**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Херсонський державний університет**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузь знань 24 Сфера обслуговування

кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою Херсонського державного університету

(протокол №\_\_\_ від «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 2023 р.)

Голова вченої ради ХДУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Володимир ОЛЕКСЕНКО)

Освітня програма вводиться в дію з \_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

Ректор Херсонського державного університету

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)

(наказ №\_\_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 2023 р.)

Івано-Франківськ, 2023 рік

# Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» із підготовки за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти (згідно стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (наказ від 07.02.2023р. № 597-Д) розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ у складі:

1. **Тюхтенко Н.А.**, докторка економічних наук, професорка кафедри економіки, менеджменту та адміністрування, гарант освітньої програми;
2. **Макієнко О.А.,** кандидат історичних наук, доцент кафедри готельно- ресторанного та туристичного бізнесу;
3. **Бурак В.Г.,** кандидатка технічних наук, доцентка кафедри готельно- ресторанного та туристичного бізнесу, в.о. завідувачки кафедри готельно- ресторанного та туристичного бізнесу;
4. **Панова А.В.,** здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, 3 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»;
5. **Давидова С.В.,** здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, 4 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»;
6. Пластун А.А., заступник керуючого готелем «Оптима Херсон».

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Херсонського державного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лиманець Л.М. директор готелю «Bonita».
2. Скрипник К. А., директор ресторану «Терраса».

**ІІ–Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

|  |
| --- |
| **1. Загальна інформація** |
| **Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу** | Херсонський державний університет Факультет бізнесу і праваКафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу |
| **Ступінь вищої освіти та****назва кваліфікації мовою оригіналу** | Бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| **Офіційна назва освітньої програми** | Освітньо-професійна програма «Готельно-рестораннасправа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти |
| **Тип диплому та обсяг освітньої програми** | Диплом бакалавра.Обсяг освітньої програми бакалавра* на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС; термін навчання 3 роки 10 місяців.

На основі освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста):* за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС;
* за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.
 |
| **Наявність акредитації** | Сертифікат акредитації освітньої програми № 1450 від 29.04.2021 |
| **Цикл/рівень** | HPK України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQFLLL – 6 рівень |
| **Передумови** | Повна загальна середня освіта; освітній ступінь «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційний рівень«молодший спеціаліст») |
| **Мова(и) викладання** | Українська мова |
| **Термін дії освітньої****програми** | 3 роки 10 місяців |
| **Інтернет адреса****постійного розміщення опису освітньої програми** | [http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTra](http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.aspx) [ining/op.aspx](http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.aspx) |
| **2. Мета освітньої програми** |
| 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 бізнесуПівденного регіону. |
| **3. Характеристика освітньої програми** |
| **Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація** *(за наявності)* | 24 Сфера обслуговування241 «Готельно-ресторанна справа»Основні предмети: Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства, Економіка готелів і ресторанів, Міжнародні стандарти якості готельно- ресторанного бізнесу, Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства; Устаткування та проектування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія |

|  |  |
| --- | --- |
|  | продукції ресторанного господарства |
| **Орієнтація освітньої програми** | Структура освітньо-професійної програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загально- наукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісноїі виробничо-технологічної діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу Південного регіону. |
| **Основний фокус освітньої програми та спеціалізації** | Загально: сервісна й виробнича технологічна діяльність як форма взаємодії суб’єктів ринкових відносин для задоволення їх економічних та соціальних відносин.Спеціальна: формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. |
| **Особливості****програми** | Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовкафахівців з готельно-ресторанної справи |
| **4. Придатність випускників до працевлаштування та****подальшого навчання** |
| **Придатність до працевлаштування** | Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп:3414 Фахівець з готельного господарства3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу3439 Фахівець з організації побутового обслуговування 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2. Фахівець із ресторанної справи 5129 Майстер готельного обслуговування |
| **Подальше навчання** | Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України,2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL |
| **5. Викладання та оцінювання** |
| **Викладання та навчання** | Комбінація лекцій, практичних занять із розв’язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати вкоманді. |
| **Оцінювання** | Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики.*Підсумковий контроль* – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.*Атестація* – *комплексний атестаційний екзамен та виконання кваліфікаційної роботи*.Оцінювання здобувачів вищої освіти наступне:- оцінювання відбувається за національною шкалою(відмінно, добре, задовільно, незадовільно), 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F); |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * оцінювання здобувачів вищої освіти дозволяє продемонструвати ступінь досягнення ними запланованих результатів навчання;
* критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь;

оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться згідно встановлених процедур. |
| **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 концепціїгостинності і характеризується комплексністю |
| **Загальні компетентності** | **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.**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.**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.**ЗК 07.** Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.**ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності.**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.**ЗК 11.** Здатність спілкуватися іноземною мовою.**ЗК 12.** Здатність до самостійного визначення і аналізу закономірностей історико-культурних явищ та суспільних процесів в Україні в контексті європейського та світового простору. |
| **Спеціальні (фахові, предметні)****компетентності** | **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери |

|  |
| --- |
| гостинності, навички взаємодії.**СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.**СК 06.**Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.**СК 07.** Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.**СК 08** Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.**СК 10.** Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу. |
| **7. Результати навчання****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.**РН 05**. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.**РН 06**. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.**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.**РН 08**. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних 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 та ресторанного господарства.**РН 12**. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного 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 і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.**РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного 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 та ресторанного 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** | До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники Херсонського державного університету з науковими ступенями: доктора економічних наук,кандидати технічних наук педагогічних наук філософських, історичних, економічних а також |

|  |  |
| --- | --- |
|  | роботодавці та стейкхолдери.З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники ХДУ проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні. |
| **Матеріально-технічне** | * навчальні корпуси;
 |
| **забезпечення** | * гуртожитки;
 |
|  | * спеціалізовані кабінети;
 |
|  | * комп’ютерні класи;
 |
|  | * пункти харчування;
 |
|  | * доступ до мережі Інтернет;
 |
|  | * мультимедійне обладнання;
 |
|  | * спортивний зали та відкритий спортивний майданчик.
 |
| **Інформаційне та** | * офіційний сайт ХДУ: http://www.kspu.edu;
 |
| **навчально-методичне забезпечення** | * доступ до мережі Інтернет;
* наукова бібліотека, читальні зали;
 |
|  | * силабуси;
 |
|  | * програми практик;
 |
|  | * KSU Online;
 |
|  | * доступ до електронних бібліотечних джерел.
 |
| **9. Академічна мобільність** |
| **Національна кредитна мобільність** | Одеський національний економічний університет(договір від 05.09.2016 № 03-6); Національний |
|  | університет біоресурсів і природокористування України |
|  | (м. Київ) (договір від 11.03.2020 № 61); Львівський |
|  | державний університет фізичної культури імені Івана |
|  | Боберського (договір від 09.11.2020 №01-12); |
|  | Національний університет водного господарства та |
|  | природокористування (м. Рівне) (договір від 13.03.2017 |
|  | № 66/03-5). |
| **Міжнародна кредитна мобільність** | Угода №28-59 Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина). Термін дії: 28.02.2020 - 28.02.2025Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина). |
| **Навчання іноземних** | Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти |
| **здобувачів вищої** | у межах ліцензійного обсягу спеціальності за |
| **освіти** | акредитованими освітніми програмами |
|  | (спеціальностями) та за умови попередньої мовленнєвої |
|  | підготовки. |

* 1. **Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи),практики, атестація здобувачів) | Кількі- стькредитів | Форма підсумк. контролю |
| **Обов’язкові компоненти освітньої програми** |
| ОК 1 | Філософія | 5 | екзамен |
| ОК 2 | Історія України | 6 | диф. залік |
| ОК 3 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 5 | диф. залік |
| ОК 4 | Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека | 3 | диф. залік |
| ОК 5 | Фізичне виховання | 3 | диф. залік |
| ОК 6 | Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності | 3 | диф. залік |
| ОК 7 | Академічна доброчесність | 3 | диф. залік |
| ОК 8 | Теоретична економіка | 4 | екзамен |
| ОК 9 | Менеджмент та маркетинг | 3 | екзамен |
| ОК 10 | Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування) | 4 | екзамен |
| ОК 11 | Економіка готелів і ресторанів | 3 | екзамен |
| ОК 12 | Основи кулінарної майстерності | 13 | екзамен, диф.залік |
| ОК 13 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 13 | екзамен, диф. залік |
| ОК 14 | Світовий туризм та готельне господарство | 6,5 | екзамен, диф. залік |
| ОК 15 | Гігієна і санітарія в галузі | 3,5 | екзамен |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК 16 | Товарознавство та контроль якості продуктів харчування | 4 | екзамен |
| ОК 17 | Стандартизація, сертифікація, метрологія | 3,5 | екзамен |
| ОК 18 | Устаткування та проектування закладів готельно- ресторанного господарства | 3 | екзамен |
| ОК 19 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 3 | екзамен |
| ОК 20 | Організація готельного господарства | 7 | екзамен |
| ОК 21 | Організація ресторанного господарства | 10,5 | екзамен |
| ОК 22 | Технологія продукції ресторанного господарства | 8,5 | екзамен |
| ОК 23 | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | 3 | екзамен |
| ОК 24 | Курсова робота з фахової дисципліни | 3 | диф. залік |
| ОК 25 | Навчальна практика | 4,5 | диф. залік |
| ОК 26 | Виробнича практика | 18 | диф. залік |
| ОК 27 | Переддипломна практика | 4,5 | диф. залік |
| ОК 28 | Атестація здобувачів вищої освіти | 4,5 | екзамен |
| **Загальний обсяг обов’язкових компонент:** | **155** |  |
| **Вибіркові компоненти ОП** |
| ВК 1 | Дисципліна вільного вибору студента1 | 3 | диф. залік |
| ВК 2 | Дисципліна вільного вибору студента2 | 3 | диф. залік |
| ВК 3 | Дисципліна вільного вибору студента3 | 3 | диф. залік |
| ВК 4 | Дисципліна вільного вибору студента 4 | 3 | диф. залік |
| ВК 5 | Дисципліна вільного вибору студента 5 | 3 | диф. залік |
| ВК 6 | Дисципліна вільного вибору студента 6 | 5 | диф. залік |
| ВК 7 | Дисципліна вільного вибору студента 7 | 5 | диф. залік |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ВК 8 | Дисципліна вільного вибору студента 8 | 5 | диф. залік |
| ВК 9 | Дисципліна вільного вибору студента 9 | 5 | диф. залік |
| ВК 10 | Дисципліна вільного вибору студента 10 | 5 | диф. залік |
| ВК 11 | Дисципліна вільного вибору студента 11 | 5 | диф. залік |
| ВК 12 | Дисципліна вільного вибору студента 12 | 5 | диф. залік |
| ВК 13 | Дисципліна вільного вибору студента 13 | 5 | диф. залік |
| ВК 14 | Дисципліна вільного вибору студента 14 | 5 | диф. залік |
| ВК 15 | Дисципліна вільного вибору студента 15 | 5 | диф. залік |
| ВК 16 | Дисципліна вільного вибору студента 16 | 5 | диф. залік |
| ВК 17 | Дисципліна вільного вибору студента 17 | 5 | диф. залік |
| ВК 18 | Дисципліна вільного вибору студента 18 | 5 | диф. залік |
| ВК 19 | Дисципліна вільного вибору студента 19 | 5 | диф. залік |
| **Загальний обсяг вибіркових компонент:** | **85** |  |
| **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ** | **240** |  |

* 1. **Структурно-логічна схема вивчення дисциплін**





# Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Кваліфікаційна робота має передбачати розв’язання 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 закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених освітньою програмою.

Студенти отримують диплом першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Після завершення навчання отримують освітню кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

# Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ОК 10** | **ОК 11** | **ОК 12** | **ОК 13** | **ОК 14** | **ОК 15** | **ОК 16** | **ОК 17** | **ОК 18** | **ОК 19** | **ОК 20** | **ОК 21** | **ОК 22** | **ОК 23** | **ОК 24** | **ОК 25** | **ОК 26** | **ОК 27** | **ОК 28** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 22 | 23 | 25 | 26 | 27 | 28 | 30 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 |
| **ІК** | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| **ЗК 1** |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + |  |  |
| **ЗК 2** | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 3** |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  | + |  | + |  |  | + | + |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  | + |
| **ЗК 4** |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  | + |
| **ЗК 5** |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |
| **ЗК 6** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 7** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 8** |  |  |  | + |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 9** | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + |  | + |  |  | + | + |  |  | + |  |
| **ЗК 10** |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **ЗК 11** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЗК 12** |  | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СК 10** | **СК 9** | **СК 8** | **СК 7** | **СК 6** | **СК 5** | **СК 4** | **СК 3** | **СК 2** | **СК 1** | **ІК** | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | + | 2 | **ОК 1** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | 3 | **ОК 2** |
|  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + | 4 | **ОК 3** |
|  |  |  |  |  |  |  | + | **+** |  | + | 5 | **ОК 4** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | 6 | **ОК 5** |
|  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + | 7 | **ОК 6** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | 8 | **ОК 7** |
|  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | + | 9 | **ОК 8** |
|  |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  | + | 11 | **ОК 9** |
| **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | + | 12 | **ОК 10** |
| **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | + | 14 | **ОК 11** |
|  |  | + |  | **+** |  |  |  |  |  | + | 16 | **ОК 12** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | 17 | **ОК 13** |
|  |  |  |  |  | **+** | + |  |  |  | + | 18 | **ОК 14** |
|  |  | + |  |  |  |  |  |  | **+** | + | 19 | **ОК 15** |
| **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | 20 | **ОК 16** |
| **+** |  |  |  |  |  |  | + |  |  | + | 22 | **ОК 17** |
|  | + |  |  |  |  | **+** |  |  |  | + | 23 | **ОК 18** |
|  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** | 25 | **ОК 19** |
|  |  |  |  |  |  |  | + | **+** |  | + | 26 | **ОК 20** |
|  |  | + | **+** |  |  |  |  |  |  | + | 27 | **ОК 21** |
| **+** |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + | 28 | **ОК 22** |
|  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | + | 30 | **ОК 23** |
| **+** |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + | 33 | **ОК 24** |
|  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | + | 34 | **ОК 25** |
| **+** |  | + |  |  |  |  |  |  |  | + | 35 | **ОК 26** |
|  |  |  | **+** |  |  |  | + |  |  | + | 36 | **ОК 27** |
| **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | + | 37 | **ОК 28** |

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програм**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 22 | 23 | 25 | 26 | 27 | 28 | 30 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 |
| **РН 1** |  |  |  | + |  |  |  |  |  | **+** | + |  |  |  |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  | **+** |  |  |  |
| **РН 2** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| **РН 3** |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 4** | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + |  |
| **РН 5** |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |
| **РН 6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 8** |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 9** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | + |
| **РН 10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |
| **РН 11** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
| **РН 12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 13** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 22 | 23 | 25 | 26 | 27 | 28 | 30 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 |
| **РН 14** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 15** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| **РН 16** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  | + |  |  | + |  |  |
| **РН 17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + |  | + |
| **РН 18** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |
| **РН 19** |  | **+** |  | + |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 20** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 21** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **РН 22** | + |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

****

Гарант освітньої програми Наталія ТЮХТЕНКО

Додаток 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ВК 1 | Дисципліна вільного вибору студента 1 | 3 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 2 | Дисципліна вільного вибору студента 2 | 3 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 3 | Дисципліна вільного вибору студента 3 | 3 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 4 | Дисципліна вільного вибору студента 4 | 3 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 5 | Дисципліна вільного вибору студента 5 | 3 | диф.залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 6 | Дисципліна вільного вибору студента 6 | 5 | диф.залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 7 | Дисципліна вільного вибору студента 7 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 8 | Дисципліна вільного вибору студента 8 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 9 | Дисципліна вільного вибору студента 9 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 10 | Дисципліна вільного вибору студента 10 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 11 | Дисципліна вільного вибору студента 11 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 12 | Дисципліна вільного вибору студента 12 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 13 | Дисципліна вільного вибору студента 13 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |
| ВК 14 | Дисципліна вільного вибору студента 14 | 5 | диф. залік |
|  | (за електронним каталогом на сайті ХДУ) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ВК 15 | Дисципліна вільного вибору студента | 5 | диф. залік |
|  | Винно-гастрономічний туризм |
|  | Інфраструктура індустрії гостинності |
|  | Міжнародний туризм |
| ВК 16 | Дисципліна вільного вибору студента | 5 | диф. залік |
|  | Рекреаційні ресурси Херсонщини |
|  | Курортна справа |
|  | Основи кулінарної майстерності (спец. курс) |
| ВК 17 | Дисципліна вільного вибору студента | 5 | диф. залік |
|  | Організація дозвілля |
|  | Особливості зарубіжного сервісу в індустрії гостинності |
|  | Нутриціологія та дієтологія |
| ВК 18 | Дисципліна вільного вибору студента | 5 | диф. залік |
|  | Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу |
|  | Дизайн та організація інтер’єру у закладах гостинності |
|  | Івентивний туризм |
| ВК 19 | Дисципліна вільного вибору студента | 5 | диф. залік |
|  | Бренд-менеджмент |
|  | Барна справа |
|  | Кулінарні тренди в гастрономії |