МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою
(протокол № 1 від 30.08.2017)
Голова вченої ради
_____ О.В. Черевко

Освітня програма
вводиться в дію з 1 вересня 2017 р.
(наказ № 545-н від 01.09.2017)
Ректор
_____ О.В. Черевко

Черкаси 2017

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентністні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги в підготовці бакалаврів у галузі 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”.

Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа” заснована на компетентністному підході підготовки бакалавра у галузі 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”.

Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа” розроблено робочою групою кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЧНУ ім. Б. Хмельницького у складі: :

1. Пасєка С.Р. - д.е.н., проф., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – керівник проектної групи;
2. Дроботова М.В. - к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – член проектної групи;
3. Бутенко Л.Ю. – ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – член проектної групи.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа” розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015 р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015 р., “Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)” від 23.03.2016 р. № 261.

1. Профіль освітньої програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, Навчально-науковий інститут економіки і права, кафедра туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти	Освітній ступінь «бакалавр»
Назва кваліфікації	Бакалавр з готельно-ресторанної справи, фахівець з готельної та ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітня професійна програма за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому	Диплом бакалавра, одиничний
Обсяг освітньої програми	240 кредитів ЄКТС
Термін навчання	4 роки
Організація, яка надала акредитацію цій програмі	Акредитаційна комісія Міністерства освіти і науки України
Період акредитації	Сертифікат НІ № 298905 до 1.07.2020 р
Цикл/рівень	6 рівень Національної рамки кваліфікацій (НРК) України, 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL), перший цикл Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA)
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти (умови прийому регламентуються Правилами прийому до ЧНУ)
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2019 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.cdu.edu.ua/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»; Предметна область містить знання з основ технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма для бакалавра Структура програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загальнонаукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу
Основний фокус освітньої програми та	Загальна: сервісна й виробничо-технологічна діяльність як форма взаємодії суб’єктів ринкових відносин для задоволення їх

спеціалізації	економічних та соціальних інтересів. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервісна діяльність, гостинність
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування Характеризується багатопрофільністю; вимагає тривалої практики на підприємствах готельного та ресторанного господарства
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаш-тування	Відповідні робочі місця із виконання функцій фахівця з готельно-ресторанного обслуговування в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм. Самостійне працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правої форми.
Подальше навчання	Можливість: – продовження навчання для отримання освітнього ступеня «магістр»: 7 рівень Національної рамки кваліфікацій (НРК) України, 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL), другий цикл Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA);
5. Викладання й оцінювання	
Підходи до викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Інтерактивні, проектні, інформаційно-комп’ютерні, саморозвиваючі, колективні й інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище
Система оцінювання	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань, підсумкову атестацію здобувачів вищої освіти. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне та письмове опитування, виступи студентів при обговоренні питань, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), представлення наукових робіт та інформаційно-навчальних повідомлень, виконання індивідуальних робіт тощо. Підсумковий контроль – заліки (оцінювання за результатами поточного контролю) й екзамени, звіти з практики, захист курсових робіт. Атестація здобувачів вищої освіти – складання комплексного екзамену за фахом, захист дипломного проекту
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК – Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв’язків між явищами та процесами. ЗК 2. Здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії. ЗК 3. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною та іноземною мовами. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій з метою пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 5. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні

	взаємодії при вирішенні поставлених завдань. ЗК 6. Здатність самостійного проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 7. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в новій ситуації. ЗК 8. Здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності ЗК 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності. ЗК 10. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами. ЗК 11. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1. Здатність до розуміння принципів функціонування економіки та суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. ФК2. Здатність застосовувати теоретичні засади, інструментарій і методологію дослідження процесів функціонування готельно-ресторанного господарства. ФК3. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК4. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. ФК5. Здатність забезпечувати безпечність праці. ФК6. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації у закладах готельно-ресторанного господарства, навички взаємодії (робота в команді). ФК7. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК8. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. ФК9. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. ФК10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення закладів готельного та ресторанного господарства. ФК12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. ФК13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК14. Здатність аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень ФК15. Здатність організовувати роботу персоналу закладів готельно-

	ресторанного господарства з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва та обслуговування. ФК16. Здатність організовувати ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства ФК 17. Здатність обґрунтовувати маркетингові рішення в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства

7. Програмні результати навчання

ПРН 1. Знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.

