

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”
(назва ОПП)**

**першого рівня вищої освіти
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань № 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: бакалавр готельної і ресторанної справи
Форма навчання: денна
Термін навчання: 4 роки**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради

**_____ В. С. Курило
(протокол № 1 від 30 серпня 2017 р.)**

**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2016 р.**

**Ректор _____ С. В. Савченко
(наказ №101/1 – ЗД від 02 вересня 2017 р.)**

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”
(назва ОПП)

першого рівня вищої освіти
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань № 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: бакалавр готельної і ресторанної справи
Форма навчання: денна
Термін навчання: 4 роки

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
ДЗ „Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”

_____ Д. В. Ужченко
”_____” _____ 2017 р.

В. о. завідувача навчального відділу

_____ В. В. Леснова
”_____” _____ 2017 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності № 241 Готельно-ресторанна справа) у складі:

1. **Курило В. С.**, доктор педагогічних наук, професор, в.о. завідувача кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
2. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
3. **Гуцол А. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
4. **Безрученков Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа”

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр готельної і ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЕКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2022
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2022
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102 сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
2. Мета освітньої програми	
Надати ґрунтовну освіту в сфері готельного і ресторанного господарства з широким доступом до працевлаштування. Підготувати фахівців високого рівня, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з готельно-ресторанної справи та вміють їх застосовувати з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанних послуг.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. ОП є мультидисциплінарною, де гуманітарні та соціально-економічні освітні компоненти ОП складають 68 кредитів ЕКТС (28,3 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти професійної та практичної підготовки складають 111 кредитів ЕКТС (46,3 % від загального обсягу ОП); практики складають 33 кредит ЕКТС (13,8 % від загального обсягу ОП).
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна для бакалавра. Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо: організації готельного та ресторанного господарства; технології продукції ресторанного господарства; маркетингу і менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; управління якістю продукції та послуг у готельному та ресторанному господарстві; проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу та їхнього устаткування і дизайну; діловодства в готельно-ресторанному бізнесі; організації дозвілля в готельному та ресторанному господарстві; культури обслуговування та міжкультурної комунікації в індустрії гостинності; економіки

	закладів сфери готельно-ресторанного бізнесу. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельного та ресторанного господарства, орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання професійної й наукової освіти в рамках економіки та управління готельно-ресторанним бізнесом, технології, виробництва.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі готельного та ресторанного обслуговування. Вміння розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві. Готельна справа, ресторанна справа.
Особливості програми	Програма реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації готельного та ресторанного господарства. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.

4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Бакалавр за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”, підготовлений до виконання професійних функцій за одним або кількома з видів і найменувань економічної діяльності за „Державним класифікатором видів економічної діяльності” ДК 009:2010:
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства та інших засобах розміщення (Завідувач агентства з туризму, завідувач корпусу готелю; завідувач підприємства громадського харчування, завідувач поверху готелю); - Керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; - Менеджери (управителі) в готелях та інших засобах розміщення; - Менеджери (управителі) в готельному господарстві; - Менеджери (управителі) в ресторанному господарстві; - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); - Фахівець з готельної справи; - Фахівець з ресторанної справи.
--	---

Подальше навчання	За освітніми програмами другого рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування.
--------------------------	--

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.
-------------------------------	---

Оцінювання	Поточний контроль – усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти з практики, захист курсових робіт (проектів), письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування. Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Державна атестація – підготовка та складання комплексного
-------------------	--

	державного іспиту за фахом, а також державного іспиту з іноземної мови.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК 1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 5. 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.</p> <p>ЗК 6. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою та її використання для здобуття й розповсюдження фахової інформації для розв'язання комплексних проблем у особистісній, професійній та науково-дослідницькій діяльності; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних іншомовних джерел, що сприяє підвищенню полікультурності майбутніх фахівців та їх фахової іншомовної підготовки. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ЗК 7. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 8. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>ЗК 9. Здатність до критичного мислення на основі розуміння закономірностей постановки та вирішення проблем у філософському дискурсі.</p> <p>ЗК 10. Здатність до загальної орієнтації у застосуванні основних теоретичних положень та технологій оздоровчо-рекреаційної рухової активності.</p> <p>ЗК 11. Здатність використовувати норми сучасної української літературної мови у професійній діяльності, що сприяє засвоєнню спеціальних дисциплін та мовних стереотипів комунікацій певного фаху, підвищує ефективність праці, допомагає орієнтуватися у професійній діяльності й ділових контактах, передбачає підвищення загальномовної культури майбутніх спеціалістів та їх фахової мовної культури.</p> <p>ЗК 12. Здатність до критичного осмислення тенденцій історичної еволюції України як складової частини загальноєвропейської цивілізації. Розуміння історичних витоків проблем сучасної України</p>

	та здатність його використання у професійній діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, організаторські навички взаємодії для планування роботи колективу.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ФК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.</p>
7. Програмні результати навчання	
Знання (ЗН)	<p>ПРЗ 1. Здатність до формування власної світоглядної позиції у загальнонаукових термінах.</p> <p>ПРЗ 2. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРЗ 3. Усвідомлення особливостей енерго- та ресурсозбереження.</p> <p>ПРЗ 4. Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам.</p> <p>ПРЗ 5. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРЗ 6. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p>

ПРЗ 7. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРЗ 8. Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.

