

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»

Ухвалено Вченою радою
ТНТУ імені Івана Пулюя
18 січня 2017 року, протокол №1

Затверджую
Ректор ТНТУ імені Івана Пулюя
П.В.Ясній
18 січня 2017 року

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва

Протокол № 4 від « 27 » жовтня 2016 року.

Завідувач кафедри _____ Б.М. Андрушків

Обговорено та схвалено науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту

Протокол № 4 від « 21 » листопада 2016 року.

Голова науково-методичної комісії факультету _____ О.І. Павликівська

Обговорено та схвалено вченою радою факультету економіки та менеджменту

Протокол № 3 від « 23 » листопада 2016 року.

Голова вченої ради факультету _____ Б.М. Андрушків

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва та кафедри харчової біотехнології і хімії у складі:

1. Малюта Людмила Ярославівна, гарант освітньої програми, керівник проектної групи, к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва;

2. Андрушків Богдан Миколайович – д.е.н., професор, завідувач кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва;

3. Карпик Галина Вікторівна – к.т.н., старший викладач кафедри харчової біотехнології і хімії;

4. Бейко Людмила Анатоліївна – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Головка С.М. – голова правління ПрАТ "Тернопіль-готель";

2. Павліська Х.М. – директор ПП «Самогонна ресторація»;

3. Гладка В.В. – директор ресторану «Братислава»;

4. Фреїшин М.В. – директор ресторану «Водограй».

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя Кафедра менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації	Перший рівень вищої освіти Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра 240 кредитів ЄКТС за 4 н.р.
Наявність акредитації	наказ Міністерства освіти і науки України від 23.11.2017 № 285-л
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, EQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність атестату про повну загальну середню освіту або диплому молодшого спеціаліста за даною чи спорідненою спеціальністю в межах галузі знань
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000486/opp241b.pdf
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють набором особистих якостей, загальнокультурних та фахових компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма Об'єктами професійної діяльності випускників є: готельно-ресторанна сфера обслуговування (50:50): Основними цілями навчання є: підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Програма базується на загальноприйнятих наукових результатах із врахуванням сьогоденного стану готельно-ресторанної справи, орієнтує на актуальні спеціалізації, у рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра. Методи, методики та технології: органолептичні, фізико-хімічні, проведення техніко-економічних розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології

	<p>обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій.</p> <p>Інструменти та обладнання: · під час навчання здобувач вчиться застосовувати та використовувати устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інноваційні інформаційні програми у сфері готельно-ресторанної справи.</p>
Основний фокус освітньої програми	Акцент робиться на отриманні комплексу знань, набутті умінь та навичок з надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів, первинний рівень управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в закладах.
Особливості програми	Розв'язання складних спеціалізованих завдань та практичних проблем у галузі професійної діяльності. З метою розвитку комунікативних здібностей та формування високих професійних якостей випускника передбачається запровадження поглибленого вивчення іноземних мов (основної та другої додаткової за професійним спрямуванням) та теорію й практику перекладу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Забезпечення робочих місць на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми у сфері готельно-ресторанного бізнесу за фахом, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> • керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; • керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; • менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; • менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; • менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; • менеджери (управителі) в ресторанах; • професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; • професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; • професіонали із готельної та ресторанної справи; • професіонали в галузі санаторно-курортної справи.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання на другому (магістерському) освітньому рівні, отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціалізаціях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Ґрунтується на проблемно-орієнтованому навчанні з набуттям компетентностей, достатніх для розв'язання комплексних проблем у професійній галузі.</p> <p>Викладання та навчання проводяться за кредитно-модульною системою з виконанням курсових та індивідуальних робіт, практик в умовах підприємств готельно-ресторанної сфери.</p>

	<p>Форма навчання за програмою – стаціонарна та заочна (дистанційна).</p> <p>Окремі навчальні курси будуть викладатися англійською мовою з метою розвитку комунікативних здібностей та формування високих професійних якостей випускника.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») 2-рівнева національна шкала («зараховано»/«не зараховано»); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p> <p>Види контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> • за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, контроль на рівні ректорату, державний контроль; • за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований. <p>Модульний формат навчання. Державна атестація у формі іспиту з фаху з циклів загальної та професійної підготовки.</p>
6 – Програмні компетенції	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в професійній діяльності готельно-ресторанної сфери.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>– Гнучкість мислення (ЗК1). Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у галузі готельно-ресторанної справи та компетентностей у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті.</p> <p>– Комунікаційні навички (ЗК2). Здатність до ефективного усного та письмового комунікування державною та іноземними мовами, використовуючи комунікаційні технології.</p> <p>– Аналіз та синтез (ЗК3). Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу економічних процесів, явищ, механізмів та розуміння їх причинно-наслідкових зв'язків, вміння пристосовуватись до нових умов та ситуацій, організація та планування професійної діяльності.</p> <p>– Інструментальні навички (ЗК4). Навики управління інформацією, навики роботи з використанням сучасних інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>– Соціальні та етичні зобов'язання (ЗК5). Дотримання етичних принципів з погляду професійної майстерності, розуміння важливості впливу на соціальну сферу.</p>
Фахові компетентності (ФК)	<p>– Базові знання та розуміння (ФК1). Володіння базовими загальними знаннями, а саме: сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства, методика управління, обліку і контролю діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>– Командна робота та організаторські здібності (ФК2). Здатність працювати у мультидисциплінарному та мультинаціональному середовищі.</p> <p>– Навички оцінювання та прийняття управлінських рішень (ФК3). Здатність оцінювати потенційні можливості</p>

