

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузь знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: магістр з готельної і ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради

_____ / О. І. Безлюдний/
(протокол № _____ від « _____ » _____ 2017 р.)

Освітня програма вводиться в дію _____ 2017 р.
Ректор _____ О. І. Безлюдний
(наказ № _____ від « _____ » _____ 2017 р.)

Умань 2017 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці магістрів спеціальності 241 «Готельно ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма заснована на компетентністному підході підготовки магістра у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою групою у складі:

№ п/п	ПІП викладача	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
1.	Штангесва Надія Іванівна (керівник групи)	Професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи	Доктор технічних наук, професор	
2.	Азізов Талят Нуредінович	Професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи	Доктор технічних наук, професор	
3.	Поворознюк Інна Миколаївна	Доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
4.	Кравченко Леся Василівна	Доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи	Кандидат педагогічних наук, доцент	

Програма погоджена з Вченою радою інституту, схвалена Науково-методичною радою та затверджена Вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

1. Профіль освітньо-професійної програми магістра за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий рівень вищої освіти, магістр Кваліфікація: магістр з готельної і ресторанної справи. Професійна кваліфікація: професіонал із готельної і ресторанної справи
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, 90 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Планується проходження акредитації 01.2018 році
Цикл/рівень	Другий (магістерський) рівень FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF LLL – 8 рівень, НРК – 8 рівень / Магістр
Передумови	Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра, спеціаліста на основі результатів фахових вступних випробовувань
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://econom.udpu.org.ua/osvitnya-programa
2 – Мета освітньої програми	
<p>Магістерська програма за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» забезпечує якісно новий рівень підготовки на основі компетентного підходу, орієнтована на підготовку фахівців новітньої формації, здатних задовольнити потреби вітчизняного та іноземного споживача. Мета підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи в УДПУ імені Павла Тичини визначається поєднанням потреб України у високоосвічених фахівцях та запитів громадян в отриманні ґрунтовної освіти за даною спеціальністю. Зміст спеціальної професійної підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи зумовлений необхідністю здобуття знань, напрацювання умінь та навичок, які можуть забезпечити відповідність фахівця таким рівням, як менеджер з готельно-ресторанного бізнесу, професіонал із організації дозвілля та санаторно-курортної справи, директор готелю, ресторану. Дана програма надає можливість студентам оволодіти професійно-технологічною діяльністю у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства.</p>	
3 – Характеристика освітньої програми	

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Цикл загальної підготовки: дисципліни гуманітарної (13,3%) та фундаментальної (24,4%) підготовки; цикл професійної підготовки (15,5%); цикл дисциплін вільного вибору студента (25,0%); цикл науково-дослідницької роботи і практики (21,8%).
Орієнтація освітньої програми	Програма орієнтується на сучасні тенденції у готельному і ресторанному бізнесі; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; контроль якості послуг; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Організація виробництва і реалізація готельно-ресторанних послуг, перспективні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності. Загальна програма «Готельно-ресторанна справа». Акцент робиться на здобутті навичок та знань з готельно-ресторанної справи, який передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання.
Особливості програми	Програма передбачає перспективи підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей діяльності підприємств гостинності та розвитку інноваційних технологій. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних швидко адаптуватися до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним типом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень. Виконується в активному дослідницькому середовищі, є мобільною за програмою «Подвійний диплом». Програма викладається українською мовою.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми: в готелях, ресторанах та інших закладах готельно-ресторанного бізнесу, відділах збуту та логістики готельно-ресторанних комплексів, органах державного управління контролю та якості продукції, освітніх закладах. Випускники можуть займати посади: Генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); топ-менеджер закладу готельно-ресторанного господарства; готельєр; ресторатор; керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер адміністратор); керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у

	державних органах місцевого самоврядування; викладач навчального закладу.
Подальше навчання	Можливість продовжувати навчання на освітньому і науковому ступені доктора філософії (має право вступу до аспірантури), підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентація проектно-дослідних робіт, курсові роботи, звіти з практики, тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle. Підсумковий контроль – екзамен/залік або за безсесійною формою (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – комплексний екзамен за фахом, захист випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, узагальнювати практику розвитку індустрії гостинності, прогнозувати напрями розвитку, розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері готельно-ресторанної справи як у процесі навчання, так і в процесі роботи.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1 - Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК2 - Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> <p>ЗК3 - Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК4 - Розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК5 - Спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи.</p> <p>ЗК6 - Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК7 - Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК8 - Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК9 - Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p>

