

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	бакалавр
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
КВАЛІФІКАЦІЯ В ДИПЛОМІ	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Солоненко А.М.

(протокол № 16 від 29 червня 2023 року)

Оновлена освітня програма вводиться в дію з
«01» вересня 2023 р.

В.о. ректора

Коноваленко Т.В.

Наказ № 36/01-05 від 29 червня 2023 року

Запоріжжя 2023р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

Освітньої програми Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми
(наказ №37/01-05 від 02.09.2022 р.)



А.С. Бритвенко

Завідувач випускової кафедри



О.А. Марченко

Голова Вченої ради факультету
інформатики, математики та економіки



П.В. Бельчев

Начальник навчального відділу



О.В. Котенко

Голова науково-методичної
ради МДПУ ім. Б.Хмельницького



А.А. Коробченко

Голова комісії Вченої ради
МДПУ ім. Б.Хмельницького
з експертизи якості освітніх
програм спеціальностей



Н.А. Сегеда

ПЕРЕДМОВА

Склад розробників освітньої програми:

1. Марченко О.А., доктор економічних наук, професор
2. Постол А.А., доктор економічних наук, професор
3. Сальнікова М.В., викладач-стажист, магістр економіки
4. Дегтярєва Д.С., здобувачка вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»

Члени робочої групи зі складу стейкхолдерів:





5. Барський П., директор ЗАТ ОРМЕ ІНТВЕСТИСІЙОС (член групи розробників зі складу роботодавців (за згодою))

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Барський П., директор ЗАТ ОРМЕ ІНТВЕСТИСІЙОС

Гарант освітньої програми Бритвенко А.С., доцент, кандидат економічних наук

Актуалізовано:

ОП введення в дію (рік)	наказ №168/01-06 від 29.11.2017р.			
Дата виходу стандарту та посилання на стандарт	наказ №384 від 04.03.2020р. https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf			
Перегляд ОП Дата та номер протоколу засідання Вченої ради університету	Протокол №1 від 30.08.2019р.	Протокол №17 від 28.05.2020р.	Протокол №18 від 29.06.2021р.	Протокол №16 від 29.06.2023 р.
Підпис гаранта				
ПІБ гаранта ОП				Бритвенко А.С.
Підпис завідувача кафедри				
ПІБ завідувача кафедри	Марченко О.А.	Марченко О.А.	Марченко О.А.	

**Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, факультет інформатики, математики та економіки, кафедра економіки та готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	<u>Перший бакалаврський</u> Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра Тип диплому - одиничний 240 кредитів ЄКТС Термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Вимоги щодо попередньої освіти: <u>повна загальна середня освіта, на базі молодшого бакалавра.</u>
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	На період акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.mdpu.org.ua/new/uk/public-information.html
2 - Мета освітньої програми	
Мета освітньої програми	Підготувати висококваліфікованих конкурентноспроможних фахівців з грантовими теоретичними знаннями та практичними навичками проектування, організації і контролю сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; надати ґрунтовну освіту у сфері готельного і ресторанного господарства та туристичного бізнесу з широкими можливостями працевлаштування або продовження навчання за другим

	(магістерським) рівнем вищої освіти
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p><u>Об'єкти вивчення:</u> підприємства готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ринок гостинності, туристична галузь.</p> <p><u>Цілі навчання:</u> отримання теоретичних знань і практичних вмінь, застосування набутих компетентностей для успішної професійної діяльності.</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області:</u> реалізується на загальноприйнятих наукових результатах із врахуванням сучасного стану готельно-ресторанного та туристичного господарства, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких розвивається подальша професійна та наукова кар'єра.</p> <p><u>Методи, методики та технології:</u> методи та технології проведення досліджень з готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу; дослідження середовища сфери гостинності; сегментування туристичного ринку та гостинності; діагностика конкурентоспроможності підприємств гостинності та туристичного бізнесу; технології формування конкурентних переваг та ін.</p> <p><u>Інструменти або обладнання:</u> обладнання для практичних занять з організації виробничо-сервісної діяльності у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; комп'ютерна техніка для опрацювання отриманих на практичних заняттях даних, реалізації мультимедійних засобів навчання, пошуку та аналізу інформації в мережі Internet.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Програма освітньо-професійна прикладна.</p> <p>Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо прийняття управлінських рішень у різних сферах готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу, обґрунтування рекомендацій щодо формування комплексу.</p> <p>Уміння збору і обробки первинної та вторинної інформації, прогнозування і моделювання; технологіями і методами проведення досліджень з готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу; навичками сегментації і позиціонування. Здатність формувати та управляти товарним асортиментом підприємства, впроваджувати оптимальну цінову політику. Володіння навичками проектування і проведення рекламних кампаній, організації, планування й оцінки результатів у готельній справі та туристичному бізнесу, стимулюванні.</p> <p>Проведення аналізу ринкової ситуації, оцінки споживчої поведінки для вибору оптимальних систем збуту та</p>

	каналів збуту товарів та послуг. Застосування інструментів на національному, міжнародному ринку, ринку послуг. Уміти оцінити результати діяльності підприємств гостинності за допомогою інструментів маркетингового контролю та аудиту.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Професійна лінія програми підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу здійснюється за освітньою програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес» Ключові слова: готельно-ресторанна справа, сфера гостинності, туристичний бізнес, курортна справа.
Особливості програми	Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на базі власної Освітньо-наукової лабораторії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, STEAM лабораторії, Лабораторії психофізіологічних досліджень та Лабораторії психології здоров'я, Наукового парку MELITOPOL TRAVEL UNIVERSITY, Науково-дослідної лабораторії рекреаційної географії та туризму, у закладах туристичної та готельно-ресторанної індустрії міста Мелітополя та об'єднаних територіальних громад регіону згідно укладених угод про співпрацю, а також за програмами студентської академічної мобільності.

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Перелік первинних посад за національним класифікатором України за ДСТУ: <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 без апарату управління; - менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей; - менеджери (управителі) з організації діяльності туристичних агентств та бюро подорожей; - менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; - менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; - менеджери (управителі) в готельному господарстві; - менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; - менеджери (управителі) в ресторанах; - менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях; - менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви; - професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - професіонали в галузі туризму; - професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; - професіонали із готельної та ресторанної справи; - професіонали в галузі санаторно-курортної справи; - ресторатор; - фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); - фахівець із готельної справи; - фахівець із ресторанної справи; - організатор туристичної і готельної діяльності; - фахівець з готельного обслуговування; - фахівець з туристичного обслуговування; - фахівець із спеціалізованого обслуговування; - фахівець із туристичної безпеки.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого рівня за цією або спорідненими галузями знань.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	У програмі використовується студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання. Викладання організовано у формі лекцій, навчальних та виробничих практик, мультимедійних лекцій, практично-семінарських занять, самостійної роботи студентів, індивідуальних занять та консультацій.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звітів з навчальних та виробничих практик, захист курсових робіт, захист кваліфікаційної роботи.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p>

	<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. 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>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. 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, ресторанного та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати озна-</p>

	<p>ки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності та туристичної індустрії.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.</p>
--	--

7. Програмні результати навчання

- РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу;
- РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанных та туристичних 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 туризму.
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.
- РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.
- РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанных та туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанных та туристичних послуг.
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.
- РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.
- РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і

контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Відповідно до узгодженості Переліку наукових спеціальностей (Перелік 2011), Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти (Перелік 2015) та згідно ліцензійних умов, в складі випускаючої кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу за основним місцем роботи працює шість науково-педагогічних працівників, освіта яких відповідає вимогам щодо підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення університету за всіма вимірами відповідає вимогам щодо підготовки бакалаврів зі спеціальності готельно-ресторанна справа за освітньою програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на базі власної Освітньо-наукової лабораторії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, STEAM лабораторії, Лабораторії психофізіологічних досліджень та Лабораторії психології здоров'я, Наукового парку MELITOPOL TRAVEL UNIVERSITY, Науково-дослідної лабораторії рекреаційної географії та туризму.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення відповідають вимогам щодо підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньою програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДВНЗ «Університет Григорія Сковороди в Переяславі» (Договір про співпрацю №68/38-06 від 09.11.2020р.). 2. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Договір № 2-21 від 23.02.2021р.). 3. Житомирський державний університет імені Івана Франка (Договір про співпрацю №50/38-06 від 24.12.2019р.). 4. Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського» (Договір про співпрацю №42/48-19 від 21.10.2019р.). 5. Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Договір про співпрацю №52/48-19/2018 від 04.10.2018р.). 6. Комунальна установа «Агенція розвитку Мелітополя» (Договір про співпрацю №16/39-06 від 12.03.2021р.). 7. Львівський державний університет безпеки життєдіяльності (Договір про співпрацю №08/39-06 від 18.02.2021р.). 8. Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова (Договір про співпрацю №20/39-06 від 05.03.2021р.). 9. Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка (Договір про співпрацю №50/48-19 від 27.08.2018р.). 10. Хмельницький національний університет (Договір про співпрацю №71/38-06 від 09.12.2020р.). 11. Запорізький національний університет (Договір про співпрацю №78-0 від 06.10.2021р.). 12. ТОВ «Центр стратегічного розвитку територій» (Договір про співпрацю №35/37-16 від 31.08.2022р.). 13. Львівський національний університет природокористування (Договір про співпрацю №10/47-09/2023 від 10.02.2023р.).
Міжнародна кредитна мобільність	<ol style="list-style-type: none"> 1. Програма семестрового безкоштовного навчання в університеті імені Яна Длугоша (Польща) за спеціальністю Туризм та рекреація. Детальніше про програму за посиланням: https://mv.mdpu.org.ua/viddil-mizhnarodnyh-zv-yazkiv/osvitni-programy-kredytynoi-mobilnosti/programa-semestrovogo-navchannya-v-universyteti-yana-dlugosha/.

	<p>2. Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща), програма семестрового безкоштовного навчання за різними спеціальностями з отриманням сертифікату. Детальніше про програму за посиланням: https://mv.mdpu.org.ua/viddil-mizhnarodnyh-zv-yazkiv/osvitni-programy-kredytanoi-mobilnosti/mobility-direct/.</p> <p>3. Ардаханський університет (Туреччина), програма семестрового безкоштовного навчання за спеціальностями Економіка (I та II ступень освіти), Туризм та готельно-ресторанна справа (I ступень освіти). Детальніше про програму за посиланням: https://mv.mdpu.org.ua/viddil-mizhnarodnyh-zv-yazkiv/osvitni-programy-kredytanoi-mobilnosti/semestrove-navchannya-v-ardahanskomu-universyteti/.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Відповідно угодам університету</p>

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Форма підсумк. контролю (розподіл за семестрами)				Кількість кредитів
		екзамени, семестр	заліки, семестр	Навчальна практика	Курсова робота	
1. обов'язкові компоненти освітньої програми						
ОК-01	Історія і культура України та європейська інтеграція	1				3
ОК-02	Практичний курс української мови	1				3
ОК-03	Організація ресторанної справи	2	1			10
ОК-04	Організація готельної справи	2	1			10
ОК-05	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	1,2				11
ОК-06	Економіка сфери гостинності	1,2				11
ОК-07	Основи наукових досліджень		2			3
ОК-08	Інформаційно-цифрові технології		2			3
ОК-09	Економічна теорія права	3				3
ОК-10	Економіка сталого розвитку	3				4
ОК-11	Організація туристичної індустрії	3				6
ОК-12	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	3,4				9
ОК-13	Аналіз і оцінювання ризиків	4				6
ОК-14	Соціальна філософія	4				3
ОК-15	Психологія комунікацій		4			3
ОК-16	Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	5				3
ОК-17	Сервісологія	6				4
ОК-18	Економіка туризму (з курсовою роботою)	5,6			6	10
ОК-19	Управління та планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	5,6				8
ОК-20	Іноземна мова	8	6			9
ОК-21	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та охорона праці		7			3
ОК-22	Світове готельне господарство	7,8				11,5
ОК-23	Світове ресторанне господарство	7,8				12
ОК-24	Навчальна практика (з фаху)		2,4,6	2,4,6		18
ОК-25	Виробнича практика (з фаху)		8д	8д		6
	Атестація (підготовка та складання атестаційного екзамену)					1,5
	Атестація (підготовка та захист кваліфікаційної роботи)					6

Усього за обов'язковими компонентами		26	11	4	1	180
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ						
	Вступ до гостинності		3			4
	Курортна справа		3			4
	Інжиніринг у сфері гостинності		4			4
	Безпека в туризмі		4			4
	Діловий етикет у сфері гостинності		4			4
	Інфраструктура туризму		5			4
	Логістика в сфері гостинності		5			4
	Міжнародний туризм		5			4
	Туристичний бізнес		6			4
	Ринок туристичних послуг		6			4
	Рекреаційні комплекси світу		6			4
	Туристично-рекреаційні ресурси України		7			4
	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		7			4
	Управління якістю туристичних послуг		8			4
	Мерчандайзинг в сфері гостинності		8			4
Усього за вибірковою частиною			15			60
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)		2,4			
Загальна кількість						240

