціни на послуги та продукцію; планувати обсяги виробництва та реалізації; здатність здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у закладах готельно-ресторанного господарства; здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для закладів готельно-ресторанного господарства; здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги
7	<b>Математичні навички.</b> Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення, математичні моделі та методи для проведення розрахунків щодо рецептурних складових, ефективності виробничої діяльності, конкурентоспроможності, витрат підприємства, визначення оптимальної вартості послуг та продукції
8	<b>Розв'язання проблем.</b> Здатність швидко та ефективно розв'язувати широке коло проблем, що виникають під час професійної діяльності, шляхом практичного використання

	комунікаційних навичок, спеціалізованих знань та сучасних технологій
9	<b>Ерудиція.</b> Здатність ефективно та доцільно застосувати широке коло знань з організації готельного та ресторанного господарства, технологій продукції ресторанного господарства, контролю якості продукції та послуг, економіки, менеджменту, гуманітарних дисциплін в контексті професійної діяльності. Ця здатність повинна ґрунтуватися на засвоєнні широкого кола теорій та тем програмних областей програми

## 7 - Програмні результати навчання (ПРН)

1. Базові знання і розуміння організації готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, стандартизації, сертифікації і метрології, фізіології, гігієни і санітарії, управління якістю продукції та послуг, проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, що формують основи професійної підготовки.

2. Здатність демонструвати знання і розуміння щодо: застосування сучасних методів аналізу тенденцій і перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства; особливостей функціонування закладів готельно-ресторанного господарства; форм управління закладами в Україні та світі; нормативно-правових актів, що регулюють діяльність закладів готельно-ресторанного господарства; сучасних підходів до класифікації закладів.

3. Здатність демонструвати на базовому рівні знання і розуміння процесу надання готельних і ресторанних послуг відповідно до функціональної схеми організації діяльності закладу; моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства і забезпечення їх апаратурного оформлення.

4. Здатність вивчати та аналізувати потреби гостей та споживачів, забезпечувати високий рівень сервісу у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування; додаткових видів послуг; уміння організовувати технологічний процес виробництва та реалізації продукції; уміння організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивних технологій, підвищення якості послуг та продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

5. Здатність організовувати: ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів готельного і ресторанного господарства; діяльність колективу закладу на забезпечення високої якості послуг та продукції; своєчасне постачання продовольчих та матеріально-технічних ресурсів; одержання, складування, збереження і раціональне використання товарів; перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу.

6. Здатність демонструвати знання і розуміння організації праці працівників на робочих місцях, встановлення виробничих, поточних та середньострокових завдань виробничим бригадам та окремим працівникам; уміння складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу; здатність організовувати роботу працівників закладу з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників,

раціонального розподілу праці та вимог виробництва; здатність впроваджувати заходи щодо підвищення продуктивності праці, забезпечувати оптимальну зайнятість працівників, сприяти організації умов для належного відпочинку працівників під час перерв у роботі; уміння приймати компромісні рішення у разі виникнення конфліктних ситуацій у колективі або під час обслуговування споживачів.

7. Базові знання і розуміння організаційно-технічних заходів щодо покращання умов праці працівників, профілактичних заходів щодо запобігання професійним захворюванням і виробничому травматизму, забезпечення виконання працівниками правил і норм охорони праці; уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; уміння організовувати проведення інструктажу працівників закладу з техніки безпеки та перевірку знань з цих питань; уміння організовувати проведення інструктажу працівників закладу з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

8. Базові знання і уміння надавати послуги з дотриманням вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і закладів готельно-ресторанного господарства; здатність моделювати та організовувати процеси виробництва, споживання, надання основних і додаткових готельних і ресторанних послуг; уміння організовувати надання послуг з організації дозвілля, реалізації та організації споживання продукції у закладах та поза їх межами; уміння організовувати надання інформаційно-консультативних та інших послуг; уміння організовувати роботу працівників готелю, торговельної групи та зали; здатність брати участь у розробленні заходів щодо підвищення майстерності працівників; здатність брати участь у розробленні дизайну інтер'єрів, рекламних матеріалів, музичних програм, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню; здатність організовувати роботу з дотримання правил експлуатації устаткування, приладів, обладнання тощо.

9. Здатність демонструвати знання і уміння щодо надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; здійснення розрахунку та складання відповідної документації для забезпечення процесу надання послуг; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог; здатність на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розроблення нових, фірмових видів продукції.

10. Здатність демонструвати знання і уміння щодо удосконалення роботи закладів готельно-ресторанного господарства на основі існуючих джерел інформації; уміння здійснювати оптимізацію використання всіх видів ресурсів підприємства, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи закладу.



11. Здатність демонструвати знання і уміння щодо користування різними автоматизованими системами у роботі закладів готельно-ресторанного господарства; уміння застосовувати методи ідентифікації, класифікації та надання інформації за допомогою програмних і комп'ютерних засобів, локальних і глобальних мереж.

