

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування



**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова вченої ради _____ М.О. Фролов
(підпис)

(протокол № 40 від «05» 05 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 2020/21 н.р.



Ректор _____ М.О. Фролов
(підпис)

Наказ № 241 від «29» 05 2020 р.)

Запоріжжя
2020

Аркуш погодження

Гарант освітньої програми

 С. Г. Бортников

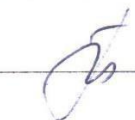
Декан факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму

 М. В. Маліков

Керівник навчального відділу

 Л. О. Нестеренко

Начальник відділу моніторингу якості освіти і ліцензування

 М. А. Томченко

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

 О. І. Гура

Передмова

Запорізький національний університет. «Готельно-ресторанна справа»: освітньо-професійна програма.

Розроблено проєктною групою відповідно до стандарту вищої освіти України підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом МОН України № 384 від 04.03.2020 р.

у складі:

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, вчене звання
1.	Бортников Є. Г. гарант освітньої програми	Кандидат геолого-мінералогічних наук, доцент по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи
2.	Маковецька Н. В.	Доктор педагогічних наук, професор по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи
3.	Безкоровайна Л. В.	Доктор педагогічних наук, доцент по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи

РОЗГЛЯНУТО на вченій раді факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму ЗНУ

Протокол № 9-а від 16.04.2020 р.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Шамія Дж. – менеджер-управитель готелю «Khortitsa Palace».

Петросян Г. – директор ресторану «GrillPark».

Карабак І. – директор кав'ярні «Zappa».

Дмитренко В. – директор з міжнародних відносин компанії «BB Staff», Туреччина.

Устабаши С. – головний менеджер готелю «Club Hotel Belpinar», Туреччина.

Яковченко А. – голова студентської ради факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму.

1. Профіль освітньої програми

1– Загальна інформація

Повна назва закладу освіти	Запорізький національний університет
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми: на базі повної загальної середньої освіти 240 кредитів ЄКТС.
Назва кваліфікації	Ступінь – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа; Освітня програма – Готельно-ресторанна справа Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Наявність акредитації	Умовна (на один рік) НАЗЯВО
Цикл / рівень	Національна рамка кваліфікацій України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	На базі повної середньої освіти або на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії програми	До 01.07.2021
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	https://www.znu.edu.ua/opp2020/bak/fv/grs_2020_finish.pdf https://inlnk.ru/bv7g0

2 – Мета освітньої програми

Освітня програма спрямована на 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, програма розроблена відповідно до місії та стратегії університету.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, предметна спеціальність або спеціалізація)	<p>24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
--	--

Орієнтація освітньої програми		Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації		Фокус програми - освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: сфера обслуговування, індустрія гостинності, інфраструктура індустрії гостинності; ресторанне господарство; заклади ресторанного господарства, готельне господарство; засоби розміщення туристів; суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу; сервісно-виробничий процес; основні та додаткові послуги.
Особливості програми		Міждисциплінарна, багатoproфільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням регіонального аспекту, збалансованою зорієнтованістю на міжнародний, загальнодержавний і регіональний ринок праці в галузі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальше навчання		
Придатність до працевлаштування		Бакалавр з готельно-ресторанної справи по завершенні здобуття освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати роботу та займати посади, зазначені у Класифікаторі професій ДК 003:2010: 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви. 512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства 513 Доглядачі будинків та працівники закладів готельного господарства 5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках 5123 Офіціанти та буфетники
Подальше навчання		Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання		Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, основними формами якого є лекції, семінари, практичні заняття (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), а також консультації, різні форми самостійної та індивідуальної роботи.
Оцінювання		Поточний контроль, заліки, (у т.ч. диференційовані), екзамени в усній та письмовій формі, захисти звітів з практики, державна атестація випускника (державний екзамени і захист кваліфікаційної роботи).
6 – Програмні компетентності		
Вид компетентності	шифр	Компетентності
Інтегральна компетентність	ІК	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК	ЗК 1. Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі.

		<p>ЗК 2. 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>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК	<p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.</p> <p>СК 15. Здатність застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>
7 – Програмні результати навчання		
шифр РН	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 теорії 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.