	<p>ЗК10 - Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК11 - Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК12 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК13 - Знання інформаційних потреб суспільства, інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової інформації.</p> <p>ЗК14 - Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії.</p> <p>ЗК15 - Вміння досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістове моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем соціально-комунікаційних структурах і галузях.</p> <p>ЗК16 - Вміння з формування та розвитку інформаційно-когнітивних технологій; стандартизації та систем управління якістю у сфері соціальної інформації.</p> <p>ЗК 17 - Знання організаційно-функціональних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально- інформаційних системах.</p> <p>ЗК 18 - Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень.</p> <p>ЗК 19 - Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.</p> <p>ЗК 20 - Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1 – Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації</p> <p>ФК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень.</p> <p>ФК3 – Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації.</p> <p>ФК4 – Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів/послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку.</p> <p>ФК5 - Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень.</p> <p>ФК6 - Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі управління організацією.</p> <p>ФК7 - Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій.</p> <p>ФК8 - Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.</p> <p>ФК9 - Здатність здійснювати ефективний контроль та</p>

	<p>налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією.</p> <p>ФК10 – Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів.</p> <p>ФК11 – Знання особливостей різних теоретичних підходів до розробки загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту.</p> <p>ФК12 - Уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень.</p> <p>ФК13 - Уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просуванню їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.</p> <p>ФК14 - Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність.</p> <p>ФК15 - Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p>ФК16 - Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями.</p> <p>ФК17 - Здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності.</p> <p>ФК18 - Здатність використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.</p> <p>ФК19 - Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі чинних правових норм під час діяльності в індустрії гостинності.</p> <p>ФК20 - Здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності.</p> <p>ФК21 - Знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.</p> <p>ФК22 - Знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівні.</p> <p>ФК23 - Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці.</p> <p>ФК24 - Знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці.</p> <p>ФК25 - Здатність проводити науковий аналіз умов праці з точки зору можливості виникнення в процесі виробництва</p>
--	--

	небезпечних та шкідливих факторів виробничого середовища.
7 – Програмні результати навчання	
<p>ПРН1 Уміти вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.</p> <p>ПРН2 Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність.</p> <p>ПРН3 Уміти реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.</p> <p>ПРН4 Вивчати маркетингову діяльність та вживати комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно- ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН5 Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН6 Уміти проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.</p> <p>ПРН7 Уміти орієнтуватися в чинній законодавчо-нормативній базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН8 Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.</p> <p>ПРН9 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН10 Вміти розробляти стратегію підприємства, визначати його частку на галузевому ринку, надавати пропозиції щодо формування фінансових ресурсів закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН11 Уміти застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН12 Уміння працювати із правовими документами, які регламентують договірних відносин між суб'єктами господарювання.</p> <p>ПРН13 Розробляти плани діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, планувати потребу в ресурсах.</p> <p>ПРН14 Використовувати статистичні методи аналізу для встановлення тенденцій розвитку об'єктів дослідження.</p> <p>ПРН15 Розуміти структуру вищої освіти в Україні, специфіку професійно-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p>ПРН16 Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН17 Уміти розробляти програми та проекти анімаційних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.</p>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: 2 доктора наук, 2 кандидати наук, доценти.</p> <p>Всі розробники є штатним співробітниками Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини</p> <p>Гарант освітньої програми: Штангеева Надія Іванівна, доктор технічних наук, професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються 1 доктор технічних наук, 4 кандидата економічних наук, доценти, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. закордонні.</p>

Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – 5 навчальних корпусів; – гуртожитки; – 2 спеціалізовані лабораторії; – 2 комп'ютерні класи; – пункти харчування; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет (90%); – 4 мультимедійного обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт: https://udpu.org.ua; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – інтерактивне-освітнє середовище Moodle; – інститутський репозитарій; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання випускної кваліфікаційної роботи; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Угода про співробітництво ПАТ КБ Приватбанк, м. Умань.</p> <p>Угода про співпрацю в сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військовий інститут ракетних військ і артилерії Сумського державного університету, м. Суми.</p> <p>Угода про співпрацю в сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військової академії, м. Одеса.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Угода про співробітництво 2014-2021 р.р., Державна професійна школа імені Я.А. Коменського у Лешно. Польща</p> <p>Угода про співробітництво 04.05.2010 (безстрокова), Вища державна школа професійної освіти у Гнезно. Польща.</p> <p>Угода про співробітництво, науковий обмін 2015-2017 рр., 2016-2017 рр., Університет Порто, Португалія.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Передбачена можливість навчання іноземних студентів. Іноземні студенти навчаються за окремими навчальним планом, в якому за рахунок дисциплін гуманітарного циклу виділено 600 годин (20 кредитів) на вивчення мови впродовж 4 років з виходом на державний екзамен. З метою оптимізації навчального процесу для іноземних студентів і подолання мовного бар'єру вченою радою університету (Протокол № 19 від 27 червня 2017 року) та Наказом № 526 о/д від 12 липня 2017 року російську мову визначено як мову навчання для іноземних громадян з Туркменістану, Азербайджану, Узбекистану, Вірменії, Грузії, Киргизстану, що вступатимуть</p>

	до університету у 2017 році на освітній рівень «бакалавр», за умови формування окремих повноцінних груп у кількості не менше 12 осіб.
--	---