	<p>та ризику у професійній діяльності та приймати своєчасні стратегічні й тактичні управлінські рішення.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Технологічні здатності (ФК4). Компетентність у використанні необхідного обладнання та технологій проектування виробничого процесу у закладах харчування, надання основних і додаткових послуг у сфері гостинності. – Професійні цінності (ФК5). Практика згідно з Кодексом поведінки, правовим і етичним кодексами, нормами безпеки праці та страхування, пов'язаними з професійною практикою. – Розв'язання проблем (ФК6). Здатність розв'язувати широке коло проблем і завдань у урахуванням вимог і потреб клієнтів, використовуючи сучасні технології оброблення інформації. <p>Здатність до навчання (ФК7). Здатність шляхом самостійного навчання освоїти нові області, використовуючи здобуті знання з готельно-ресторанної справи.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<ul style="list-style-type: none"> – Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів (ПРН1) – Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання (ПРН2) – Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати правила етичної поведінки та принципи толерантності при виконанні професійних обов'язків (ПРН3) – Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності (ПРН4) – Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності (ПРН5) – Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу та просування продукції і послуг (ПРН6) – 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 (ПРН7) – Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції (ПРН8) – Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації (ПРН9) – Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (ПРН10) – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з

	<p>урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (ПРН11)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому (ПРН12) – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) (ПРН13) – Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН14) – Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах (ПРН15) – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію (ПРН16) – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (ПРН17) – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів (ПРН18) – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності (ПРН19) – Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, облік і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН20)
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Професорсько-викладацький склад має наукові ступені докторів і кандидатів наук, звання професорів, доцентів, старших викладачів.
Матеріально-технічне забезпечення	Випускна кафедра включає 4 навчальні аудиторії, спеціалізовану лабораторію, комп'ютерний клас, зв'язок WI-FI.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчальний процес з обов'язкових дисциплін забезпечений методичними комплексами дисциплін, що складаються з підручників, методичних розробок до практичних занять, лабораторних практикумів, методичних вказівок до самостійної роботи студентів, методичних матеріалів до курсового проектування, прототипів розробки курсових проектів, екзаменаційних та тестових запитань різної складності (для самоперевірки, для іспитів, для тренінгів) тощо.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Студентам є можливість одночасно навчатися в університеті за двома спеціальностями. В ТНТУ активно використовують дистанційну форму навчання.. Зокрема, за кордоном створюються локальні центри дистанційного навчання. Такі центри вже функціонують на базі Технологічного університету Таджикистану, Українського культурного Центру в штаті Мічиган (м. Воррен, США). У процесі створення центри дистанційного навчання в

	Словенії, Португалії та Канаді.
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізація спільних програм академічної мобільності, зокрема програм подвійних дипломів, є одним з пріоритетних напрямків розвитку міжнародного співробітництва університету. Усі студенти ТНТУ мають можливість брати участь у програмах академічної мобільності, що імплементуються у співпраці з ВНЗ Польщі, Німеччини, Великобританії, Франції та США. За програмою академічної мобільності «Польський Еразмус для України та Еразмус+» студенти університету навчаються у 7 польських університетах.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються як українською, так і англійською мовами