<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.</p> <p>РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності щодо кадрового забезпечення (додаток 12) та чинного законодавства України в сфері вищої освіти.</p> <p>Освітньо-професійна програма реалізується на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи. Реалізацію освітньої програми забезпечують понад 20 викладачів факультетів ЗНУ: доктори та кандидати наук, професори, доценти, старші викладачі, викладачі, а також залучені до навчального процесу практики з досвідом роботи в готельному та ресторанному бізнесі.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Усі навчальні приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура. Забезпеченість комп'ютерними

	робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. При кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи функціонують: Навчальна лабораторія з туристичного обслуговування, Навчальна лабораторія з ресторанного господарства, Навчальна лабораторія з готельного господарства. Аудиторії, в яких проходять навчання студенти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», оснащені необхідними технічними засобами і обладнанням, а також необхідним спеціалізованим програмним забезпеченням.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання фонду наукової бібліотеки університету, у т.ч. електронного репозитарію, Інтернет-ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників ЗНУ та на сайті кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. Офіційний веб-сайт містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, силабуси навчальних дисциплін, програми практик. З метою навчально-методичного забезпечення у ЗНУ працює система електронного забезпечення навчання «Moodle», яка дає можливість здійснювати дистанційний та інтерактивний доступ до методичних та поточних матеріалів курсів, що викладаються. Забезпечення доступу здобувачів вищої освіти до Інтернет-ресурсів та використання пакетів спеціалізованих ліцензованих програм, обладнання аудиторій сучасними засобами навчання.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Запорізьким національним університетом і Волинським національним університетом імені Лесі Українки, Запорізьким національним університетом «Запорізька політехніка», Дніпровський державний аграрно-економічний університет.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Запорізьким національним університетом і закладами вищої освіти Республіки Польщі: Університет ім. Яна Длугоша, Поморська академія в Слупську, Університет економіки в Бидгощі; Білоруським Державним університетом Фізичної культури (Республіка Білорусь); Академією туризму в Анталії (Туреччина), а також підприємствами: «BB STAFF», «Club Hotel Belpinar», «Anex Tour» (Туреччина); «Smart Tour Ltd» (Болгарія); «Karl's Erdbeer-Hof» (Німеччина).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачено Правилами вступу на навчання до Запорізького національного університету.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів «Готельно-ресторанна справа»

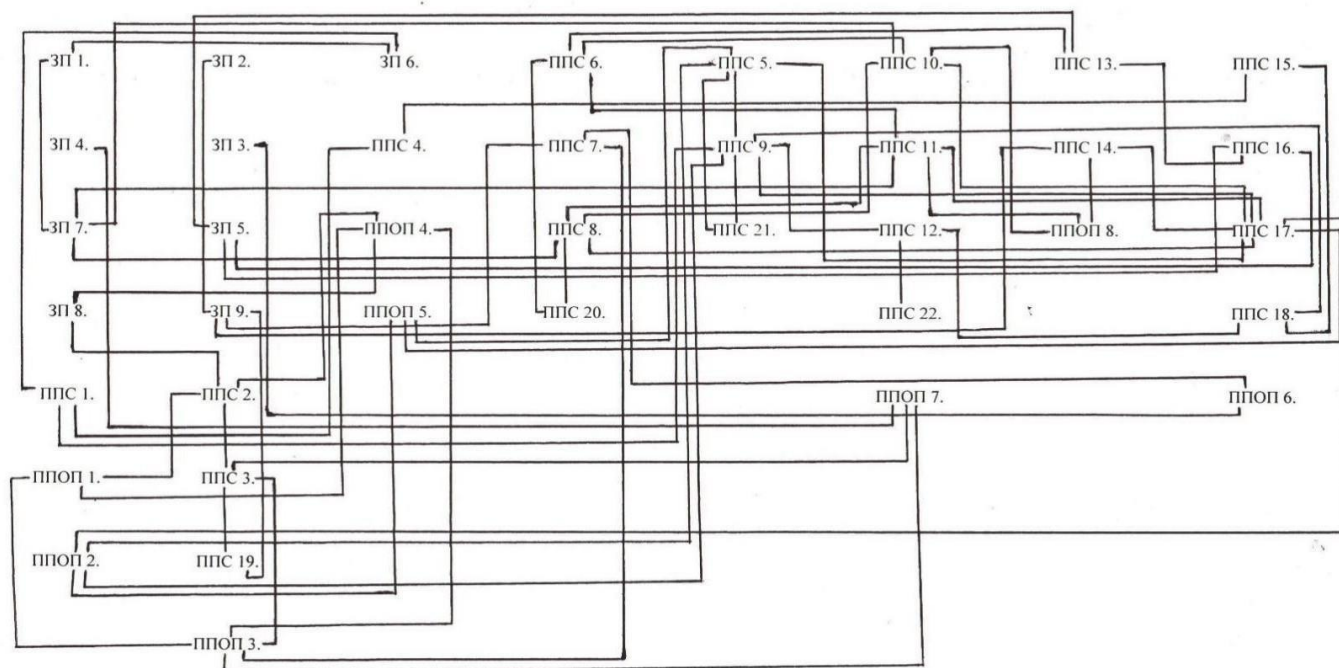
Код навч. дисц.	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (робота), види практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
Цикл загальної підготовки			
ЗП 1.	Історія України	3	екзамен
ЗП 2	Українська мова професійного спрямування	3	екзамен
ЗП 3	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ЗП 4	Фізичне виховання	3	залік
ЗП 5	Основи інформатизації в сфері обслуговування	3	залік