12. Здатність демонструвати вправність у вирішенні питань раціонального використання площ і забезпечення закладу готельно-ресторанного господарства усіма видами устаткування, інвентарем, посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами тощо.

13. Здатність демонструвати знання і уміння щодо реалізації технічних завдань на реконструкцію структурних підрозділів виробництва і закладу в цілому; уміння формувати вихідні дані на проектування закладів готельно-ресторанного господарства; уміння розробляти просторове рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

14. Здатність застосувати знання та розуміння щодо формування та користування банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг; здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати оперативний контроль за культурою надання послуг; уміння здійснювати контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом; уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі в закладах готельно-ресторанного господарства.

15. Здатність застосувати знання та розуміння управлінсько-правової та організаційно-економічної систем забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства; принципів формування системи адміністративного менеджменту; уміння аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності закладів, використовуючи стандартні методики; уміння аналізувати та планувати фінансові показники господарської діяльності закладу; здійснювати управління поточними витратами, доходами та прибутками закладу; здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал закладу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень; уміння аналізувати використання ресурсів закладу з метою їх оптимізації, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи закладу готельного і ресторанного господарства; уміння, використовуючи стандартні методики, обґрунтовувати та розробляти програми та обсяги надання послуг (виробництва продукції) із урахуванням особливостей застосування натуральних і вартісних показників у сфері готельно-ресторанного господарства.

16. Здатність аналізувати ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на послуги та продукцію з урахуванням їх собівартості, конкуренції на ринку, напряму діяльності, типу та класу закладу; уміння аналізувати та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент на середньостроковий період;

здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг та виробництва продукції.

17. Здатність аналізувати організаційно-технічний рівень закладу на основі атестації робочих місць; уміння обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначивши ефективність їх використання на основі стандартних методик; уміння визначати потреби в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, використовуючи нормативно-технічну документацію; здатність оцінювати та вибирати найкращі джерела та моделі забезпечення закладу всіма видами ресурсів.

18. Здатність застосувати знання та уміння щодо моніторингу основних конкурентів закладу на локальному ринку; уміння визначати завантаженість працівників закладів готельно-ресторанного господарства впродовж різних часових термінів роботи; уміння розраховувати продуктивність праці й обґрунтовувати заходи щодо її підвищення; здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах закладів; уміння моделювати процеси виробництва та обслуговування; уміння оцінювати конкурентоспроможність закладів, продукції, послуг на основі стандартних методик; уміння визначати можливі фактори ризику й оцінювати рівні ризику діяльності різних типів, класів, категорій, місця розміщення закладів, тощо; уміння обґрунтовувати пропозиції та готувати матеріали до складання плану соціального розвитку колективу закладу.

19. Базові знання і уміння проводити маркетингові дослідження на локальному ринку й узагальнювати їх результати за стандартними методиками; уміння визначати ринкові можливості розвитку закладів готельно-ресторанного господарства; обґрунтовувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику; уміння визначати характеристики цільового для закладу сегмента ринку, потенційних гостей та споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень; уміння здійснювати аналізування збуту продукції (послуг) та зміни попиту на них; уміння підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану закладів готельно-ресторанного господарства.

20. Здатність демонструвати знання та розуміння основ макроекономіки, мікроекономіки, бухгалтерського обліку, менеджменту, маркетингу, економіки підприємства. Рівень знань цих дисциплін повинен бути достатнім для роботи в галузі готельно-ресторанного господарства.

21. Здатність демонструвати знання і розуміння в гуманітарній підготовці (історія української державності та культури, філософія, соціологія, психологія, правові дисципліни), з метою системного формування світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, загальнокультурної та правової підготовки.

22. Здатність демонструвати вправність у володінні іноземною мовою, включаючи спеціальну термінологію для професійного спілкування з фахівцями та нефахівцями.

## **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
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>I. Цикл загальної підготовки</b>			
ОЗП1	Історія української державності та культури	5	залік
ОЗП2	Філософія	4	екзамен
ОЗП3	Політична економія	5	екзамен
ОЗП4	Вища математика	6	екзамен
ОЗП5	Інформатика та інформаційні технології	5	залік
ОЗП6	Іноземна мова	10	2 екзамени
ОЗП7	Харчова хімія	6	екзамен
ОЗП8	Ділова українська мова	5	екзамен
ОЗП9	Соціологія та політологія	5	екзамен
ОЗП10	Мікроекономіка	5	екзамен
ОЗП11	Теорія ймовірності і математична статистика	5	екзамен
ОЗП12	Практикум з іноземної мови	10	екзамен
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ОПП1	Теоретичні основи харчових технологій	5	екзамен
ОПП2	Технологія продукції ресторанного господарства	10	2 екзамени
ОПП3	Фізіологія, гігієна та санітарія	5	екзамен
ОПП4	Фінанси, гроші та кредит	5	залік
ОПП5	Організація готельного господарства	10	залік, екзамен,
ОПП6	Економіка підприємства	5	екзамен
ОПП7	Менеджмент	5	екзамен
ОПП8	Бухгалтерський облік	5	екзамен
ОПП9	Маркетинг	5	екзамен
ОПП10	Організація ресторанного господарства	10	2 екзамени,
ОПП11	Бізнес-аналітика в галузі	6	екзамен,
ОПП12	Світова індустрія гостинності	5	екзамен
ОПП13	Інфраструктура готельного і ресторанного	4	екзамен

