

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДВНЗ

«Ужгородський національний
університет»,

Протокол № 6 від 23.05.2017 р.

Голова Вченої ради, ректор

В.І. Смоланка



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

НАЗВА ОПІ Готельно-ресторанна справа

Ужгород – 2017

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

| | |
|--------------------------------|--|
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ | Перший (Бакалаврський) |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ | 24 «Сфера обслуговування» |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| КВАЛІФІКАЦІЯ | бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| Професійна кваліфікація | фахівець з готельно-ресторанної справи |

Розробники програми:

1. Корсак Р.В. д.і.н., професор – керівник проектної групи;
2. Кіш Г.В., к.е.н., доцент – член проектної групи;
3. Сіра Е.О., к.е.н, доцент – член проектної групи;
4. Годя І.М. к.е.н, доцент – член проектної групи;
5. Носа Б.М., ст. викладач – член проектної групи.

ВНЕСЕНО

Кафедрою туристичної інфраструктури та сервісу

Протокол № 7 від 06 березня 2017р.

Завідувач кафедри Габчак Н.Ф.

ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету туризму та міжнародних комунікацій

Протокол № 10 від 12 квітня 2017р.

Голова вченої ради Габчак Н.Ф.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Протокол № 6 від 23 травня 2017р.

Голова Вченої ради Смоланка В.І.

Передмова

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма заснована на компетентністному підході підготовки фахівця у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою кафедри туристичної інфраструктури та сервісу у складі:

1. Корсак Р.В. д.і.н., професор – керівник проектної групи;
2. Кіш Г.В., к.е.н., доцент – член проектної групи;
3. Сіра Е.О., к.е.н, доцент – член проектної групи;
4. Годя І.М. к.е.н, доцент – член проектної групи;
5. Носа Б.М., ст. викладач – член проектної групи.

Програма погоджена з Вченою радою факультету туризму та МК та затверджена Вченою радою ДВНЗ «УжНУ».

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу ДВНЗ «УжНУ».

**1. Профіль освітньо-професійної програми бакалавра зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа**

| 1 - Загальна інформація | |
|--|---|
| Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу | ДВНЗ «Ужгородський національний університет», факультет туризму та міжнародних комунікацій, кафедра туристичної інфраструктури та сервісу |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | ОС Бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| Офіційна назва освітньої програми | Готельно-ресторанна справа |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом бакалавра, одиничний; 240 кредитів ЄКТС |
| Термін навчання | 3 роки 10 місяців |
| Акредитаційна інституція | Акредитаційна комісія України |
| Термін акредитації | Визначається сертифікатом про акредитацію |
| Цикл/рівень | НРК України - 6 рівень, FQ -EHEA - перший цикл, EQF LLL - 6 рівень |
| Передумови | Наявність повної загальної середньої освіти |
| Мова(и) викладання | українська |
| Термін дії освітньої програми | До чергової акредитації |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068 |
| 2 - Мета освітньої програми | |
| підготовка на основі системи набутих загальних (інструментальних, міжособистісних, системних) та фахових компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи здатних здійснювати виробничі функції, вирішувати завдання професійної і соціальної діяльності, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми | |
| 3 - Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область, галузь знань, спеціальність, | 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи |
| Особливості ОП | Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи |