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Вища математика	6,5	залік
ОК 2.	Економічна теорія	4,0	екзамен
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	5,0	залік/екзамен
ОК 4.	Інформатика	4,5	залік
ОК 5.	Історія та культура України	5,0	залік/екзамен
ОК 6.	Психологія і соціологія	4,0	залік
ОК 7.	Статистика	4,0	залік
ОК 8.	Техноекологія та цивільна безпека	4,0	залік
ОК 9.	Українська мова (за проф. спрямув.)	5,0	залік/екзамен
ОК 10.	Філософія	4,0	екзамен
ОК 11.	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	4,0	екзамен
ОК 12.	Бізнес-культура	4,0	екзамен
ОК 13.	Бухгалтерський облік та звітність в управлінні підприємством	4,0	екзамен
ОК 14.	Вступ до гостинності	8,0	екзамен
ОК 15.	Економіка підприємств сфери послуг	4,0	екзамен
ОК 16.	Економічна та майнова безпека бізнесу	4,0	екзамен
ОК 17.	Інформаційні системи і технології	8,0	залік
ОК 18.	Комплексний аналіз діяльності підприємства	4,0	екзамен
ОК 19.	Маркетинг	4,5	екзамен
ОК 20.	Організація готельно-ресторанного господарства	6,5	екзамен
ОК 21.	Органічна хімія	8,5	екзамен
ОК 22.	Підприємництво	4,0	екзамен
ОК 23.	Право	4,0	залік
ОК 24.	Правове регулювання діяльності	4,0	залік
ОК 25.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6,0	залік/екзамен
ОК 26.	Стандартизація, сертифікація і метрологія	4,0	екзамен
ОК 27.	Теоретичні основи технології харчових виробництв	4,5	екзамен
ОК 28.	Теорія і практика менеджменту	10,0	залік/екзамен
ОК 29.	Технічна мікробіологія	4,5	екзамен

ОК 30.	Управління витратами та цінова політика	4,5	екзамен
ОК 31.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5	екзамен
ОК 32.	Харчова хімія	4,0	екзамен
ОК 33.	Практика «Вступ до фаху»	2,0	залік (д)
ОК 34.	Організаційно-економічна практика	4,0	залік (д)
ОК 35.	Виробнича практика	6,0	залік (д)
ОК 36.	Професійно-орієнтована практика	8,0	залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент		36 – 170,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.	Іноземна мова професійного спрямування	10,0	залік/екзамен
ВБ 2.	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	4,5	залік
ВБ 3.	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВБ 4.	Кухні народів світу	3,0	залік
ВБ 5.	Міжнародна готельна індустрія	4,0	залік
ВБ 6.	Організація анімаційної діяльності	3,0	залік
ВБ 7.	Організація логістичного обслуговування в галузі	4,5	залік
ВБ 8.	Організація роботи персоналу в галузі	4,5	залік
ВБ 9.	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	залік
ВБ 10.	Професійний етикет	4,0	залік
ВБ 11.	Туристичне країнознавство	4,0	залік
ВБ 12.	Управління взаємовідносинами з клієнтами в галузі	4,0	залік
ВБ 13.	Управління інноваціями	3,0	екзамен
ВБ 14.	Управління конкурентоспроможністю	4,5	екзамен
ВБ 15.	Управління маркетинговими комунікаціями	4,0	залік
ВБ 16.	Фінансове забезпечення діяльності	4,0	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		16 – 68,5 кредитів	
Атестація			
	Екзамен з фаху	1,5	екзамен
Разом за атестацію		1,5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Розподіл за видами навчального навантаження					
		Всього	Аудиторні	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття	Самостійна робота
I курс 1 семестр							
ОК 1.	Вища математика	60	32	16		16	28
ОК 2.	Економічна теорія	120	64	32		32	56
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	32			32	28
ОК 5.	Історія та культура України	90	48	32		16	42
ОК 6.	Психологія і соціологія	120	64	32		32	56
ОК 8.	Техноекологія та цивільна безпека	120	48	32		16	72
ОК 14.	Вступ до гостинності	240	96	48		48	144
	Фізичне виховання	32				32	
I курс 2 семестр							
ОК 1.	Вища математика	135	72	18		54	63
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	36			36	24
ОК 4.	Інформатика	135	72	36	36		63
ОК 5.	Історія та культура України	60	36	18		18	24
ОК 10.	Філософія	120	54	36		18	66
ОК 19.	Маркетинг	135	72	36		36	63
ОК 21.	Органічна хімія	255	144	72	72		111
	Фізичне виховання	32				32	
ОК 33.	Практика «Вступ до фаху»	90					90
II курс 3 семестр							
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	32			32	28
ОК 7.	Статистика	120	64	32		32	56
ОК 9.	Українська мова (за проф. спрямув.)	60	32	16		16	28
ОК 12.	Бізнес-культура	120	48	32		16	72
ОК 13.	Бухгалтерський облік та звітність в управлінні підприємством	120	64	32		32	56
ОК 23.	Право	120	48	32		16	72
ВБ 9.	Основи фізіології та гігієни харчування	90	48	32		16	42
ВБ 11.	Туристичне країнознавство	120	64	32		32	56
II курс 4 семестр							
ОК 9.	Українська мова (за проф. спрямув.)	30	18	18			12
ОК 20.	Організація готельно-ресторанного господарства	195	72	36		36	123
ОК 27.	Теоретичні основи технології харчових виробництв	135	72	36	36		63
ОК 29.	Технічна мікробіологія	135	72	36	36		63
ОК 32.	Харчова хімія	120	54	18	36		66
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	36			36	24
ВБ 4.	Кухні народів світу	90	36	18		18	54
ВБ 10.	Професійний етикет	135	72	36		36	63
ОК 34	Організаційно-економічна практика	90					90
III курс 5 семестр							
ОК 9.	Українська мова (за проф. спрямув.)	60	32	16		16	28