ПРН 2. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів.

ПРН 3. Здатність оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів.

ПРН 4. Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.

ПРН 5. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ПРН 6. Володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп’ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.

ПРН 7. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

ПРН 8. Володіння усною та письмовою ділової комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах; знання фахової термінології українською та іноземною мовами; здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

ПРН 9. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.

ПРН 10. Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності.

ПРН 11. Знання методів моделювання сервісно-виробничих процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.

ПРН 12. Знання основних характеристик технологічного процесу виробництва та надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства; уміння організовувати і аналізувати ефективність цього процесу.

ПРН 13. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.

ПРН 14. Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів готельно-ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.

ПРН 15. Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.

ПРН 16. Здатність забезпечувати та оцінювати безпечність праці й належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.

ПРН 17. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.

ПРН 18. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов’язані з наданням цих послуг.

ПРН 19. Знання видів, призначення та сфери застосування різних видів обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.

ПРН 20. Знання основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, методик і галузевих вимог до розробки проектної документації; уміння моделювати сервісно-виробничі процеси та розробляти просторові рішення відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій. ПРН 21. Знання основ системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 22. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 23. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту. ПРН 25. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію та послуги закладів готельно-ресторанного господарства, планувати обсяги їх виробництва та реалізації. ПРН 26. Здатність здійснювати планування потреби у матеріальних, фінансових та трудових ресурсах для закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 27. Розробляти системи маркетингових заходів для підприємств готельно-ресторанного господарства	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа", до складу якої входять 1 доктор наук, професор і 2 кандидата наук, доценти, усі вони є штатними працівниками Черкаського національного університету ім. Богдана Хмельницького Гарант освітньої програми: Іщенко Н.В. – к.т.н., доц., доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з великим практичним досвідом у певному напрямі. Всі вони один раз на п'ять років підвищують кваліфікацію (проходять стажування) у вітчизняних або зарубіжних ВНЗ-партнерах. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, у т. ч. докторів наук, професорів. Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток до Додатку 12 Ліцензійних умов. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює д.е.н., проф. Пасєка С.Р. Наявні трудові договори укладені з усіма науково-педагогічними працівниками та накази про їх прийняття на роботу тощо.
Матеріально-технічне забезпечення	У процесі реалізації програми використовуються: – навчальні корпуси; – комп'ютерні класи; – мультимедійне обладнання; – спеціалізовані лабораторії: навчальний готельно-ресторанний комплекс (лабораторія з технології виробництва продукції, лабораторія з організації готельного обслуговування); навчальна туристська фірма – тематичні кабінети; – навчально-наукова база «Сокирне»;

	– актові зали; – спортивні зали, стадіон, спортивні споруди, басейн, спортивні майданчики; – пункти харчування: їдальні, буфети; – гуртожитки
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Реалізувати програму допомагає **інформаційне забезпечення:** офіційний сайт ЧНУ (http://www.cdu.edu.ua); точки бездротового доступу до мережі Інтернет; необмежений доступ до мережі Інтернет; наукова бібліотека, читальні зали; віртуальне навчальне середовище Moodle; пакет MS Office 365; корпоративна пошта; графіки навчального процесу, а також **навчально-методичне забезпечення:** навчальні та робочі плани; навчальні та робочі програми дисциплін; навчально-методичні комплекси дисциплін; навчально-методичні посібники з вивчення дисциплін; дидактичні матеріали для самостійної й індивідуальної роботи студентів з дисциплін; програми практик; методичні рекомендації щодо проходження практик; методичні рекомендації щодо виконання науково-дослідницьких студентських (курсових, дипломних) робіт; критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо співпраці: Азербайджанський державний економічний університет (Азербайджан); Брестський державний університет ім. О.С. Пушкіна (м. Брест, Білорусія); Варненський університет менеджменту (Болгарія); Університет Бен-Гуріон (м. Негер); Університет Матея Бела м. Банська Бисриця (Словаччина); Інститут менеджменту і інформаційних систем (м. Рига, Латвія); Народна академія Яна Гуса (м. Прага); Поліський державний університет (м. Пінськ, Білорусь).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Довузівська підготовка іноземних громадян. Україномовні програми за всіма спеціальностями для іноземних громадян.