| 4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
|---|--|
| Придатність до працевлаштування | <ul style="list-style-type: none"> - керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; - керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; - менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; - менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; - менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; - менеджери (управителі) в ресторанах; - професіонали в сфері туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи. |
| 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 | Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище. |
| Оцінювання | <p>Види контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, контроль на рівні ректорату, державний контроль; - за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований. <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової роботи, захист лабораторних, розрахункових робіт, курсових робіт, складання державного іспиту, заліки, екзамени.</p> |
| Система оцінювання | Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівневою національною шкалою: зараховано/незараховано; 100-бальною та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX). |
| 6 - Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | 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) | <p>ЗК1 - Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК2 - Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>ЗК3 - Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища..</p> <p>ЗК4 - Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК5 - Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>ЗК6 - Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК7 - Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК8 - Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК9 - Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p>ЗК10 - Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК11 - Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК12 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК13 - Знання теорії та методології соціальної інформатики, інформаційно-комунікаційного простору, інформатизації соціальних комунікацій.</p> <p>ЗК14 - Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах.</p> <p>ЗК15 - Знання з інформаційно-комерційної діяльності документально-інформаційних систем.</p> |
| <p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p> | <p>ФК1 - Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.</p> <p>ФК2 - Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.</p> <p>ФК3 - Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.</p> <p>ФК4 - Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно - курортного закладу.</p> <p>ФК5 - Уміння організовувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.</p> <p>ФК6 - Уміння організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації</p> |

діяльності підприємства та технологічний процес виробництва та реалізації продукції.

ФК7 - Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.

ФК8 - Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.

ФК9 - Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.

ФК10 - Уміти організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

ФК11 - Уміння розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.

ФК12 - Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.

ФК13 - Уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки безпеки та з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

ФК14 - Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів.

ФК15 - Уміння організовувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами.

ФК16 - Уміння організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного бізнесу та у санаторно-курортних закладах.

ФК17 - Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.

ФК18 - Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.

ФК19 - Здатність, використовуючи існуючі види ресурсів та джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати,

| | |
|--|--|
| | <p>устаткування тощо.</p> <p>ФК20 - Уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо).</p> |
| 7 - Програмні результати навчання | |
| ПРН1 | Здатність до формування світогляду, розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури. |
| ПРН2 | Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах. |
| ПРН3 | Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій. |
| ПРН4 | Здатність до колективних дій, до організації взаємодії в колективі; знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі. |
| ПРН5 | Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем. |
| ПРН6 | Використання нормативних і правових документів у сфері обслуговування. |
| ПРН7 | Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів. |
| ПРН8 | Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності. |
| ПРН9 | Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність). |
| ПРН10 | Вміння реалізовувати проект. |
| ПРН11 | Здатність працювати самостійно і автономно. |
| 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | <p>Розробники програми: 1 доктор наук, 3 кандидати наук, 1 ст. викладач.</p> <p>Всі розробники є штатним співробітниками ДВНЗ «УжНУ».</p> <p>Гарант освітньої програми: Корсак Р.В. - завідувач кафедри туристичної інфраструктури та сервісу. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями та фахівці в сфері готельно-ресторанної справи. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч.</p> |

| | |
|---|---|
| | закордонні. |
| Матеріально-технічне забезпечення | <ul style="list-style-type: none"> - навчальні корпуси; - гуртожитки; - тематичні кабінети; - спеціалізовані лабораторії; - комп'ютерні класи; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний зал, спортивні майданчики. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | <ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт УжНУ: http://www.uzhnu.edu.ua/uk/; - 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; - навчальні і робочі навчальні плани; - графіки навчального процесу - навчально-методичні комплекси дисциплін; - навчальні та робочі навчальні програми дисциплін; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; - програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, 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-партнерах |
| Міжнародна кредитна мобільність | <ul style="list-style-type: none"> - угода щодо семестрового академічного обміну між Поморською Академією в Слупську (Польща) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); між Будапештським університетом ім. Етвеша Лоранда (Угорщина) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); - угода про проведення спільного (паралельного) навчання за програмами Erasmus+ та TEMPUS; - договір про співпрацю з «Каліпсо Тур» (Турецька республіка), «Alecsandra complex» (Словаччина), ElGreco Company (Словаччина) |