ОПП14	Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ОПП15	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	6,5	екзамен
ОПП16	Практика ресторанна	3	залік
ОПП17	Практика готельна	6	залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>170,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>I. Цикл загальної підготовки</b>			
ВЗП1	Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність	5	залік
ВЗП2	Патентознавство		
ВЗП3	Господарське право	4	залік
ВЗП4	Підприємницьке право		
ВЗП5	Трудове право	4	залік
ВЗП6	Адміністративне право		
ВЗП7	Цивілізаційні трансформації сучасності	4	залік
ВЗП8	Філософія економіки		
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ВПП1	Основи кулінарної майстерності	4	залік
ВПП2	Вступ до фаху		
ВПП3	Мікробіологія і товарознавство	4	екзамен
ВПП4	Товарознавство		
ВПП5	Технологія спеціальних продуктів	5	залік
ВПП6	Готельний сервіс		
ВПП7	Основи туризмознавства	4	екзамен
ВПП8	Організація проведення ділових переговорів		
ВПП9	Управління персоналом	5	екзамен
ВПП10	Самоменеджмент		
ВПП11	Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів	6	залік
ВПП12	Сучасні архітектурні та інтер'єрні рішення		
ВПП13	Гастрономічна професійна творчість та авторська	5	залік
ВПП14	Готельна індустрія України		
ВПП15	Етнічні кухні	5	залік
ВПП16	Кейтеринг		
ВПП17	Барна справа та організація роботи сомельє	4	залік
ВПП18	Управління якістю продукції та послуг готельно-		
ВПП19	Start-up: створення та функціонування	5	залік
ВПП20	Бізнес-планування		
ВПП21	Економічна та політична конфліктологія	4	залік
ВПП22	Політичні комунікації		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>68</b>	
<b>Атестація</b>			
	Атестаційний екзамен	1,5	екзамен

**III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного екзамену з дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Бізнес-аналітика в галузі» та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОЗП10	ОЗП11	ОЗП12	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16	ОПП17	
ЗК1			*	*	*	*	*	*				*			*	*	*	*	*			*								
ЗК2															*	*			*					*						
ЗК3		*		*				*		*				*						*	*				*		*	*	*	
ЗК4	*		*		*	*	*		*			*	*				*	*	*							*				
ЗК5			*	*	*										*	*	*			*		*	*							
ЗК6											*									*	*	*								
ФК1															*	*	*													
ФК2	*		*		*	*	*		*		*		*		*	*	*		*											
ФК3																								*	*		*	*	*	
ФК4	*		*		*	*	*		*				*				*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*
ФК5	*		*		*	*	*		*			*	*		*	*	*	*	*			*	*							
ФК6															*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФК7					*	*	*														*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФК8									*	*	*						*	*	*	*	*	*	*							
ФК9												*		*	*	*				*	*	*		*	*	*	*	*	*	*

Продовження таблиці

	В3П1	В3П2	В3П3	В3П4	В3П5	В3П6	В3П7	В3П8	ВПП1	ВПП2	ВПП3	ВПП4	ВПП5	ВПП6	ВПП7	ВПП8	ВПП9	ВПП10	ВПП11	ВПП12	ВПП13	ВПП14	ВПП15	ВПП16	ВПП17	ВПП18	ВПП19	ВПП20	ВПП21	ВПП22	ВПП23	ВПП24	ВПП25	ВПП26		
3К1	*	*	*	*	*			*								*	*	*				*														
3К2	*	*			*					*								*				*								*						
3К3						*	*				*		*	*	*				*	*				*		*	*	*	*				*	*		
3К4			*	*	*							*				*	*	*							*					*						
3К5	*	*	*			*		*	*							*			*			*	*			*					*					
3К6	*	*	*													*											*			*	*	*	*			
ФК1										*	*		*	*	*								*	*		*	*	*				*	*			
ФК2				*	*		*			*	*		*	*	*		*	*		*				*		*	*	*	*				*	*		
ФК3	*	*	*	*	*			*	*							*	*	*				*	*						*	*	*					
ФК4	*	*			*			*			*			*	*	*					*	*				*	*	*	*				*	*		
ФК5				*	*		*			*	*		*	*	*		*	*		*			*	*		*	*	*	*				*	*		
ФК6	*	*	*	*	*			*	*							*					*	*														
ФК7				*	*		*	*			*		*	*	*		*	*		*	*			*		*	*	*	*		*	*	*	*	*	
ФК8	*	*	*	*	*			*	*							*	*	*				*	*													
ФК9	*	*		*	*			*	*	*	*			*	*	*	*	*				*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*