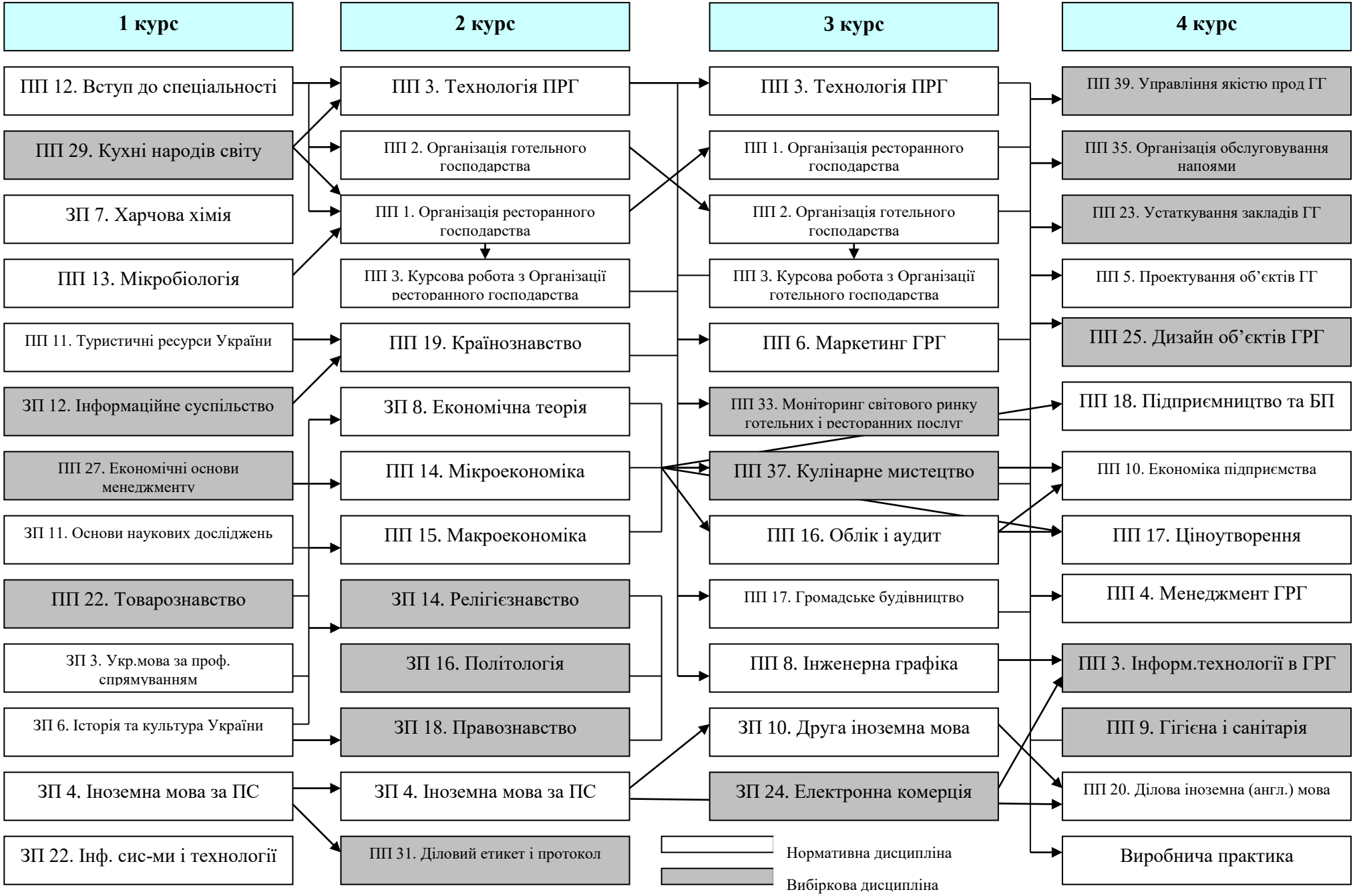
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код компоненти	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Місце в логічній послідовності вивчення
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ 1.1. Нормативні дисципліни				
ЗП6	Історія та культура України	5	залік	1,2
ЗП3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	залік	1,2
ЗП1	Філософія	3	екзамен	3
ЗП4	Іноземна мова	8	екзамен	1-4
ЗП3	Основи медичних знань	3	залік	3
ЗП2	Фізичне виховання	4	залік	1-4
ЗП7	Харчова хімія	3	екзамен	1
ЗП8	Економічна теорія	3	залік	3
ЗП9	Вища математика	3	залік	3
Разом		***36***		
1.2. Дисципліни за вибором ВНЗ				
ЗП10	Друга іноземна (німецька) мова	6	залік	5,6
ЗП11	Основи наукових досліджень	3	залік	1
Разом		***9***		
1.3. Дисципліни за вибором студента				
ЗП12 / ЗП13	Інформаційне суспільство / Глобалістика	3	залік	1
ЗП14 / ЗП15	Релігієзнавство / Риторика	3	залік	4
ЗП16 / ЗП17	Політологія / Геополітика	3	залік	4
ЗП18 / ЗП19	Правознавство / Підприємницьке право	3	екзамен	4
ЗП20 / ЗП21	Екологія / Екологія людини	3	екзамен	1
ЗП22 / ЗП23	Інформаційні системи і технології / Комп'ютерні мережі	3	екзамен	2
ЗП24 / ЗП25	Електронна комерція / Технологія проектування і адміністрування БД	6	залік	5
Разом		***24***		
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ 2.1. Нормативні дисципліни				
ПП1	Технологія продукції ресторанного господарства	12	екзамен	3-6
ПП2	Організація готельного господарства	17	екзамен	2-6
ПП2	Організація готельного господарства (курсова робота)	1	захист роботи	6
ПП3	Організація ресторанного господарства	12	екзамен	4-6
ПП3	Організація ресторанного господарства (курсова робота)	1	захист роботи	4
ПП4	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	екзамен	6,7
ПП5	Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен	7,8
ПП6	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	6	екзамен	5,6
ПП7	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	4	екзамен	5