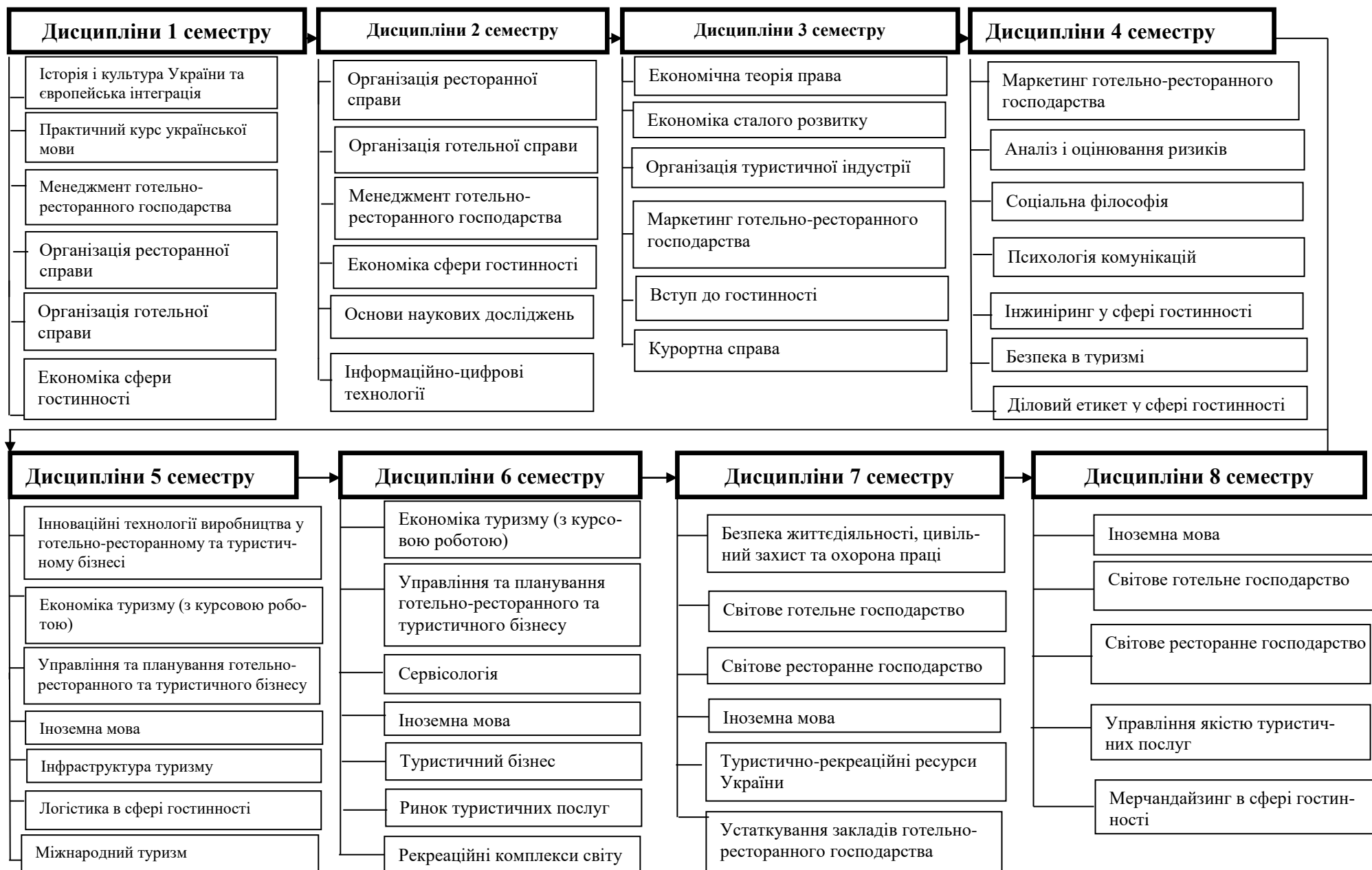
2.2. Структурно-логічна схема

Структурно-логічну схему компонентів навчального плану представлено на рис. 2.2.

3. Форма випускної атестації здобувачів вищої освіти


Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів, вивчення та дослідження готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



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

	ОК-01	ОК-02	ОК-03	ОК-04	ОК-05	ОК-06	ОК-07	ОК-08	ОК-09	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
ПР01									+													+	+		
ПР02			+	+		+					+	+					+	+							
ПР03		+																		+					
ПР04					+	+	+			+		+	+			+			+			+	+		
ПР05			+	+							+					+	+							+	+
ПР06						+	+						+			+		+	+					+	+
ПР07														+		+	+				+				
ПР08					+	+					+			+	+		+								
ПР09			+	+							+					+								+	+
ПР10																+	+					+	+	+	+
ПР11		+	+	+				+						+		+				+				+	+
ПР12					+	+							+						+					+	+
ПР13			+	+							+								+						
ПР14			+	+							+										+				
ПР15						+							+					+	+					+	+
ПР16							+	+					+											+	+
ПР17			+	+	+						+				+		+	+	+						
ПР18			+	+			+				+								+						
ПР19	+								+					+	+				+		+				
ПР20									+	+															
ПР21	+								+	+															
ПР22	+						+														+				

Гарант освітньої програми _____  А.С. Бритвенко