

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**

**ПРОЄКТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти  
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

## ПЕРЕДМОВА

Проект освітньо-професійної програми розроблений робочою групою кафедри туризму та готельного господарства географічного факультету Волинського національного університету імені Лесі Українки у наступному складі:

**1. Ільїна О. В.** – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки (*керівник робочої групи*);

**2. Матвійчук Л. Ю.** – доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

**3. Єрко І. В.** – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

**4. Наход М. І.** – член правління Асоціації кулінарів України, голова Волинського осередку Асоціації кулінарів України, міжнародний суддя кулінарного мистецтва, директор ресторану «Добра хата», с. Зміїнець;

**5. Шемчук Ю. В.** – студент 4 курсу, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

При розробці проекту освітньо-професійної програми враховані вимоги *«Стандарту вищої освіти України: перший бакалаврський рівень, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа»* (Наказ МОН №384 від 04.03.2020 р.), а також положення нормативно-правових документів:

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>

2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>

4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017)// База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п.6>

5. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx)

Проект цієї освітньо-професійної програми не може бути повністю або частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу ВНУ імені Лесі Українки.

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Волинський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк, Географічний факультет, Кафедра туризму та готельного господарства
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта на основі результатів ЗНО та вступних випробувань
<b>Форма навчання</b>	Денна (очна)
<b>Мова викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми</b>	<a href="http://vnu.edu.ua">http://vnu.edu.ua</a> .
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Мета ОПП полягає у підготовці фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним бізнесом, конкурентоспроможність, інжиніринг, прикладні методи дослідження.
<b>Особливості програми</b>	Програма спрямована на формування компетентностей достатніх для здійснення успішної професійної діяльності на посадах виконавського рівня на підприємствах та в установах індустрії гостинності (закладах ресторанного господарства, засобах розміщення, оздоровчих закладах

	тощо), для відкриття і ведення власного бізнесу в індустрії гостинності, для роботи в органах державного управління.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	За фахом. Визначається в процесі проходження навчально-методичних, виробничих практик (стажування) на підприємствах індустрії гостинності як в Україні, так і за кордоном, їх захистами та відгуками працевлаштованих.
<b>Подальше навчання</b>	Випускники мають право: продовжити навчання на другому рівні вищої освіти; на отримання післядипломної освіти; на підвищення кваліфікації; на академічну мобільність.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Базується на принципах, які визначають закономірності підготовки фахівців індустрії гостинності: студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний, які забезпечуються лекційними, семінарськими, практичними заняттями, в тому числі на базі спеціалізованих лабораторій та кабінетів, самостійної роботи на основі опрацювання навчально-методичної, наукової фахової літератури та фахових періодичних видань українською та іноземними мовами, консультацій з викладачами та фахівцями індустрії гостинності.
<b>Оцінювання</b>	Поточний контроль, письмові та усні заліки, екзамени, кваліфікаційний іспит із спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</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> Навики 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>

<p><b>Фахові компетентності (ФК)</b></p>	<p><b>ФК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;</p> <p><b>ФК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;</p> <p><b>ФК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;</p> <p><b>ФК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;</p> <p><b>ФК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>ФК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;</p> <p><b>ФК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;</p> <p><b>ФК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;</p> <p><b>ФК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p><b>ФК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>ФК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p><b>ФК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>ФК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Знання й розуміння та їх застосування</b></p>	<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p> <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>

**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.

<b>Кадрове забезпечення</b>	Залучення до викладання професійно-орієнтованих дисциплін фахівців-практиків.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання інформаційного пакету навчально-методичних матеріалів в системі управління навчанням Moodle, спеціалізованих фондів бібліотеки, авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти туристичного ринку.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників забезпечується двосторонніми договорами про взаємне співробітництво, обмін студентами та професорсько-викладацьким складом між ВНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ВНУ імені Лесі Українки».
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі укладених угод про міжнародну академічну мобільність Волинського національного університету імені Лесі Українки із закордонними партнерами.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	На загальних умовах.

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
1.1. Цикл загальної підготовки			
<i>Нормативні навчальні дисципліни</i>			
ОК 1	Україна в європейському історичному та культурному контекстах	4	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	10	залік, екзамен
ОК 4	Друга іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК 5	Філософія	4	екзамен
ОК 6	Творчий феномен Лесі Українки	2	залік
ОК 7	Основи права	3	залік
ОК 8	Охорона праці в галузі	3	залік
ОК 9	Вища математика	4	екзамен
ОК 10	Основи наукових досліджень	4	екзамен
ОК 11	Економіка підприємства	4	екзамен
ОК 12	Економічна теорія	8	екзамен
ОК 13	Санітарія і гігієна	4	залік
ОК 14	Управління персоналом	4	екзамен
Разом дисципліни загальної підготовки		64	
1.2. Цикл професійної підготовки			
<i>Нормативні навчальні дисципліни</i>			
ОК 15	Організація готельного господарства	10	залік, екзамен
ОК 16	Курсова робота з організації готельного господарства	3	залік
ОК 17	Організація ресторанного господарства	10	залік, екзамен
ОК 18	Курсова робота з організації ресторанного господарства	3	залік
ОК 19	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 20	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 21	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 22	Облік і аудит	4	екзамен
ОК 23	Географія туризму	5	залік, екзамен
ОК 24	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі	6	екзамен
ОК 25	Товарознавство	4	залік
ОК 26	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 27	Технологія продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 28	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 29	Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	4	екзамен