ПП8	Інженерна графіка	3	залік	6
ПП9	Гігієна і санітарія	3	залік	7
ПП10	Економіка підприємства	3	екзамен	7
Разом		***74***		
2.2. Дисципліни за вибором ВНЗ				
ПП11	Туристичні та готельні ресурси України	3	залік	1
ПП12	Вступ до спеціальності	2	залік	1
ПП13	Мікробіологія	3	екзамен	2
ПП14	Мікроекономіка	3	екзамен	3
ПП15	Макроекономіка	3	залік	4
ПП16	Облік і аудит	3	залік	6
ПП17	Ціноутворення в готельно-ресторанній галузі	3	екзамен	8
ПП18	Підприємництво та бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві	3	залік	8
ПП19	Країнознавство (Країнознавство, Туристичне країнознавство)	7	екзамен	2,3
ПП20	Ділова іноземна (англійська) мова	6	екзамен	7,8
Разом		***36***		
2.3. Дисципліни за вибором студента				
ПП21 / ПП22	Товарознавство / Діловодство	2	залік	1
ПП23 / ПП24	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	залік	7
ПП25 / ПП26	Дизайн об’єктів готель-ресторанного господарства / Архітектурні стилі	3	залік	8
ПП27 /ПП28	Економічні основи менеджменту / Готельний бізнес	6	екзамен	2
ПП29 /ПП30	Кухні народів світу / Організація міжнародного туризму	3	залік	2
ПП31/ ПП32	Діловий етикет і протокол / Спеціальні форми обслуговування в ЗРГ	3	залік	4
ПП33 / ПП34	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг / Готельні мережі	2	залік	5
ПП35 / ПП36	Організація обслуговування напоями / Барна справа	3	екзамен	7
ПП37 / ПП38	Кулінарне мистецтво / Організація туристичних подорожей	3	екзамен	5
ПП39 / ПП40	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві / Організація гостинності в закладах ГРГ	5	екзамен	7
ПП41 / ПП42	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі / Статистика	4	залік	7
Разом		***37***		
2.4. Практична підготовка				
	Навчальна практика з університетської освіти	3	залік	1
	Виробнича технологічна практика	6	залік	6
	Виробнича організаційно-економічна практика	6	залік	8
	Дипломна робота	9	захист робіт	8
Разом		***24***		
Загалом		**240**		

2.2 Структурно-логічна схема ОП бакалаврського рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного державного екзамену та захисту дипломного проекту, що здійснюється відкрито і публічно, завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітнього ступеня «бакалавр» із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр з готельно-ресторанної справи, фахівець з готельної та ресторанної справи». На державний екзамен виносяться питання і завдання з таких дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Білети державного екзамену містять:

– закриті тестові завдання з усіх навчальних дисциплін, включених до програми атестації, які виконуються шляхом вибору однієї правильної відповіді із чотирьох запропонованих і заповнення відповідних бланків;
– ситуаційне завдання з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

4.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Код компоненти	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК 12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16
ЗП6	+	+																									
ЗП3			+							+																	
ЗП1	+																										
ЗП4											+																
ЗП3									+							+											
ЗП2								+																			
ЗП7		+																									
ЗП8		+										+															
ЗП9		+																									
ЗП10			+							+	+																
ЗП11	+	+			+																						
ЗП12/ЗП13				+																							
ЗП14/ЗП15											+																
ЗП16/ЗП17															+												
ЗП18/ЗП19															+												
ЗП20/ЗП21	+																										
ЗП22/ЗП23				+																							
ЗП24/ЗП25				+																							
ПП1			+									+	+							+							
ПП2												+	+						+								
ПП3												+	+						+	+							
ПП4					+		+										+	+						+		+	+
ПП5																			+			+					

Код компоненти	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16
ПП6																	+	+									
ПП7																			+			+					
ПП8																			+								
ПП9		+														+											
ПП10		+																						+	+		
ПП11		+																									
ПП12		+																									
ПП13																							+				
ПП14													+														
ПП15													+														
ПП16																								+			
ПП17																									+		
ПП18																									+	+	
ПП19											+																
ПП20			+							+	+																
ПП21/ПП22																							+				
ПП23/ПП24																					+						
ПП25/ПП26																						+					
ПП27/ПП28												+												+			
ПП29/ПП30											+																
ПП31/ПП32											+																
ПП33/ПП34				+																							
ПП35/ПП36														+													
ПП37/ПП38														+													
ПП39/ПП40														+									+				
ПП41/ПП42				+																							

5. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОПП

Код компоненти	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	РН 23	РН 24	РН 25	РН 26
ЗП6	+	+																								
ЗП3								+																		
ЗП1	+	+																								
ЗП4								+																		
ЗП3										+																
ЗП2																										
ЗП7																										
ЗП8	+	+																								
ЗП9																										
ЗП10								+																		
ЗП11		+																								
ЗП12/ЗП13		+				+																				
ЗП14/ЗП15		+																								
ЗП16/ЗП17	+	+																								
ЗП18/ЗП19																					+					
ЗП20/ЗП21	+																									
ЗП22/ЗП23						+																				
ЗП24/ЗП25						+																				
ПП1											+	+			+											
ПП2				+	+						+	+	+					+								
ПП3											+	+			+			+								
ПП4							+						+	+							+	+				+
ПП5																				+						

Код компоненти	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18	РН 19	РН 20	РН 21	РН 22	РН 23	РН 24	РН 25	РН 26
ПП6																		+								
ПП7																			+							
ПП8																			+							
ПП9										+																
ПП10																						+				
ПП11		+			+																					
ПП12				+																						
ПП13												+														
ПП14	+	+																								
ПП15	+	+																								
ПП16																						+				
ПП17																									+	
ПП18																					+	+				
ПП19									+																	
ПП20								+																		
ПП21/ПП22																	+									
ПП23/ПП24																			+							
ПП25/ПП26																										
ПП27/ПП28	+			+																						
ПП29/ПП30									+																	
ПП31/ПП32								+	+																	
ПП33/ПП34						+																				
ПП35/ПП36												+														
ПП37/ПП38															+											
ПП39/ПП40																+	+									
ПП41/ПП42						+																				