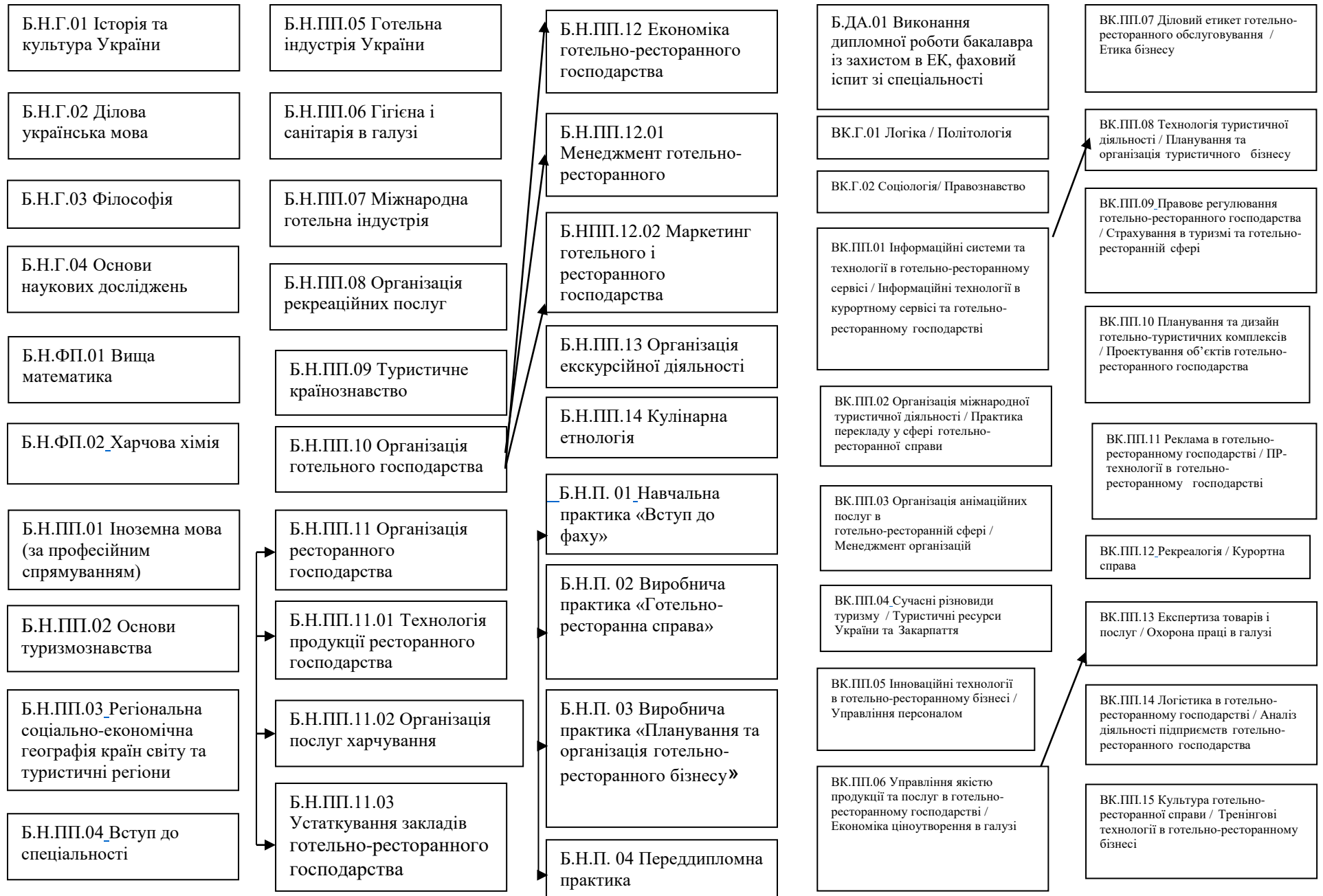
2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

| <i>Обов'язкові компоненти освітньої програми</i> | | Кредити | Форма |
|--|-----------------------------|---------|---------|
| <i>Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</i> | | | |
| Б.Н.Г.01 | Історія та культура України | 4 | Екзамен |
| Б.Н.Г.02 | Ділова українська мова | 3 | Залік |
| Б.Н.Г.03 | Філософія | 3 | Екзамен |
| Б.Н.Г.04 | Основи наукових досліджень | 3,5 | Екзамен |

| | | | |
|--|---|------|---------------|
| | Всього | 13,5 | |
| <i>Дисципліни фундаментальної підготовки</i> | | | |
| Б.Н.ФП.01 | Вища математика | 3 | Залік |
| Б.Н.ФП.02 | Харчова хімія | 4 | Залік |
| | Всього | 7 | |
| <i>Дисципліни професійної та практичної підготовки</i> | | | |
| Б.Н.ПП.01 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 27 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.02 | Основи туризмознавства | 3,5 | Залік |
| Б.Н.ПП.03 | Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони | 5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.04 | Вступ до спеціальності | 5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.05 | Готельна індустрія України | 5 | Залік |
| Б.Н.ПП.06 | Гігієна і санітарія в галузі | 4 | Залік |
| Б.Н.ПП.07 | Міжнародна готельна індустрія | 4,5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.08 | Організація рекреаційних послуг | 5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.09 | Туристичне країнознавство | 5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.10 | Організація готельного господарства | 14,5 | Екзамен/Залік |
| Б.Н.ПП.11 | Організація ресторанного господарства | 14,5 | Екзамен/Залік |
| Б.Н.ПП.11.01 | Технологія продукції ресторанного господарства | 12 | Екзамен/Залік |
| Б.Н.ПП.11.02 | Організація послуг харчування | 3,5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.11.03 | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 4,5 | Залік |
| Б.Н.ПП.12 | Економіка готельно-ресторанного господарства | 4,5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.12.01 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 4,5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.12.02 | Маркетинг готельного і ресторанного господарства | 5 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.13 | Організація екскурсійної діяльності | 4 | Екзамен |
| Б.Н.ПП.14 | Кулінарна етнологія | 4,5 | Залік |
| Б.Н.П. 01 | Навчальна практика «Вступ до фаху» | 3 | Залік |
| Б.Н.П.02 | Виробнича практика «Готельно-ресторанна справа» | 3 | Залік |
| Б.Н.П.03 | Виробнича практика «Планування та організація готельно-ресторанного бізнесу» | 4,5 | Залік |
| Б.Н.П.04 | Переддипломна практика | 4,5 | Залік |
| Б.ДА.01 | Виконання дипломної роботи бакалавра із захистом в ЕК, фаховий іспит зі спеціальності | 9 | |
| | Загальний обсяг обов'язкових компонентів | 180 | |
| <i>Вибіркові компоненти освітньої програми</i> | | | |
| <i>Дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки</i> | | | |
| ВК.Г.01 | Логіка / Політологія | 3 | Залік |
| ВК.Г.02 | Соціологія / Правознавство | 3 | Залік |
| | Всього | 6 | |

| Дисципліни професійної та практичної підготовки | | | |
|---|---|------------|---------|
| ВК.ПП.01 | Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному сервісі / Інформаційні технології в курортному сервісі та готельно-ресторанному господарстві | 4 | Екзамен |
| ВК.ПП.02 | Організація міжнародної туристичної діяльності / Практика перекладу у сфері готельно-ресторанної справи | 4 | Екзамен |
| ВК.ПП.03 | Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанній сфері / Менеджмент організацій | 3,5 | Залік |
| ВК.ПП.04 | Сучасні різновиди туризму / Туристичні ресурси України та Закарпаття | 3,5 | Залік |
| ВК.ПП.05 | Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі / Управління персоналом | 5 | Екзамен |
| ВК.ПП.06 | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві / Економіка ціноутворення в галузі | 3,5 | Залік |
| ВК.ПП.07 | Діловий етикет готельно-ресторанного обслуговування / Етика бізнесу | 3,5 | Залік |
| ВК.ПП.08 | Технологія туристичної діяльності / Планування та організація туристичного бізнесу | 3,5 | Залік |
| ВК.ПП.09 | Правове регулювання готельно-ресторанного господарства / Страхування в туризмі та готельно- | 3,5 | Залік |
| ВК.ПП.10 | Планування та дизайн готельно-туристичних комплексів / Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства | 3,5 | Екзамен |
| ВК.ПП.11 | Реклама в готельно-ресторанному господарстві / ПР-технології в готельно-ресторанному господарстві | 4,5 | Екзамен |
| ВК.ПП.12 | Рекреалогія / Курортна справа | 3 | Екзамен |
| ВК.ПП.13 | Експертиза товарів і послуг / Охорона праці в галузі | 3 | Залік |
| ВК.ПП.14 | Логістика в готельно-ресторанному господарстві / Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства | 3 | Залік |
| ВК.ПП.15 | Культура готельно-ресторанної справи / Тренінгові технології в готельно-ресторанному бізнесі | 3 | Залік |
| Всього | | 54 | |
| Загальний обсяг вибіркового компонента | | 60 | |
| Загальний обсяг освітньої програми | | 240 | |

2.2 Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі державного екзамену та захисту дипломної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня Бакалавр із присвоєнням кваліфікації фахівець з готельно-ресторанної справи.

Оцінювання знань студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітнього ступеня бакалавр під час державного екзамену здійснюється на підставі наступних умов:

- правильність відповідей (правильне, чітке, достатньо глибоке викладення теоретичних понять у тестах 1-3 рівнів складності);
- ступінь усвідомлення програмного матеріалу і самостійність міркувань;
- новизна навчальної інформації; рівень використання наукових (теоретичних) знань;
- вміння користуватися засвоєними теоретичними знаннями на практиці.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (обов'язкові компоненти освітньої програми)

| | Б.Н.Г.01 | Б.Н.Г.02 | Б.Н.Г.03 | Б.Н.Г.04 | Б.Н.ФП.01 | Б.Н.ФП.02 | Б.Н.ПП.01 | Б.Н.ПП.02 | Б.Н.ПП.03 | Б.Н.ПП.04 | Б.Н.ПН.05 | Б.Н.ПН.06 | Б.Н.ПН.07 | Б.Н.ПН.08 | Б.Н.ПН.09 | Б.Н.ПН.10 | Б.Н.ПП.11 | Б.Н.ПП.11.01 | Б.Н.ПП.11.02 | Б.Н.ПП.11.03 | Б.Н.ПП.12 | Б.Н.ПП.12.01 | Б.Н.ПП.12.02 | Б.Н.ПП.13 | Б.Н.ПП.14 | Б.Н.П. 01 | Б.Н.П. 02 | Б.Н.П. 03 | Б.Н.П. 04 | |
|------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------|--------------|--------------|-----------|--------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|---|
| ЗК 1 | | + | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК 2 | | + | + | | | + | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК3 | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | + | + | | | + | | | | | | | |
| ЗК4 | + | + | + | + | | + | | | + | + | + | + | | + | | | | | + | + | | | + | | | | | | | |
| ЗК5 | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | + | | | | | + | |
| ЗК6 | + | + | + | + | | + | | | + | + | | | | + | | | | + | + | + | + | | + | | | | + | + | + | + |
| ЗК7 | + | + | + | + | | + | | | + | | + | + | | + | | | | + | + | + | + | | + | | | + | + | + | + | + |
| ЗК8 | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | | + | | | | + | + | | |
| ЗК9 | + | + | + | + | + | | | + | | | | | | | | | | + | + | + | + | | + | | | | + | | + | + |
| ЗК10 | + | + | + | + | + | | | + | | | | | | | | | | + | | | + | | + | | | | | | | |
| ЗК11 | + | + | + | + | + | | | + | | + | | | | | | | | + | + | + | + | | + | | | + | | | | |
| ЗК12 | + | + | + | + | + | | + | + | | + | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | | | |
| ЗК13 | + | + | | | | + | + | + | + | + | | | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | | | + | | + | | |
| ЗК14 | | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ЗК16 | + | + | + | | | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + |
| ФК1 | + | + | + | + | | | + | + | | + | | | | | + | + | + | + | + | + | + | | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК2 | | | | | | + | | | + | | | | + | + | | | | | + | | | | | | | | | | | |
| ФК3 | + | + | + | + | | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК4 | | | + | + | | + | | | + | | | | + | + | | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | | | | |
| ФК5 | | | | | | | | | | | + | + | | | | | + | | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК6 | | | | | + | | | | | | | | | | | | + | | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК7 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК8 | + | + | + | + | + | | + | + | | + | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК9 | + | + | | | | + | + | + | + | + | | | + | + | + | | | | | | | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ФК10 | | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (вибіркові компоненти освітньої програми)

| | ВК.Г.01 | ВК.Г.02 | ВК.ПП.01 | ВК.ПП.02 | ВК.ПП.03 | ВК.ПП.04 | ВК.ПП.05 | ВК.ПП.06 | ВК.ПП.07 | ВК.ПП.08 | ВК.ПП.09 | ВК.ПП.10 | ВК.ПП.11 | ВК.ПП.12 | ВК.ПП.13 | ВК.ПП.14 | ВК.ПП.15 | ВК.ПП.16 |
|------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| ЗК 1 | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК 2 | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК4 | | | | + | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК5 | | | | | | | | | | | + | + | | + | | | | |
| ЗК6 | | | | + | | | | | | | + | + | | + | | | | |
| ЗК7 | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК8 | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК9 | + | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК10 | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК11 | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| ЗК12 | | + | | | | | | | | | | | | | + | | | |
| ЗК13 | | | | | | | | | + | + | + | + | | | | + | + | + |
| ЗК14 | | | + | | + | + | | | + | + | + | + | | | | + | + | + |
| ЗК16 | | | + | | + | + | | | | | | + | + | + | + | | + | + |
| ФК1 | | | + | | + | + | | | | | | + | + | + | + | | + | + |
| ФК2 | | + | + | | | | + | + | + | + | | + | | + | | + | + | + |
| ФК3 | | | | | | | + | + | | | | | | | | + | + | + |
| ФК4 | | | | | | | | | | | + | | | | | + | | |
| ФК5 | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | |
| ФК6 | | | | | | | | | | | | | | | | + | | |
| ФК7 | | | | | | | | | | + | | | | | | + | | |
| ФК8 | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | |
| ФК9 | | | | | | | | | | | | | | | | + | | |

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми
(вибіркові компоненти освітньої програми)**

| | ВК.Г.01 | ВК.Г.02 | ВК.ПП.01 | ВК.ПП.02 | ВК.ПП.03 | ВК.ПП.04 | ВК.ПП.05 | ВК.ПП.06 | ВК.ПП.07 | ВК.ПП.08 | ВК.ПП.09 | ВК.ПП.10 | ВК.ПП.11 | ВК.ПП.12 | ВК.ПП.13 | ВК.ПП.14 | ВК.ПП.15 | ВК.ПП.16 |
|-------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| ПРН1 | | | | | + | | + | + | | + | | | | | + | + | + | + |
| ПРН2 | + | + | | | | + | + | + | + | + | | | + | + | + | | | |
| ПРН3 | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПРН4 | + | + | + | | | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | + |
| ПРН5 | | | + | + | | | + | + | | + | | | | | + | + | + | + |
| ПРН6 | | | + | | | + | | | + | | | | + | + | | | | |
| ПРН7 | + | + | + | + | | | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | + |
| ПРН8 | | | + | + | | + | | | + | | | | + | + | | + | + | + |
| ПРН9 | | + | | | | | | | | | + | + | | | | | + | |
| ПРН10 | | | | | + | | | | | | | | | | | | + | |
| ПРН11 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + |