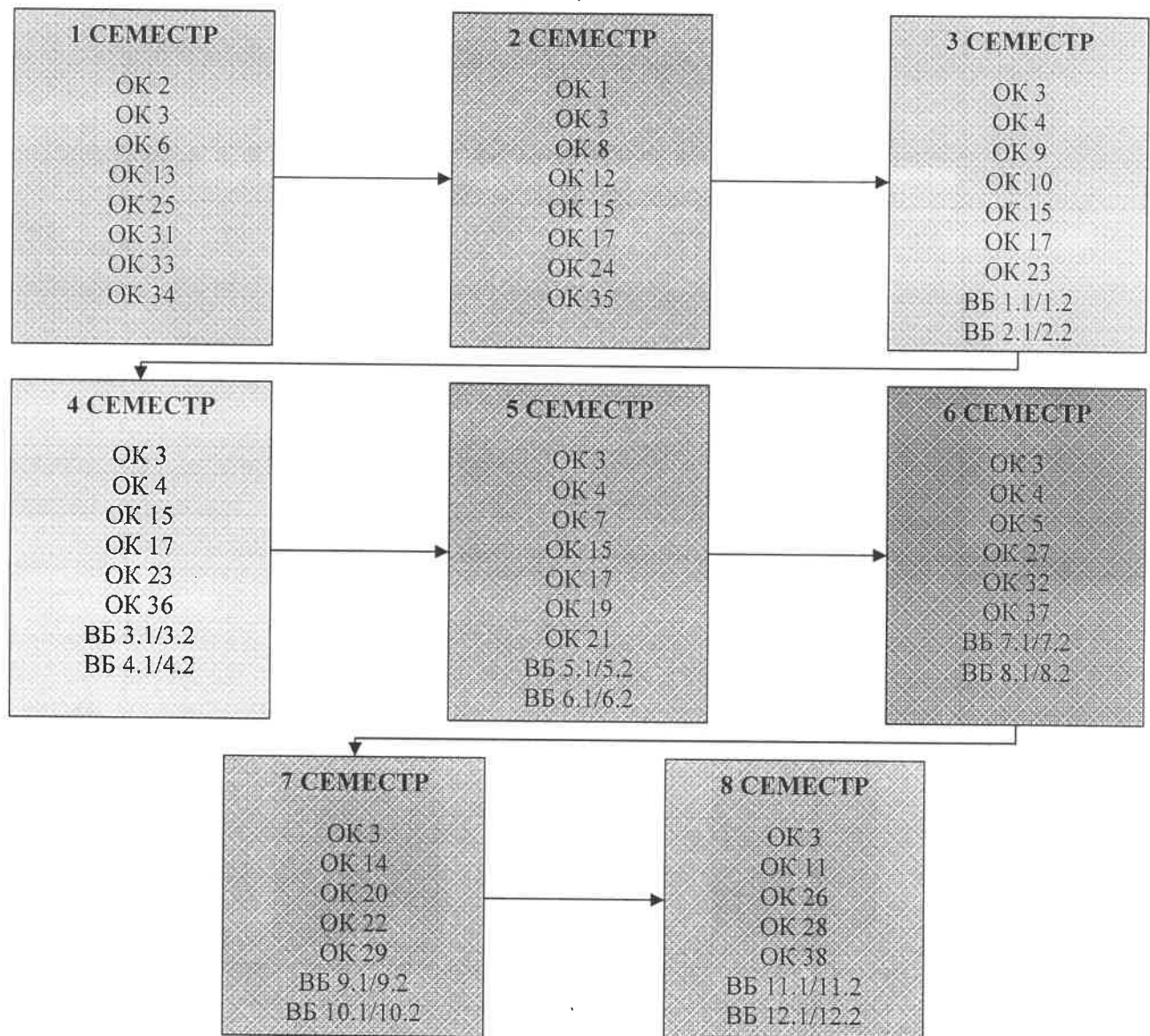
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 30	Курсова робота з аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 31	Громадське будівництво	5	екзамен
ОК 32	Інженерне обладнання будівель	5	залік
ОК 33	Інженерна графіка	5	екзамен
ОК 34	Харчова хімія	4	залік
ОК 35	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)	4,5	залік
ОК 36	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 37	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 38	Переддипломна практика	4,5	залік
ОК 39	Кваліфікаційна робота	3	
Разом нормативні дисципліни професійної підготовки		116	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
<i>Вибіркові навчальні дисципліни</i>			
ВБ 1.1.	Етнічні кухні	5	залік
ВБ 1.2.	Світове готельне й ресторанне господарство		
ВБ 2.1.	Організація анімаційної діяльності	5	залік
ВБ 2.2.	Ціноутворення		
ВБ 3.1.	Барна справа	5	залік
ВБ 3.2.	Товарознавство		
ВБ 4.1.	Реклама та PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	5	залік
ВБ 4.2.	PR-технології та брендинг в готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 5.1.	Готельна індустрія	5	залік
ВБ 5.2.	Рекреаційно-туристичні ресурси Волинської області		
ВБ 6.1.	Рекреаційні комплекси	5	залік
ВБ 6.2.	Правове регулювання туристичної діяльності		
ВБ 7.1.	Культура обслуговування	5	залік
ВБ 7.2.	Міжнародний туризм		
ВБ 8.1.	Організація виставкової діяльності	5	залік
ВБ 8.2.	Організація туристичних подорожей		
ВБ 9.1.	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	5	залік
ВБ 9.2.	Туристична інфраструктура регіонів		
ВБ 10.1.	Курортна справа	5	залік
ВБ 10.2.	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві		
ВБ 11.1.	Конфліктологія	5	залік
ВБ 11.2.	Поведінка споживачів послуг гостинності		
ВБ 12.1.	Бренд-менеджмент	5	залік
ВБ 12.2.	Ресторанний креатив		
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