ПРЗ 9. Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.

ПРЗ 10. Здатність на основі знань законодавства, галузевих і освітніх норм та стандартів до здійснення професійної діяльності в галузевих або освітніх структурах у правовому полі.

ПРЗ 11. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ПРЗ 12. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства.

ПРЗ 13. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

ПРЗ 14. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

ПРЗ 15. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати управління; управляти і керувати діяльністю суї екіпів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРЗ 16. Знання основ безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базових принципів надання першої долікарської медичної допомоги у невідкладних станах.

ПРЗ 17. Знання загальних принципів фізичного виховання та здорового способу життя.

ПРЗ 18. Знання основних правил українського правопису; мови професії, термінології свого фаху, джерел поповнення лексики сучасної української літературної мови; основних умов ефективного мовленнєвого спілкування, композиції публічного виступу; основних функцій та рівнів ділового спілкування.

ПРЗ 19. Знання основних правил складання різноманітних ділових паперів в професійному контексті; знання особливостей використання професійної термінології; знання специфіки використання іноземної мови для здобуття і передавання фахової інформації з урахуванням аспектів граматики, синтаксису, комунікативних стилів та правил цитування іноземною мовою; правил презентації власних професійних досягнень іноземною мовою в усній та в письмовій формах.

Уміння (УМ)

ПРУ 1. Здатність до аналізу суспільно-політичних відносин та формування адекватної моделі соціальної поведінки.

ПРУ 2. Здатність до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності.

ПРУ 3. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ПРУ 4. Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.

ПРУ 5. Базові уміння щодо математичного, фізичного й графічного моделювання в предметній області.

ПРУ 6. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування

	<p>та обладнання, уміня вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРУ 7. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРУ 8. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>ПРУ 9. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, організаторські навички взаємодії для планування роботи колективу.</p> <p>ПРУ 10. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРУ 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРУ 12. Уміня надавати першу долікарську медичну допомогу у невідкладних станах.</p> <p>ПРУ 13. Уміня дотримуватися рекомендацій щодо тривалості та інтенсивності оздоровчо-рекреаційної активності протягом тижня та принципів здорового способу життя.</p> <p>ПРУ 14. Уміня застосовувати норми української літературної мови в усному й писемному спілкуванні; доречно використовувати термінологічну лексику, виробничі, науково-технічні професіоналізми; перекладати тексти українською мовою з допомогою термінологічних словників; правильно використовувати синтаксичні конструкції у складанні документів.</p> <p>ПРУ 15. Уміня спілкуватися іноземною мовою в науковій, виробничій та соціально-суспільній сферах діяльності із професійних питань; уміня використовувати іншомовну термінологічну лексику; уміня правильно використовувати лексико-граматичні і синтаксичні конструкції у складанні документів; уміня розуміти специфіку англійського професійного дискурсу; уміня знаходити професійну інформацію з різних джерел іноземною мовою; уміня демонструвати полікультурність, емпатію і толерантність до представників інших культур; уміня презентувати власні професійні досягнення іноземною мовою.</p>
Комунікація (КОМ)	<p>ПРК 1. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ПРК 2. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>ПРК 3. Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.</p>
Автономія і відповідальність (АіВ)	<p>ПРА 1. Повага до національних та міжкультурних цінностей.</p> <p>ПРА 2. Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної</p>

	діяльності та збереження навколишнього середовища. ПРА 3. Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності. ПРА 4. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних прикладних програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе.

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія України та української культури	5	екзамен
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	5	залік, екзамен
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	7	2 заліки, екзамен
ОК 4	Філософія	5	екзамен
ОК 5	Пропедевтика та інформаційні технології	5	залік
ОК 6	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист	5	екзамен
ОК 7	Фізичне виховання	5	3 заліки
ОК 8	Ділова іноземна мова (перша)	16	2 заліки, екзамен
ОК 9	Інформаційні системи та технології	5	екзамен
ОК 10	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	5	екзамен
ОК 11	Товарознавство	5	екзамен
ОК 12	Організація готельного господарства	17	2 заліки,