ЗП 6	Права і свободи людини і громадянина в Україні	3	залік
ЗП 7	Історія готельно-ресторанної справи	3	екзамен
ЗП 8	Екологія	3	залік
ЗП 9	Основи комунікації в сфері обслуговування	3	екзамен
Цикл професійної підготовки спеціальності			
ППС 1.	Підприємницьке право	3	залік
ППС 2.	Курортні ресурси світу	4	залік
ППС 3.	Рекреаційні комплекси	4	залік
ППС 4.	Економіка підприємств сфери обслуговування	4	екзамен
ППС 5.	Технологія продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ППС 6.	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3	екзамен
ППС 7.	Кроскультурна комунікація в сфері обслуговування	3	екзамен
ППС 8.	Світовий ринок готельно-ресторанних послуг	3	екзамен, курсова робота
ППС 9.	Стандартизація, сертифікація в готельно-ресторанній індустрії	3	екзамен
ППС 10.	Організація готельного господарства	6	залік, екзамен, курсова робота
ППС 11.	Організація ресторанного господарства	6	залік, екзамен
ППС 12.	Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ППС 13.	Реклама в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
ППС 14.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ППС 15.	Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
ППС 16.	Інформаційні системи та технології в сфері обслуговування	3	залік
ППС 17.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ППС 18.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	залік
ППС 19.	Навчальна ознайомча практика	4	залік
ППС 20.	Виробнича практика	9	залік
ППС 21.	Виробнича практика	6	залік
ППС 22.	Виробнича практика	9	залік
ППС 23.	Кваліфікаційна робота бакалавра	6	
ППС 24.	Атестаційний екзамен	2	
Цикл професійної підготовки освітньої програми			
ППОП 1.	Країнознавство	6	екзамен
ППОП 2.	Товарознавство	4	екзамен
ППОП 3.	Організація туристично-рекреаційної діяльності в умовах динаміки соціокультурного простору	6	залік
ППОП 4.	Туристичне країнознавство	3	екзамен
ППОП 5.	Дизайн страв	4	залік
ППОП 6.	Іноземна мова професійно - комунікативної спрямованості (англійська)	18	залік, екзамен
ППОП 6.	Іноземна мова професійно - комунікативної спрямованості (англійська)		екзамен, залік
ППОП 6.	Іноземна мова професійно - комунікативної спрямованості (англійська)		залік
ППОП 6.	Іноземна мова професійно - комунікативної спрямованості (англійська)		залік
ППОП 7.	СПА та wellness-технології	3	залік
ППОП 8.	Виробнича практика	6	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180	
Вибіркові компоненти освітньої програми			

Дисципліни вільного вибору студента в межах Університету			
ВСУ 1.	Вибіркова дисципліна № 1	3	залік
ВСУ 2.	Вибіркова дисципліна № 2	3	залік
ВСУ 3.	Вибіркова дисципліна № 3	3	залік
ВСУ 4.	Вибіркова дисципліна № 4	3	залік
ВСУ 5.	Вибіркова дисципліна № 5	3	залік
ВСУ 6.	Вибіркова дисципліна № 6	3	залік
ВСУ 7.	Вибіркова дисципліна, що забезпечує формування компетентності з української і зарубіжної культури	3	залік
ВСУ 8.	Вибіркова дисципліна, що забезпечує формування компетентності з медичної допомоги, безпеки життєдіяльності, охорони праці, цивільного захисту	3	залік
ВСУ 9.	Вибіркова дисципліна, що забезпечує формування компетентності з філософії, соціально-політичних наук	3	залік
ВСУ 10.	Вибіркова дисципліна, що забезпечує формування інформаційно-комунікаційної компетентності	3	залік
Дисципліни вільного вибору студента в межах спеціальності			
ВСС 1.	Вибіркова дисципліна № 1	5	екзамен
ВСС 2.	Вибіркова дисципліна № 2	3	залік
ВСС 3.	Вибіркова дисципліна № 3	4	екзамен
ВСС 4.	Вибіркова дисципліна № 4	4	залік
ВСС 5.	Вибіркова дисципліна № 5	4	залік
ВСС 6.	Вибіркова дисципліна № 6	5	залік
ВСС 7.	Вибіркова дисципліна № 7	5	залік
Загальний обсяг вибірових компонентів:		60	
Загальний обсяг освітньої програми		240	64

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів «Готельно-ресторанна справа»

1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>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.</p> <p>Здобувач ступеня вищої освіти повинен засвідчити, що він набув компетентності, визначені стандартом вищої освіти та цією освітньою програмою.</p> <p>До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти бакалавр самостійно із дотриманням принципів академічної доброчесності.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Електронний варіант кваліфікаційної роботи до її захисту розміщується у репозитарії ЗНУ, а роздрукований варіант подається на кафедру.</p>
Вимоги до атестаційного екзамену	<p>Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою.</p> <p>Атестаційний екзамен проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Програма комплексного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності включає питання з дисциплін навчального плану: організація ресторанного господарства, організація готельного господарства, менеджмент готельно-ресторанного господарства, економіка підприємств сфери обслуговування, товарознавство, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, маркетинг готельного і ресторанного господарства, іноземна мова професійно - комунікативної спрямованості (англійська).</p>

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів «Готельно-ресторанна справа»

	ЗП1	ЗП2	ЗП3	ЗП4	ЗП5	ЗП6	ЗП7	ЗП8	ЗП9	ППС1	ППС2	ППС3	ППС4	ППС5	ППС6	ППС7	ППС8	ППС9	ППС10	ППС11	ППС12	ППС13	ППС14	ППС15	ППС16	ППС17	ППС18	ППС19	ППС20	ППС21	ППС22	ППС23	ППС24	ППО1	ППО2	ППО3	ППО4	ППО5	ППО6	ППО7	ППО8			
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+				+	+											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК2	+	+				+				+																			+	+	+	+	+	+									+	
ЗК3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК4		+			+				+																+				+	+	+	+	+	+						+			+	
ЗК5				+					+				+			+	+		+	+			+						+	+	+	+	+				+					+		
ЗК6		+							+																				+	+	+	+	+	+	+								+	
ЗК7	+		+			+					+					+	+												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК8				+				+					+					+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	
ЗК9	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+		+		+	+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК10				+	+				+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+		
ЗК11			+						+							+														+	+	+	+	+	+				+				+	
СК1					+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК2		+	+					+					+			+		+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+		
СК3						+				+								+	+	+				+					+	+	+	+	+				+						+	
СК4		+	+					+								+						+			+				+	+	+	+	+	+	+		+			+			+	
СК5												+		+	+				+	+			+						+	+	+	+	+	+				+					+	
СК6													+	+	+				+	+	+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК7					+								+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК8					+			+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК9													+						+	+	+			+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК10		+			+								+	+				+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК11								+		+			+			+			+	+							+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК12													+		+		+		+	+				+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК13												+			+			+	+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК14								+		+	+				+	+			+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК15											+	+					+							+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)
відповідним компонентам освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів
«Готельно-ресторанна справа»**

	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23	PH 24
PH 1																								
PH 2																								
PH 3																								
PH 4																								
PH 5																								
PH 6																								
PH 7																								
PH 8																								
PH 9																								
PH 10																								
PH 11																								
PH 12																								
PH 13																								
PH 14																								
PH 15																								
PH 16																								
PH 17																								
PH 18																								
PH 19																								
PH 20																								
PH 21																								
PH 22																								
PH 23																								
PH 24																								