Примітки:

ОК – обов'язкові компоненти освітньої програми (обов'язкові дисципліни)

ВБ – вибіркові компоненти освітньої програми (дисципліни за вибором)

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



## 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.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. З метою запобігання фактам плагіату та текстових запозичень у кваліфікаційних роботах результати наукових досліджень випускників підлягають перевірці на наявність академічного плагіату згідно із Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Східноєвропейського (Волинського) національного університету

імені Лесі Українки від 10.02.2017 р. Окрім цього, робота проходить незалежне експертне оцінювання (рецензування) фахівцями готельно-ресторанної сфери. Кваліфікаційна робота розміщується в депозитарії ВНУ імені Лесі Українки.

Структура та правила оформлення кваліфікаційних робіт визначається Положенням про випускні кваліфікаційні роботи Східноєвропейського (Волинського) національного університету імені Лесі Українки, затвердженого наказом ректора від 02.10.2017 р.

Атестаційний екзаме́н передбачає перевірку досягнення результатів навчання. Він включає питання дисциплін з нормативного та вибіркового блоків, які охоплюють знання, вміння та навички, набуті здобувачами вищої освіти в процесі фахової підготовки і спрямовані на перевірку рівня сформованості загальних і спеціальних компетентностей. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Компетентності																	
		Загальні компетентності (ЗК)										Фахові компетентності (ФК)							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13					
		Обов'язкові компоненти освітньої програми																	
ОК 1	Україна в європейському історичному та культурному контекстах	+	+				+												
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)				+													+	
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)				+						+								
ОК 4	Друга іноземна мова				+						+								
ОК 5	Філософія	+	+						+										
ОК 6	Творчий феномен Лесі Українки	+					+												
ОК 7	Основи права		+					+											
ОК 8	Охорона праці в галузі							+										+	
ОК 9	Вища математика								+										
ОК 10	Основи наукових досліджень									+									
ОК 11	Економіка підприємства								+									+	+
ОК 12	Економічна теорія																	+	+
ОК 13	Санітарія і гігієна									+						+			
ОК 14	Управління персоналом		+	+				+											
ОК 15	Організація готельного господарства		+	+												+	+		+
ОК 16	Курсова робота з організації готельного господарства																+		
ОК 17	Організація ресторанного господарства			+														+	+
ОК 18	Курсова робота з організації ресторанного господарства																+		
ОК 19	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства																	+	+
ОК 20	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного																	+	+

[illegible]

[illegible]

## 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання (РН)																					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Нормативні компоненти освітньої програми																							
ОК 1	Україна в європейському історичному та культурному контекстах																				+	+	+
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+				+										+			+	+	
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			+				+										+	+				
ОК 4	Друга іноземна мова			+				+										+					
ОК 5	Філософія								+													+	+
ОК 6	Творчий феномен Лесі Українки																						
ОК 7	Основи права	+																		+	+	+	
ОК 8	Охорона праці в галузі							+															
ОК 9	Вища математика												+										
ОК 10	Основи наукових досліджень		+															+					+
ОК 11	Економіка підприємства				+										+				+				
ОК 12	Економічна теорія		+												+								
ОК 13	Санітарія і гігієна										+												
ОК 14	Управління персоналом							+				+	+	+	+		+	+		+			
ОК 15	Організація готельного господарства	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		
ОК 16	Курсова робота з організації готельного господарства				+	+																	
ОК 17	Організація ресторанного господарства	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+		
ОК 18	Курсова робота з організації ресторанного господарства				+	+																	
ОК 19	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства					+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 20	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства					+					+	+					+	+	+	+	+	+	
ОК 21	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства							+	+		+	+	+										
ОК 22	Облік і аудит																						
ОК 23	Географія туризму		+		+												+						
ОК 24	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі		+			+		+			+	+								+			







[illegible]