

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

Першого(бакалаврського) рівня вищої освіти

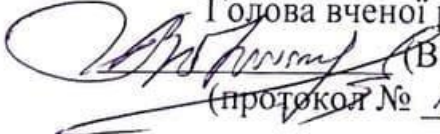
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
ХЕРСОНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради ХДУ

 (Володимир ОЛЕКСЕНКО)  
(протокою № 12 від 25.06. 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з  
01.09.2020 р.

Ректор  (Володимир СПІВАКОВСЬКИЙ)  
Наказ № 627-Д від «06» 07 2020 р.)



Херсон, 2020 р.

## Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» із підготовки за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ у складі:

згідно стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Наказ від 04.03.2020 р. № 384.

1. Орленко О.В., доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

2. Якимчук Д.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

3. Бурак В.Г., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

4. Носова І.О., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

5. Перегибенко А.О., здобувач вищої освіти 4 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

6. Іванов Є.О., здобувач вищої освіти 4 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

7. 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».

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Херсонський державний університет Факультет економіки та менеджменту Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	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 «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки 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.
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта; освітній ступінь «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	4 роки
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Eduprograms.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Eduprograms.aspx</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
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.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа» Основні предмети: Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства, Культура готельно-ресторанної справи, Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі, Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу, Устаткування закладів готельно-ресторанного

	господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Технологія продукції ресторанного господарства
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Структура освітньо-професійної програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загально-наукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної і виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	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.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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 господарства 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3439 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
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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 в команді.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики. <i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. <i>Атестація</i> – комплексний атестаційний екзамен. Оцінювання здобувачів вищої освіти наступне: - оцінювання відбувається за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно), 100-бальною

	<p>шкалою та шкалою ЄКТС (А, В, С, D, E, FX, F);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оцінювання здобувачів вищої освіти дозволяє продемонструвати ступінь досягнення ними запланованих результатів навчання;</li> <li>- критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь;</li> </ul> <p>оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться згідно встановлених процедур.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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
<b>Загальні компетентності</b>	<p><b>ЗК 01.</b> 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><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні</p>

	<p>зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08</b> Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	--

#### **7. Результати навчання**

<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 02.</b> 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.</p> <p><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>
--

**PH 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**PH 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**PH 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**PH 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**PH 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**PH 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

**PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

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

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

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

**PH 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.

**PH 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

	<p>філософських, історичних, економічних а також роботодавці та стейкхолдери.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники ХДУ проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні корпуси;</li> <li>– гуртожитки;</li> <li>– спеціалізовані кабінети;</li> <li>– комп'ютерні класи;</li> <li>– пункти харчування;</li> <li>– доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– мультимедійне обладнання;</li> <li>– спортивний зали та відкритий спортивний майданчик.</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт ХДУ: <a href="http://www.kspu.edu">http://www.kspu.edu</a>;</li> <li>– доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– силабуси;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– доступ до електронних бібліотечних джерел.</li> </ul>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Навчання студентів за кредитно-трансферною системою. Обсяг одного кредиту – 30 годин.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина) Організація програм академічної мобільності з 2020 року за програмою «Mevlana». Можливість навчання для студентів та проходження стажування для викладачів напряму «туризм і готельний менеджмент» згідно угоди.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти у межах ліцензійного обсягу спеціальності за акредитованими освітніми програмами (спеціальностями) та за умови попередньої мовленнєвої підготовки.</p>