			екзамен
ОК 13	Організація ресторанного господарства	12	залік, екзамен
ОК 14	Технологія продукції ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ОК 15	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	8,5	залік, екзамен
ОК 16	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	8	залік, екзамен
ОК 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	екзамен
ОК 19	Виробнича практика	27	4 заліки
ОК 20	Ознайомча практика	6	залік
ОК 21	Курсова робота з Організації ресторанного господарства або Організації готельного господарства	3	залік
ОК 22	Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного господарства або Маркетингу готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 23	Оглядові лекції	1,5	
ОК 24	Іспит з ділової іноземної мови	1,5	екзамен
ОК 25	Комплексний випускний іспит за фахом	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		179	
Вибіркові компоненти ОП			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1.1	Екологія з основами екологічної етики	5	залік
ВБ 1.1.2	Психологія		
ВБ 1.1.3	Трендспоттінг та професійне майбутнє сучасного фахівця		
ВБ 1.1.4	Соціологія		
ВБ 1.2.1	Політологія	5	залік
ВБ 1.2.2	Риторика		
ВБ 1.3.1	Ринок послуг та основи підприємництва	5	залік
ВБ 1.3.2	Правознавство		
ВБ 1.3.3	Іноземна мова та переклад у сфері професійної комунікації		
ВБ 1.3.4	Основи безпеки та біозахисту		
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1.1	Стандартизація, сертифікація і метрологія	5	залік
ВБ 2.1.2	Державне регулювання в туризмі		
ВБ 2.2.1	Економіка підприємства	5	залік
ВБ 2.2.2	Облік та аудит на підприємствах індустрії гостинності		
ВБ 2.3.1	Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ВБ 2.3.2	Рекреологія		
ВБ 2.4.1	Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві	5	залік
ВБ 2.4.2	Технологічне обладнання для міні-виробництв харчових продуктів в закладах ресторанного господарства		
ВБ 2.5.1	Етика індустрії гостинності	4,5	залік
ВБ 2.5.2	Культура обслуговування та міжкультурна комунікація в індустрії гостинності		
ВБ 2.6.1	Барна справа та робота сомільє	5	залік
ВБ 2.6.2	Інвективний менеджмент		

ВБ 2.7.	Виробнича практика в готельному закладі/Виробнича практика в ресторанному закладі	7,5	залік
ВБ 2.8.	Ділова німецька мова або ділова французька мова (друга)	9	екзамен
Загальний обсяг вибіркового компонента:		61	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Українська мова за професійним спрямуванням Іноземна мова за професійним спрямуванням Пропедевтика та інформаційні технології Фізичне виховання Інформаційні системи та технології Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі Організація готельного господарства Ознайомча практика
2	Історія України та української культури Українська мова за професійним спрямуванням Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Виробнича практика
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням Фізичне виховання Товарознавство Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Етика індустрії гостинності або Культура обслуговування та міжкультурна комунікація в індустрії гостинності Виробнича практика в готельному закладі/Виробнича практика в ресторанному закладі
4	Охорона праці, основи медичних знань та цивільний захист Ділова іноземна мова (перша) Фізичне виховання Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Виробнича практика
5	Фізичне виховання Ділова іноземна мова (перша) Соціологія АБО Екологія з основами екологічної етики АБО Психологія АБО Трендспотінг та професійне майбутнє сучасного фахівця Політологія АБО Риторика Виробнича практика Стандартизація, сертифікація і метрологія або Державне регулювання в туризмі Діловодство в готельно-ресторанному бізнесі або Рекреологія
6	Філософія Ділова іноземна мова (перша) Ринок послуг та основи підприємництва АБО Правознавство АБО Іноземна

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
ПРЗ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 3										+		+	+	+			+	+	+		+	+			+
ПРЗ 4						+				+	+						+	+	+						
ПРЗ 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 7												+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+
ПРЗ 8									+			+	+	+			+		+		+	+			
ПРЗ 9												+	+	+			+		+		+				
ПРЗ 10						+				+	+	+	+	+			+	+	+					+	+
ПРЗ 11									+			+	+	+							+	+	+	+	+
ПРЗ 12												+	+	+		+		+	+		+	+	+	+	+
ПРЗ 13										+	+		+	+				+	+				+	+	+
ПРЗ 14																		+	+				+	+	+
ПРЗ 15															+	+	+	+	+				+	+	+
ПРЗ 16						+																			
ПРЗ 17							+																		
ПРЗ 18		+																							
ПРЗ 19			+																						
ПРУ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРУ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРУ 3		+	+		+			+	+												+	+			
ПРУ 4									+	+		+	+	+			+	+	+		+	+	+		+
ПРУ 5					+				+								+		+		+	+			+
ПРУ 6											+	+	+	+			+		+		+		+	+	+
ПРУ 7												+	+	+	+	+	+		+				+	+	+
ПРУ 8						+				+									+						+
ПРУ 9			+		+				+		+	+	+		+	+			+				+	+	+
ПРУ 10												+	+		+	+		+	+				+	+	+
ПРУ 11												+	+				+						+	+	+
ПРУ 12						+																			+
ПРУ 13							+																		
ПРУ 14		+																							
ПРУ 15			+																					+	+
ПРК 1		+	+					+																+	+
ПРК 2		+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРА 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 1.1.3	ВБ 1.1.4	ВБ 1.2.1	ВБ 1.2.2	ВБ 1.3.1	ВБ 1.3.2	ВБ 1.3.3	ВБ 1.3.4	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2	ВБ 2.4.1	ВБ 2.4.2	ВБ 2.5.1	ВБ 2.5.2	ВБ 2.6.1	ВБ 2.6.2	ВБ 2.7	ВБ 2.8
ПРЗ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 3	+									+														
ПРЗ 4	+									+														
ПРЗ 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 7											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 8															+			+					+	
ПРЗ 9																			+					