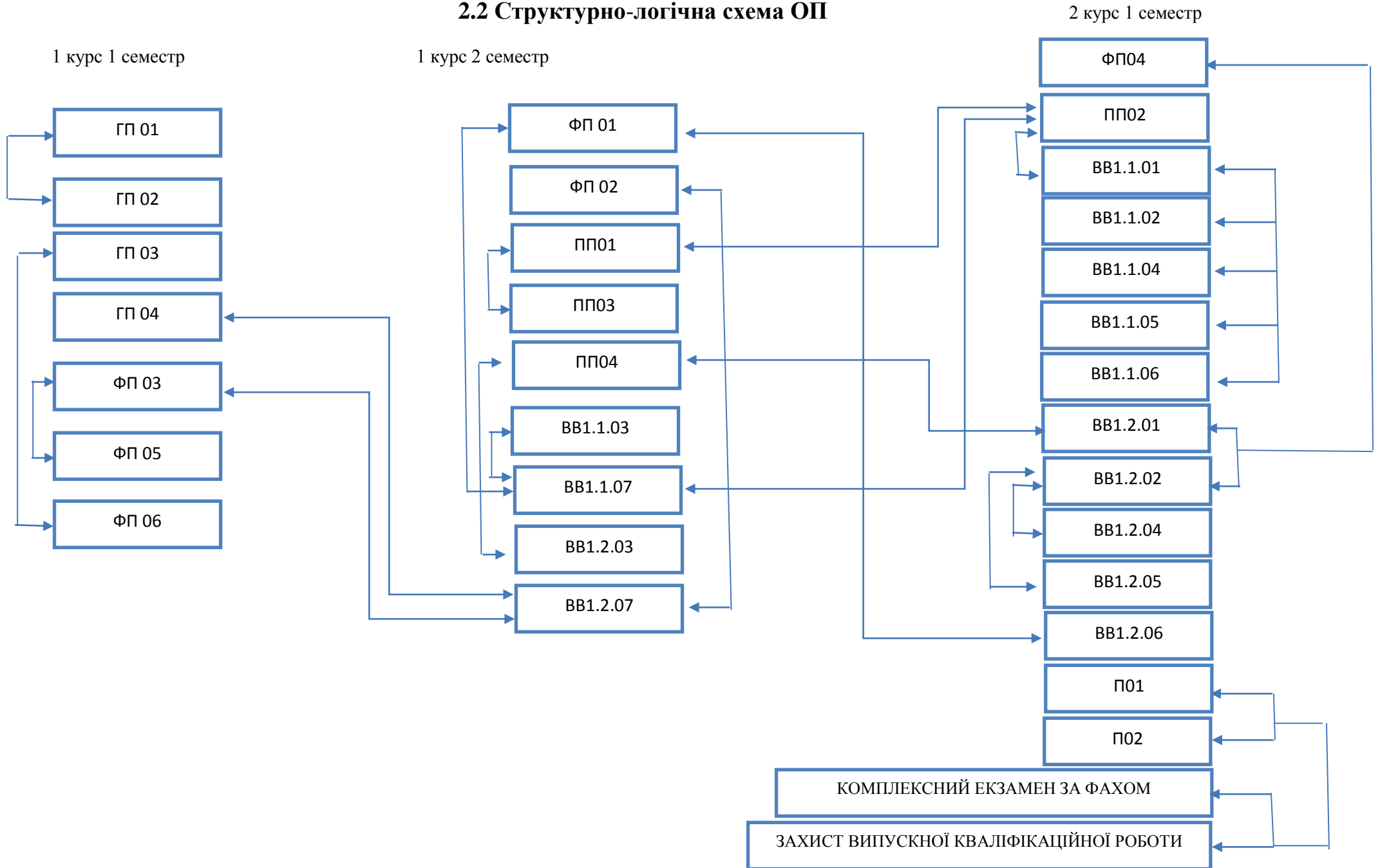
2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
1.1. Гуманітарна підготовка			
ГП.01	Основи мовної комунікації	3	залік
ГП.02	Методологія та організація наукових досліджень	3	залік
ГП.03	Основи безпеки в галузі	3	залік
ГП.04	Бренд менеджмент	3	екзамен
	Всього	12	
1.2. Фундаментальна підготовка			
ФП.01	Курортний туризм та SPA	3	екзамен
ФП.02	Фінансовий менеджмент	4	екзамен
ФП.03	Ціноутворення в галузі	4	екзамен
ФП.04	Стратегічний менеджмент	4	екзамен
ФП.05	Біржовий ринок	3	екзамен
ФП.06	Менеджмент персоналу	4	екзамен
	Всього	22	
II. Цикл професійної підготовки			
ПП.01	Ресторанні технології	4	екзамен
ПП.02	Управління івент-кейтерингом	4	екзамен
ПП.03	Управління сервісними операціями (сервісологія)	3	екзамен
ПП.04	Інноваційні тренди в галузі харчування	3	залік
	Всього	14	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:			
Вибіркові компоненти ОП			
1. Дисципліни вільного вибору студента			
ВВ1.1	Блок1		
ВВ1.1.01	Тренінг з організації дозвілля	3	залік
ВВ1.1.02	Дитяча анімація	3	залік
ВВ1.1.03	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	3	залік
ВВ1.1.04	Управління готельно-анімаційними послугами і програмами	3	екзамен
ВВ1.1.05	Анімаційний готельний менеджмент	3	екзамен
ВВ1.1.06	Спортивна анімація	3	залік
ВВ1.1.07	Івентивний менеджмент	3	залік
	Всього	21	
ВВ1.2	Блок2		

BB1.2.01	Прогнозування світових трендів у готельно-ресторанній індустрії	3	залік
BB1.2.02	Бізнес стартап в готельно-ресторанній справі	3	залік
BB1.2.03	Креативні стилі приготування страв	3	залік
BB1.2.04	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
BB1.2.05	Стратегічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
BB1.2.06	Менеджмент в SPA і Wellness індустрії	3	залік
BB1.2.07	Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
Всього		21	
Загальний обсяг вибіркового компонента:			
III. Наукова-дослідна робота в практика			
П.	Практична підготовка		
П.01	Виробнича (асистентська) практика	6	залік
П.02	Виробнича зі спеціалізації	6	залік
	Підготовка та захист випускної кваліфікаційної роботи	9	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2 Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного екзамену за фахом та захисту випускної кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації магістр з готельної і ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ПП.01	ПП.02	ПП.03	ПП.04	ВВ1.1.01	ВВ1.1.02	ВВ1.1.03	ВВ1.1.04	ВВ1.1.05	ВВ1.1.06	ВВ1.1.07	ВВ1.2.01	ВВ1.2.02	ВВ1.2.03	ВВ1.2.04	ВВ1.2.05	ВВ1.2.06	ВВ1.2.07	П.01	П.02	
ЗК1	+	+		+	+			+		+	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		
ЗК2		+						+					+								+		+		+	+		+	+		
ЗК3		+		+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 4	+			+	+					+	+		+	+							+				+			+			
ЗК 5		+		+		+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 6		+		+			+			+		+		+							+	+			+	+	+	+	+	+	
ЗК 7		+				+	+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+		+
ЗК 8															+	+	+	+	+	+	+										
ЗК 9			+		+						+				+	+	+	+	+	+				+			+				+
ЗК10			+																												+
ЗК11		+		+		+	+		+		+	+		+											+						+
ЗК12	+						+			+			+								+			+		+		+			+
ЗК13	+	+				+			+																						
ЗК14	+																													+	
ЗК15	+					+		+			+													+		+	+		+		
ЗК16	+																								+			+			
ЗК17	+																														
ЗК18		+		+			+					+		+							+		+		+	+		+		+	
ЗК19	+										+																	+		+	
ЗК20		+	+	+	+		+	+	+		+	+		+									+		+	+		+			
ФК1		+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 2		+		+	+	+		+	+	+		+		+				+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+
ФК 3		+		+	+			+	+		+	+		+			+	+				+	+		+	+	+	+	+		+

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ІП.01	ІП.02	ІП.03	ІП.04	ВВ1.1.01	ВВ1.1.02	ВВ1.1.03	ВВ1.1.04	ВВ1.1.05	ВВ1.1.06	ВВ1.1.07	ВВ1.2.01	ВВ1.2.02	ВВ1.2.03	ВВ1.2.04	ВВ1.2.05	ВВ1.2.06	ВВ1.2.07	І.01	І.02
ФК4		+		+	+	+	+	+			+	+		+							+	+	+	+	+	+	+		+	
ФК5	+	+		+		+	+	+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
ФК6	+					+		+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		+			+		+		
ФК7		+		+		+		+						+				+				+		+		+	+	+	+	
ФК8				+		+	+	+	+					+				+				+		+		+	+	+	+	
ФК9			+		+	+	+															+					+		+	
ФК10				+	+	+	+	+				+		+								+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК11		+		+	+	+	+					+		+	+	+	+		+	+	+			+			+		+	
ФК12				+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК13		+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК14						+		+		+		+						+				+		+		+	+	+	+	
ФК15	+					+		+		+			+				+					+		+		+	+	+	+	
ФК16	+					+		+		+			+		+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	
ФК17						+		+		+			+					+				+		+		+	+	+	+	
ФК18						+		+		+								+					+		+	+		+	+	
ФК19			+	+	+		+		+					+																
ФК20		+																												
ФК21			+																											
ФК22			+		+						+																+			
ФК23			+		+						+				+	+	+		+	+					+		+		+	
ФК24			+		+						+				+	+	+	+	+	+					+		+		+	
ФК25		+	+																						+		+		+	

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

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ІП.01	ІП.02	ІП.03	ІП.04	ВВ1.1.01	ВВ1.1.02	ВВ1.1.03	ВВ1.1.04	ВВ1.1.05	ВВ1.1.06	ВВ1.1.07	ВВ1.2.01	ВВ1.2.02	ВВ1.2.03	ВВ1.2.04	ВВ1.2.05	ВВ1.2.06	ВВ1.2.07	ІІ.01	ІІ.02
ПРН1				+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН2	+		+		+	+		+		+		+	+					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН3	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН4				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН5		+		+	+	+	+	+			+	+		+							+		+	+	+	+	+	+		+
ПРН6		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН7			+	+	+	+	+	+				+		+							+		+		+	+	+	+		+
ПРН8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН9				+	+	+		+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН10				+		+	+	+				+		+							+		+		+	+		+		+
ПРН11				+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН12	+				+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+
ПРН13				+	+	+		+				+		+								+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН14		+				+	+	+														+	+		+	+		+	+	+
ПРН15	+	+																											+	+
ПРН16				+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН17															+	+	+	+	+	+	+						+			