ОК 15.	Економіка підприємств сфери послуг	120	48	32		16	72
ОК 24.	Правове регулювання діяльності	120	48	32		16	72
ОК 26.	Стандартизація, сертифікація і метрологія	120	48	32		16	72
ОК 28.	Теорія і практика менеджменту	120	48	32		16	72
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	32			32	28
ВБ 6.	Організація анімаційної діяльності	90	32	16		16	58
ВБ 16.	Фінансове забезпечення діяльності	120	48	32		16	72
III курс 6 семестр							
ОК 11.	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	120	54	18	18	18	66
ОК 28.	Теорія і практика менеджменту	180	72	36		36	108
ОК 30.	Управління витратами та цінова політика	135	72	36		36	63
ОК 31.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	135	72	36		36	63
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	36			36	24
ВБ 7.	Організація логістичного обслуговування в галузі	135	72	36		36	63
ВБ 8.	Організація роботи персоналу в галузі	135	72	36		36	63
ОК 35.	Виробнича практика	90					90
IV курс 7 семестр							
ОК 16.	Економічна та майнова безпека бізнесу	120	48	32		16	72
ОК 17.	Інформаційні системи і технології	120	48	16	32		72
ОК 18.	Комплексний аналіз діяльності підприємства	120	48	32		16	72
ОК 22.	Підприємництво	120	48	32		16	72
ОК 25.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	60	32	16		16	28
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	32			32	28
ВБ 12.	Управління взаємовідносинами з клієнтами в галузі	120	48	16		32	72
ВБ 13.	Управління інноваціями	90	48	32		16	42
IV курс 8 семестр							
ОК 25.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	120	48	32		16	72
ОК 3.	Іноземна мова професійного спрямування	60	32			32	28
ВБ 2.	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	135	64	32		32	71
ВБ 3.	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства	120	48	32		16	72
ВБ 5.	Міжнародна готельна індустрія	120	48	32		16	72
ВБ 14.	Управління конкурентоспроможністю	135	64	32		32	71
ВБ 15.	Управління маркетинговими комунікаціями	120	48	32		16	72
ОК 36.	Професійно-орієнтована практика	135					135
	Екзамен з фаху						

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація освітньої складової освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється шляхом складання екзамену з фаху з дисциплін професійної підготовки перед комісією, склад якої затверджується ректором університету та завершується видачею здобувачу документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи за даною спеціальністю.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	
ЗК 1	*	*			*	*				*																											
ЗК 2			*		*				*			*																					*				
ЗК 3	*	*					*	*		*																											
ЗК 4							*														*			*													
ЗК 5						*					*	*																									
ФК 1													*	*		*		*	*		*	*	*							*	*	*	*	*	*	*	
ФК 2																		*	*									*				*	*	*	*	*	*
ФК 3													*	*				*			*	*	*						*			*	*	*	*	*	*
ФК 4																*			*		*	*	*			*		*			*	*	*	*	*	*	*
ФК 5																*		*	*		*	*	*		*		*				*	*	*	*	*	*	*
ФК 6				*											*	*	*	*		*			*	*		*					*	*	*	*	*	*	*
ФК 7																											*			*		*	*	*	*	*	*

	БВ 1	БВ 2	БВ 3	БВ 4	БВ 5	БВ 6	БВ 7	БВ 8	БВ 9	БВ 10	БВ 11	БВ 12	БВ 13	БВ 14	БВ 15	БВ 16
ЗК 1																
ЗК 2	*															
ЗК 3																
ЗК 4																
ЗК 5																
ФК 1								*			*			*		*
ФК 2					*	*							*	*	*	
ФК 3			*	*												
ФК 4								*	*	*						
ФК 5		*					*	*					*	*		
ФК 6		*													*	
ФК 7	*									*						

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36		
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															*				*			*																
ПРН 15																											*			*								
ПРН 16																									*	*	*						*	*	*	*	*	
ПРН 17																															*							
ПРН 18																									*					*			*	*	*	*	*	
ПРН 19																										*												
ПРН 20													*					*	*								*						*	*	*	*		

	БВ 1	БВ 2	БВ 3	БВ 4	БВ 5	БВ 6	БВ 7	БВ 8	БВ 9	БВ 10	БВ 11	БВ 12	БВ 13	БВ 14	БВ 15	БВ 16
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												*			*	*
ПРН 15																
ПРН 16			*													
ПРН 17													*			
ПРН 18		*											*			
ПРН 19									*							
ПРН 20														*		