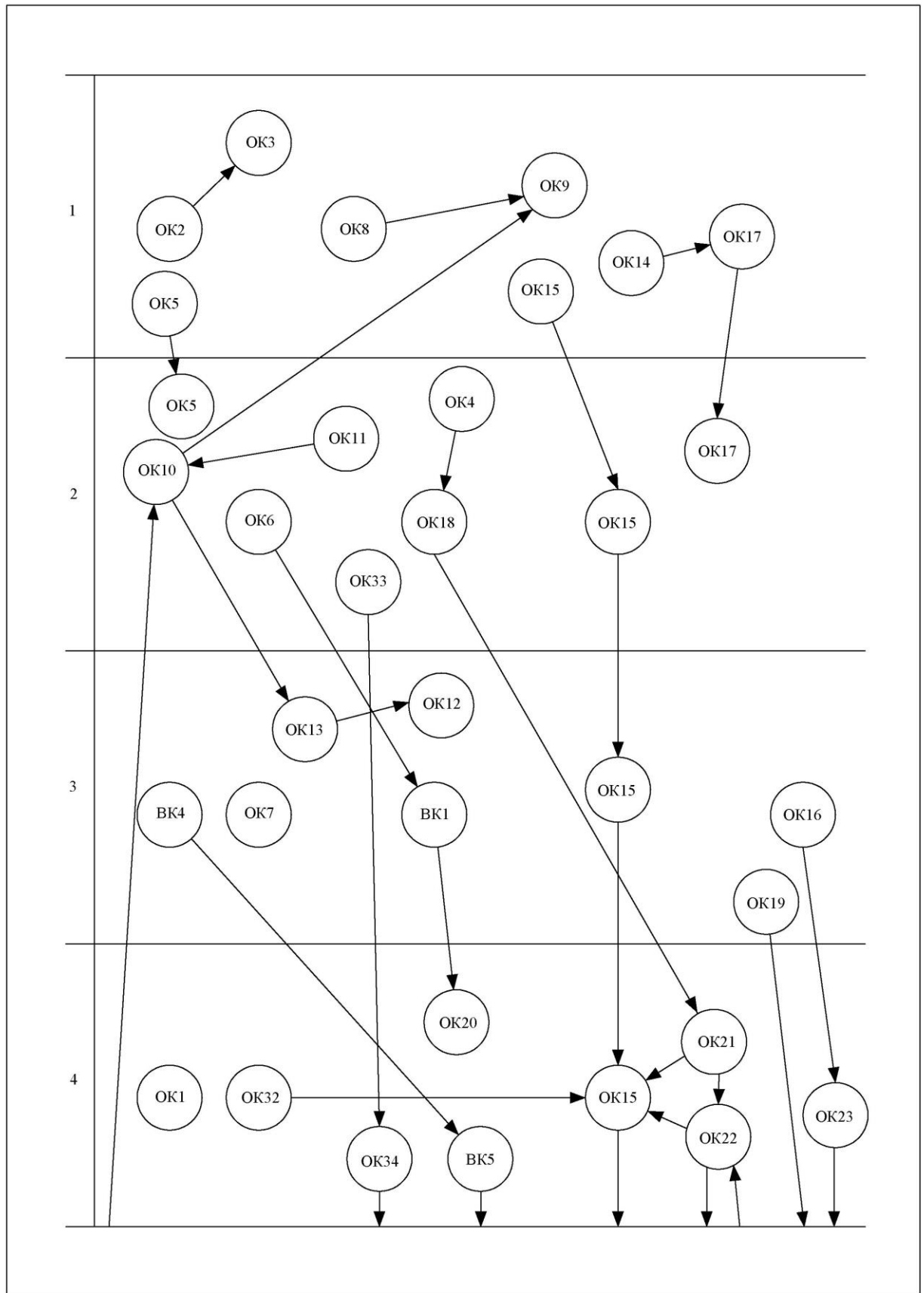
## 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

