

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою ДонНУЕТ  
Протокол № 11 від "04" 04. 2016 р.  
В.о. ректора ДонНУЕТ



*Чернега* О.Б. Чернега  
набуває чинності згідно з наказом ректора  
№ 64 від "04" 04. 2016 р.  
Освітня програма вводиться в дію  
з 01 09 2016 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**

Зі змінами:  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол №10 від 07.03.2017р.)  
Наказ №47 від 07.03.2017р.  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол №8 від 29.01.2018р.)  
Наказ №24 від 02.02.2018р.  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол №5 від 20.12.2018р.)  
Наказ №215 від 20.12.2018р.  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол №17 від 28.05.2020р.)  
Наказ №106 від 28.05.2020р.  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол №10 від 05.03.2021р.)  
Наказ №40 від 12.03.2021р.  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол №13 від 30.06.2022р.)  
Наказ №85 від 30.06.2022 р.  
Рішення ВР ДонНУЕТ  
(протокол № 13 від 29.06.2023 р.)  
Наказ №111 від 29.06.2023 р.

Кривий Ріг

Розроблено проектною групою у складі:

1. Попова С.Ю. – гарант освітньої програми
2. Назаренко І.А., к.т.н., доцент
3. Слащева А.В., к.т.н., доцент

# 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 роки 10 місяців

**Рівень**

бакалавр (перший цикл вищої освіти)

**Передумови**

Наявність повної загальної середньої освіти

**Мова викладання**

українська

## 2 - Опис предметної області

**Мета 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 ресторанних 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 ресторанних 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 (17:20:63)

**Основний фокус освітньої програми**  
Загальна

**Орієнтація освітньої програми**  
Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості готельного господарства та ресторанних технологій

**Особливості програми**

- гармонійне поєднання ґрунтовної академічної підготовки в сфері готельно-ресторанної справи з поглибленою практичною (готельна та ресторанна практики (в т.ч. на університетській базі відпочинку «Лісова» м. Святогірськ), 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 сформувати 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: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, лабораторних робіт, практичних занять, самостійного навчання на основі підручників (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт, кваліфікаційної роботи), консультації із викладачами.

### **Оцінювання**

Екзамени, заліки, захисти практик, курсових робіт, захист кваліфікаційної роботи

## **6 – Програмні компетентності**

<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності</b>	<b>ЗК 01.</b> 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.

	<p><b>ЗК 02.</b> 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.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> 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><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> 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><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 14.</b> 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><b>СК 15.</b> Здатність ініціювати створення бізнесу, формулювати бізнес-ідею створення суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 16.</b> 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.** Організувати 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.

- PH 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- PH 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- PH 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- PH 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- PH 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- PH 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.
- PH 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.
- PH 23.** Надавати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові фірмові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональні норми харчування.
- PH 24.** Вміти формулювати бізнес-ідею створення суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вміти презентувати власні проекти щодо створення нового бізнесу в сфері гостинності.
- PH 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
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	Європейські цінності та євроінтеграційний процес	5	екзамен
ОЗП3	Політична економія	5	екзамен
ОЗП4	Вища математика	5	екзамен
ОЗП5	Ділова українська мова	5	екзамен
ОЗП6	Іноземна мова	20	2 екзамени,
ОЗП7	Інформатика та інформаційні технології	5	залік
ОЗП8	Основи наукових досліджень та академічне письмо	5	залік
ОЗП9	Харчова хімія	5	екзамен
ОЗП10	Цивілізаційні трансформації сучасності	5	залік
ОЗП11	Практикум з іноземної мови	10	екзамен
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ОПП1	Фізіологія, гігієна та санітарія	5	екзамен
ОПП2	Ознайомча практика	5	залік
ОПП3	Технологія продукції ресторанного господарства	10	2 екзамени
ОПП4	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	5	екзамен
ОПП5	Економіка підприємства	5	екзамен
ОПП6	Практика ресторанна	5	залік
ОПП7	Менеджмент	5	екзамен
ОПП8	Маркетинг	5	екзамен
ОПП9	Бухгалтерський облік	5	екзамен
ОПП10	Організація ресторанного господарства	10	2 екзамени, курсова робота
ОПП11	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	5	залік
ОПП12	Організація готельного господарства	5	екзамен,
ОПП13	Практика готельна	5	екзамен
ОПП14	Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	6	екзамен
ОПП15	Світова індустрія гостинності	5	екзамен
ОПП16	Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ОПП17	Переддипломна практика	5	залік

<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>170</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>Атестація</b>			
	Атестаційний екзамен	1	екзамен
	Кваліфікаційна робота	9	захист
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

Загальний обсяг вибірових компонентів складає не менше 25% від загального обсягу кредитів ЄКТС навчального плану освітньої програми.

Здобувачі ВО першого року навчання вивчають дисципліни обов'язкової компоненти навчального плану.

На другий, третій, четвертий рік навчання здобувачі ВО самостійно здійснюють вибір навчальних компонентів (по 10 кредитів щосеместра).

### **III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 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. Кваліфікаційна робота розміщується або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
<b>Загальні компетентності</b>				
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		+		+
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
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 (зкладах) 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 (фхові) 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	+	+			+	+	+			+	+	+			+			+	+	+				+			+			

концепцій виробничі готельного ресторанного	сервісно- процеси та бізнесу																										
РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки		+	+			+	+	+							+			+	+	+							
РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг		+			+						+	+	+					+			+	+	+	+			
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;		+						+								+					+	+			+		+
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів		+	+																		+				+		+
РН11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;		+																			+	+	+				+
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;		+	+													+	+								+		+
РН 13. Визначати 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	+								+	+					+							+		+		+

## VI. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Одиниці програми		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		
Обов'язкові компоненти	Цикл загальної підготовки	ОЗП 1	+	+																										
		ОЗП 2	+	+					+																					
		ОЗП 3			+						+																			
		ОЗП 4									+																			
		ОЗП 5						+									+													
		ОЗП 6			+				+				+				+													
		ОЗП 7				+					+																			
		ОЗП 8		+				+			+																			
		ОЗП 9			+							+		+																
		ОЗП 10	+						+																					
		ОЗП 11											+				+													
	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			+	+	+			+		+		+		+	+					+	+	+		+						

## 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								+			+															
		ОЗП8			+															+		+						
		ОЗП9		+			+																		+			
		ОЗП10																										
		ОЗП11			+					+																		
	Цикл професійної підготовки	ОПП1		+			+					+														+		
		ОПП2	+	+		+	+	+	+	+								+	+	+								
		ОПП3					+					+		+											+			
		ОПП4	+	+		+	+	+			+					+		+										
		ОПП5	+					+									+	+		+							+	
		ОПП6	+	+		+	+	+	+	+								+	+	+					+			
		ОПП7								+							+	+	+	+								
		ОПП8		+						+	+		+					+	+									
		ОПП9	+															+	+									
		ОПП10	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+				+			
		ОПП11	+							+		+	+					+	+		+		+	+		+		
		ОПП12	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+							
		ОПП13	+	+		+	+	+	+	+									+	+	+							
		ОПП14	+	+		+												+	+		+						+	
		ОПП15	+	+		+	+	+																				
		ОПП16								+			+															
ОПП17	+	+		+	+	+	+	+									+	+	+									

# ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

## СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА

