

ПРОЄКТ

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННА СПРАВА» / «RESTAURANT BUSINESS»

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

Голова вченої ради

_____/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № __ від __ _____ 2025 р.)

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2025 р.
В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» _____/Капіталіна ГУРОВА/
(наказ № __ від __ _____ 2025 р.)**

Харків 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

_____ Кирило ГІБКІН
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми

_____ Юлія БЕРЕЖНА
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

_____ Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

_____ Сергій КУЛІНЧЕНКО
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

_____ Тетяна БОЖКО
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

_____ Костянтин СЕДИХ
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Завідувач кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

_____ Маргарита БОЙКО
(підпис)

_____ 20__ р.

Погоджено

Голова правління АТ «Готель «Харків»

_____ Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ
(підпис)

_____ 20__ р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Бережна Юлія Геннадіївна – голова робочої групи, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

2. Мітяєва Тетяна Леонідівна – викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

3. Болотова Тетяна Миколаївна – завідувачка відділення економіки та бізнесу, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

4. Ялишева Віолетта Олександрівна – здобувачка фахової передвищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГР-24.

5. Вакуленко Анастасія Миколаївна – здобувачка вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГРБ-22.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Якименко-Терещенко Наталія Василівна – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор економічних наук, професор.

2. Шеноголець Валерій Віталійович – голова правління АТ «Готель «Харків».

**1. Профіль освітньої програми «Ресторанна справа»
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанна справа»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг програми становить: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Наявність акредитації	Не акредитована. Акредитація передбачена до 30 червня 2029 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст Фахова передвища освіта Вища освіта
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vstup.htek.com.ua/bakalavr/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв’язання складних управлінських задач і практичних проблем суб’єктів ресторанного бізнесу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.	

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: 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. Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій 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 ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному бізнесі як складової сфери обслуговування та сфери професійної діяльності; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності у сфері ресторанного бізнесу з урахуванням змін зовнішнього середовища.
Основний фокус освітньої програми	Програма спрямована на всебічне вивчення ресторанного бізнесу як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності його суб'єктів. Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанна справа, ідентифікація, вибір та закупка харчових продуктів, кейтеринг та банкети, планування меню та управління витратами, управління персоналом у закладах ресторанного господарства, управління клієнтським досвідом у ресторанному бізнесі.

Особливості програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами; виїзні практичні заняття. Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, господарською, комерційною діяльністю у сфері готельного-ресторанного господарства, а саме: фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); фахівець із готельної справи; фахівець із ресторанної справи; фахівець з готельного обслуговування; фахівець із спеціалізованого обслуговування; фахівець з організації дозвілля; організатор туристичної та готельної діяльності; фахівець із конференц-сервісу.
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	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), атестація у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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)	ЗК1. 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. ЗК2. 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. ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК5. Здатність працювати в команді. ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного

	та ресторанного бізнесу. СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів. СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
	РН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН2. 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук. РН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації

	роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю,
--	---

	зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН21. 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. РН22. 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	Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень. Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом: 1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти. 2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять,

	навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача). 3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