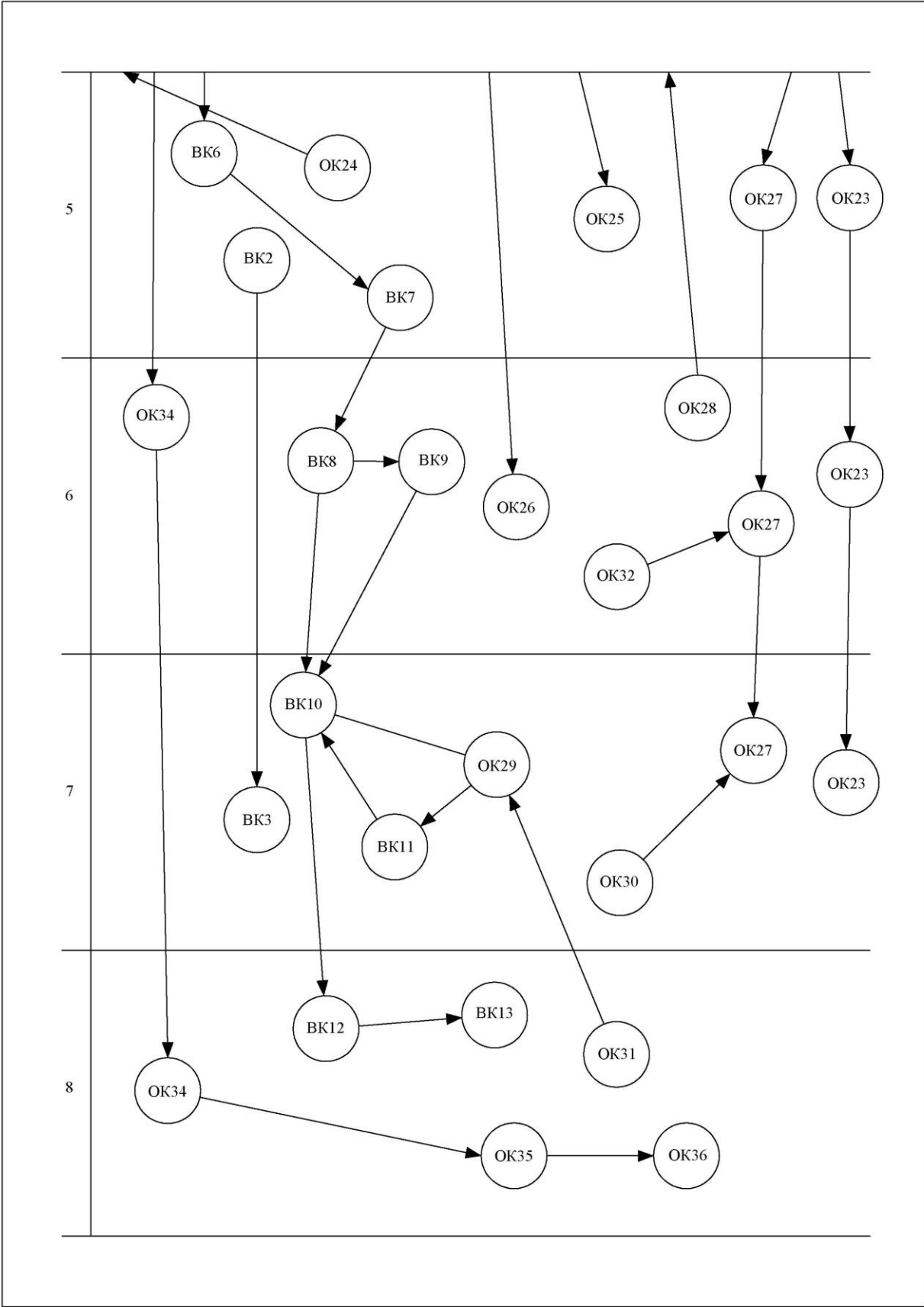
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація здобувачів)	Кількі- сть кредитів	Форма підсумк. контролю
<b>Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
ОК 1	Практична філософія	5	екзамен
ОК 2	Історія України та української культури	3	диф. залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	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	Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах	4	диф. залік
ОК 10	Менеджмент	3,5	екзамен
ОК 11	Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування)	3	диф. залік
ОК 12	Маркетинг	3	екзамен
ОК 13	Економіка підприємства	5	екзамен
ОК 14	Культура готельно-ресторанної справи	3	екзамен
ОК 15	Основи кулінарної майстерності	13,5	Екзамен, диф.залік

ОК 16	Іноземна мова	9	екзамен
ОК 17	Світовий туризм та готельне господарство	6,5	Екзамен, диф. залік
ОК 18	Гігієна і санітарія в галузі	3	екзамен
ОК 19	Товарознавство та контроль якості продуктів харчування	3	диф. залік
ОК 20	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	3	екзамен
ОК 21	Стандартизація, сертифікація, метрологія	3	диф. залік
ОК 22	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	диф. залік
ОК 23	Ділова іноземна мова	14	Екзамен, диф. залік
ОК 24	Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності	3	екзамен
ОК 25	Організація готельного господарства	6	екзамен
ОК 26	Організація ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 27	Технологія продукції ресторанного господарства	9	Екзамен, диф. залік
ОК 28	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 29	Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності	4	екзамен
ОК 30	Барна справа	3	диф. залік
ОК 31	Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен

ОК 32	Курсові роботи з фахових дисциплін	3	диф. залік
ОК 33	Навчальна практика	4,5	диф. залік
ОК 34	Виробнича практика	18	диф. залік
ОК 35	Переддипломна практика	4,5	диф. залік
ОК 36	Атестація здобувачів вищої освіти	4,5	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1	Дисципліна вільного вибору студента***1	4	диф. залік
ВК 2	Дисципліна вільного вибору студента***2	3	диф. залік
ВК 3	Дисципліна вільного вибору студента***3	3	диф. залік
ВК 4	Дисципліна вільного вибору студента 4	5	диф. залік
ВК 5	Дисципліна вільного вибору студента 5	5	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
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін





### **3. 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 кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».



	BK 4			BK 5			BK 6			BK 7			BK 8			BK 9			BK 10			BK 11			BK 12			BK 13		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>3K 1</b>	+		+							+			+									+								
<b>3K 2</b>		+																												
<b>3K 3</b>					+				+		+				+		+				+									+
<b>3K 4</b>																								+					+	
<b>3K 5</b>																											+			
<b>3K 6</b>																														
<b>3K 7</b>												+			+												+			
<b>3K 8</b>								+	+																					
<b>3K 9</b>						+						+						+			+			+			+			
<b>BK 10</b>					+			+							+			+						+						
<b>BK 11</b>																								+						



	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	OK35	OK36			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37			
CK 1		+			+		+		+				+			+		+					+																
CK 2				+						+				+						+					+														
CK 3				+							+										+				+					+						+			
CK 4	+		+			+				+		+					+			+		+		+															
CK 5								+									+							+				+					+				+		
CK 6															+												+					+							
CK 7										+		+		+												+		+			+				+				
CK 8															+			+								+								+					
CK 9																							+					+											
CK 10											+		+						+		+						+					+		+			+		

	BK 1			BK 2			BK 3			BK 4			BK 5			BK 6			BK 7			BK 8			BK 9			BK 10			BK 11			BK 12			BK 13		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>CK 1</b>				+			+											+				+		+						+				+		+			
<b>CK 2</b>				+		+									+		+					+			+								+		+				
<b>CK 3</b>									+		+																			+									
<b>CK 4</b>				+													+												+			+	+						
<b>CK 5</b>									+						+											+													
<b>CK 6</b>						+		+				+		+						+			+																
<b>CK 7</b>							+							+						+		+		+		+				+									
<b>CK 8</b>							+					+	+							+					+				+							+			
<b>CK 9</b>								+															+			+													
<b>CK 10</b>								+			+		+				+			+						+													









## Додаток 1

ВК 1	Дисципліна вільного вибору студента 1	4	диф. залік
	Основи власного бізнесу		
	Соціологія праці		
	Соціологія особистості		
	Психологія ділового спілкування		
	Політичні студії		
	Україна в Європі і світі		
	Історія світової культури		
	Економіка природокористування		
	Європейські стандарти захисту прав людини		
	Правописна компетентність сучасного фахівця		
ВК 2	Дисципліна вільного вибору студента 2	3	диф. залік
	за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ		
ВК 3	Дисципліна вільного вибору студента 3	3	диф. залік
	за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ		
ВК 4	Дисципліна вільного вибору студента 4	5	диф. залік
4.1	Основи курортної справи		
4.2	Етика бізнесу		
4.3	Курортологія		
ВК 5	Дисципліна вільного вибору студента 5	5	диф.залік
5.1	Сервісологія		
5.2	Планування заходів та кейтеринг		
5.3	Інженерна графіка та обладнання громадських будівель		
ВК 6	Дисципліна вільного вибору студента 6	5	диф.залік
6.1	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві		
6.2	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства		
6.3	Методологія ліцензування послуг гостинності		
ВК 7	Дисципліна вільного вибору студента 7	5	диф. залік
7.1	Кулінарна етнологія		
7.2	Етнічні кухні		

7.3	Організація дозвілля		
БК 8	Дисципліна вільного вибору студента 8		
8.1	Статистика міжнародного туризму	5	диф. залік
8.2	Інфраструктура індустрії гостинності		
8.3	Особливості зарубіжного сервісу в індустрії гостинності		
БК 9	Дисципліна вільного вибору студента 9		
9.1	Кулінарні тренди в гастрономії	5	диф. залік
9.2	Молекулярна кухня		
9.3	Нутриціологія та дієтологія		
БК 10	Дисципліна вільного вибору студента 10		
10.1	Мерчандайзинг в ресторанному господарстві	5	диф. залік
10.2	Організація обслуговування напоями		
10.3	Міксологія напоїв		
БК 11	Дисципліна вільного вибору студента 11		
11.1	Винно-гастрономічний туризм	5	диф. залік
11.2	Фінансові ризики підприємств		
11.3	Організація інтер'єру у закладах гостинності		
БК 12	Дисципліна вільного вибору студента 12		
12.1	Іноземна мова в індустрії гостинності	5	диф. залік
12.2	Маркетинг в індустрії гостинності		
12.3	Івентивний туризм		
БК 13	Дисципліна вільного вибору студента 13		
13.1	Бренд-менеджмент	5	диф. залік
13.2	PR - технології гостинності		
13.3	Digital - технології в туризмі		