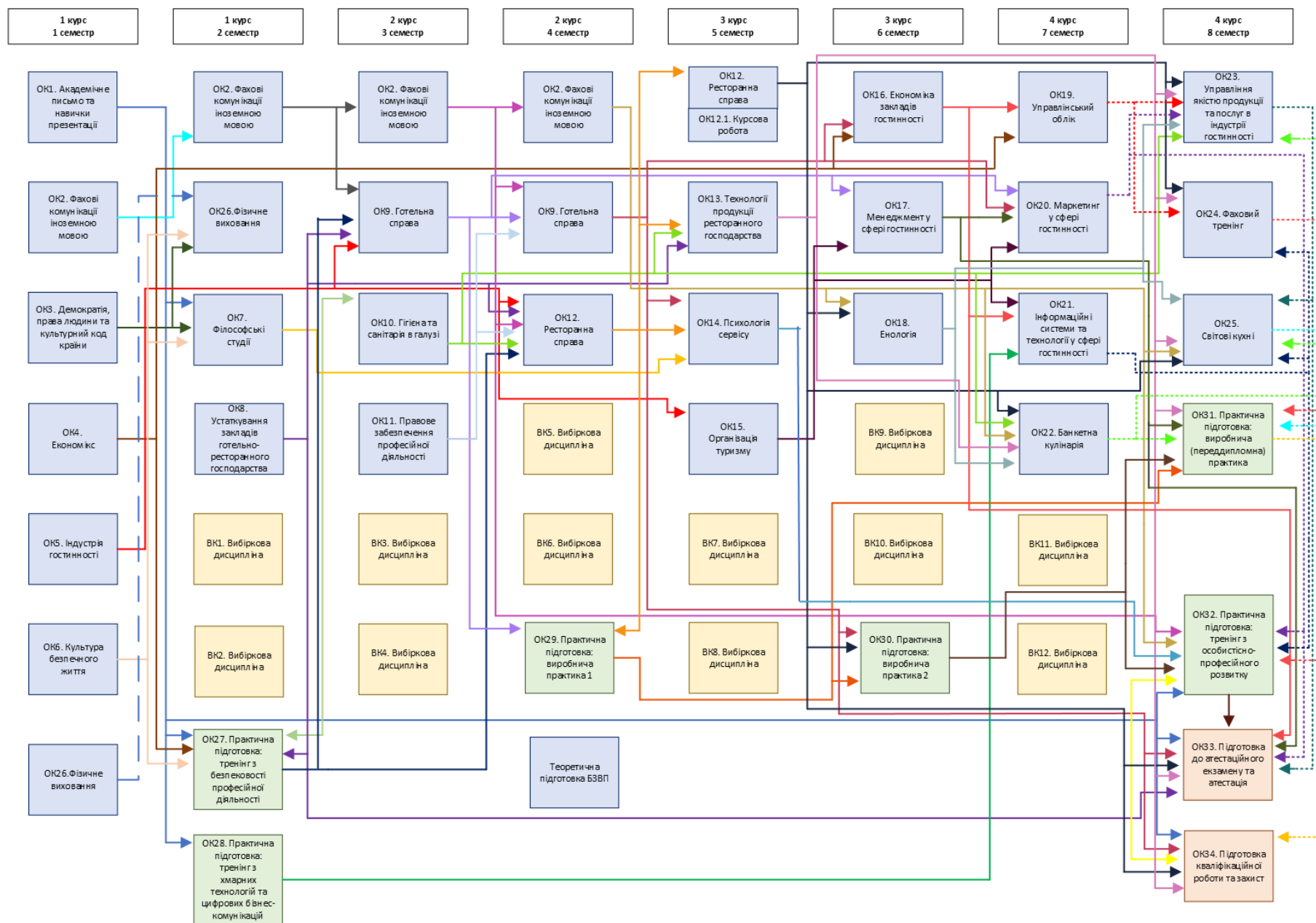
2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Академічне письмо та навички презентації	5	Екзамен
ОК 2	Фахові комунікації іноземною мовою	19	Екзамен
ОК 3	Демократія, права людини та культурний код країни	5	Екзамен
ОК 4	Економікс	5	Екзамен
ОК 5	Індустрія гостинності	5	Екзамен
ОК 6	Культура безпечного життя	5	Екзамен
ОК 7	Філософські студії	5	Екзамен
ОК 8	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 9	Готельна справа	9	Екзамен
ОК 10	Гігієна та санітарія в галузі	5	Екзамен
ОК 11	Правове забезпечення професійної діяльності	5	Екзамен
ОК 12	Ресторанна справа	8	Екзамен
ОК 12.1	Курсова робота з ресторанної справи	1	Залік
ОК 13	Технології продукції ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 14	Психологія сервісу	5	Екзамен
ОК 15	Організація туризму	5	Екзамен
ОК 16	Економіка закладів гостинності	5	Екзамен
ОК 17	Менеджмент у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 18	Енологія	5	Екзамен
ОК 19	Управлінський облік	5	Екзамен
ОК 20	Маркетинг у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 21	Інформаційні системи та технології у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 22	Банкетна кулінарія	5	Екзамен
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг в індустрії гостинності	5	Екзамен
ОК 24	Фаховий тренінг	5	Екзамен
ОК 25	Світові кухні	5	Екзамен
ОК 26	Фізичне виховання	—	Залік
Всього		147	
Практична підготовка			
ОК 27	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	2	Залік
ОК 28	Практична підготовка: тренінг з хмарних	3	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	технологій та цифрових бізнес-комунікацій		
ОК 29	Практична підготовка: виробнича практика 1	5	Залік
ОК 30	Практична підготовка: виробнича практика 2	5	Залік
ОК 31	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	5	Залік
ОК 32	Практична підготовка: тренінг з особистісно-професійного розвитку	2	Залік
Всього		22	
Атестація			
ОК 33	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3	
ОК 34	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	5	
Всього		8	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		177	
Базова загальновійська підготовка*			
БЗВП	Теоретична підготовка БЗВП	3	Залік
Всього		3	
Вибіркові компоненти ОП (за вибором здобувача вищої освіти з каталогу вибірових освітніх компонентів)			
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 7	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 8	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 9	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 10	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 11	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
ВК 12	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

*обов'язкова для громадян України чоловічої статті, які не мають підстав для звільнення від базової загальновійськової підготовки відповідно до чинного законодавства України; для усіх інших здобувачів – за бажанням (або вибір освітнього компонента з каталогу вибірових освітніх компонентів).

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або у репозитарії коледжу.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньо-професійною програмою.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти / Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34		
ЗК1			+			+	+		+		+																+	+							+	+
ЗК2			+												+											+				+	+	+				
ЗК3				+			+											+			+					+										
ЗК4																					+			+					+						+	
ЗК5								+			+				+											+										
ЗК6	+																							+										+	+	
ЗК7					+															+																
ЗК8						+		+		+			+															+								
ЗК9				+			+							+					+																+	
ЗК10									+		+					+							+							+	+	+			+	
ЗК11		+													+										+											
СК1				+											+			+													+	+			+	
СК2					+							+		+			+							+												
СК3			+								+				+																					
СК4	+			+										+			+									+									+	
СК5					+												+		+							+										
СК6								+					+								+								+							
СК7				+									+																					+		
СК8														+			+		+							+										
СК9								+	+				+																							
СК10										+			+			+				+	+														+	
СК11										+		+											+							+					+	
СК12				+	+			+				+			+																					
СК13											+					+		+				+														

**5. Матриця відповідності програмних результатів навчання
відповідним обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми**

Компоненти / Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34
PH1			+								+													+										+
PH2							+		+												+										+			
PH3	+	+													+																			
PH4					+											+	+													+			+	
PH5									+				+		+										+									
PH6							+							+				+					+				+					+		
PH7					+							+											+							+	+			
PH8	+			+	+										+		+								+								+	+
PH9								+														+	+											
PH10						+							+					+			+						+		+	+				
PH11													+								+							+					+	
PH12						+				+													+						+		+			+
PH13					+										+		+		+															
PH14						+				+																	+							
PH15				+												+	+				+													+
PH16																							+	+					+	+	+	+		+
PH17		+									+				+		+																	
PH18	+			+																	+							+		+		+	+	
PH19			+				+																									+		
PH20											+												+									+	+	
PH21			+								+																							
PH22					+																						+	+			+			

Аркуш реєстрації змін

[illegible]