

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ» /  
«HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 073 Менеджмент  
галузі знань 07 Управління та адміністрування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр  
спеціальність «Менеджмент»**

**спеціалізація «Готельний і ресторанный менеджмент»**

**1.Профіль освітньої програми зі спеціальності 073 «Менеджмент» (за спеціалізацією «Готельний і ресторанний менеджмент»)**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут кафедра менеджменту, міжнародної економіки та туризму
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельний і ресторанний менеджмент»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитація за спеціальністю 073 «Менеджмент», сертифікат УД № 11011719 від 23.09.2019 р. Термін дії до 01.07.2029 р. МОН України, Україна
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	На навчання для здобуття ступеня бакалавр приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту / ступень молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра, (освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста).
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Термін дії сертифіката про акредитацію до 1 липня 2029
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.chtei-knteu.cv.ua/">http://www.chtei-knteu.cv.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері управління організаціями та їх підрозділами, зокрема у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність 073 «Менеджмент» Спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, прикладна. Програма орієнтується на формування та розвиток компетентностей з менеджменту та передбачає: динамічне, інтегративне та інтерактивне оволодіння сучасними методами прийняття управлінських рішень; формування та розвиток здатностей з функціонального наповнення діяльності менеджера з персоналу; розробки кадрової політики та стратегії в організації діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу; проведення ефективного рекрутингу та оцінювання персоналу; залучення, збереження та використання компетентних працівників; професійний розвиток та безперервне навчання кадрів; командування та соціальне партнерство у діловому середовищі.
<b>Освітній фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на підготовку фахівців вирішувати професійні завдання в

	<p>управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Ключові слова:</b> менеджмент, психологія, туризм, економіка, маркетинг, готельна справа, ресторанна справа, зовнішньоекономічна діяльність, устаткування, інформаційні системи і технології.</p>
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з менеджменту готельного і ресторанного бізнесу.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Професійні назви робіт згідно до класифікатору професій (КП) ДК 003:2010, за якими підготовлений бакалавр (за КП 1225, 1229.6, 1239, 1319, 1455.1, 1456.1-2, 1475.4, 3152, 3423, 3431, 3439, 4222, 5123):</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завідувач гуртожитку;</li> <li>- завідувач будинку відпочинку;</li> <li>- начальник (менеджер) служби управління готельним фондом;</li> <li>- начальник (менеджер) служби прийому і обслуговування (засобу розміщення);</li> <li>- завідувач корпусом готелю;</li> <li>- завідувач поверхом готелю.</li> </ul> <p>1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- начальник туристичного табору;</li> <li>- завідувач туристичної бази.</li> </ul> <p>1239 Керівники інших функціональних підрозділів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завідувач господарства (готельного);</li> <li>- начальник господарського відділу.</li> </ul> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завідувач (головний адміністратор) залу (ресторану);</li> <li>- головний адміністратор служби прийому і обслуговування готелю.</li> </ul> <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві.</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) у ресторанах.</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) у кафе, барах, їдальнях.</p> <p>1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- менеджер (управитель) з персоналу;</li> <li>- менеджер (управитель) з логістики;</li> <li>- менеджер (управитель) з постачання;</li> <li>- менеджер (управитель) зі збуту.</li> </ul> <p>3152 Інспектор з безпеки руху, охорони праці та якості.</p> <p>3423 Агенти із зайнятості та трудових контрактів.</p> <p>3431 Секретарі адміністративних органів.</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління.</p> <p>4222 Службовці з інформування (довідок):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адміністратор (ресторану);</li> <li>- адміністратор (готелю);</li> <li>- адміністратор (служби прийому і обслуговування у готелі);</li> <li>- адміністратор залу (ресторану).</li> </ul> <p>5123 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- метрдотель (ресторану);</li> <li>- метрдотель бару.</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Випускники першого рівню вищої освіти освітнього ступеня

	бакалавр за спеціальністю «Менеджмент» мають можливість навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та проведенням ділових ігор, тренінгів, проходження практичної підготовки, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формування креативного мислення, підготовка до кваліфікаційного екзамену.
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практика, курсові роботи, презентації індивідуальної роботи, підсумковий контроль, кваліфікаційна робота, які оцінюються відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», «Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ».
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми <i>управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу</i> , які характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів соціальних та поведінкових наук.
<b>Загальні компетентності</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Володіти компетенціями щодо реалізації своїх прав і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</li> <li>2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</li> <li>3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.</li> <li>4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</li> <li>5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</li> <li>7. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</li> <li>8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</li> <li>9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</li> <li>11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> <li>12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</li> <li>13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</li> <li>14. Здатність працювати у міжнародному контексті.</li> <li>15. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</li> </ol>

<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>2. Здатність аналізувати діяльність організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища.</li> <li>3. Здатність визначати перспективи розвитку організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>4. Вміння визначати функціональні області організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, та зв'язки між ними.</li> <li>5. Здатність управляти організацією, зокрема закладами готельного та ресторанного бізнесу, та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту.</li> <li>6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.</li> <li>7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.</li> <li>8. Здатність планувати діяльність організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, та управляти часом.</li> <li>9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань, а також створювати та організовувати ефективні комунікації в організації.</li> <li>10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації, зокрема закладів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.</li> <li>12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення.</li> <li>13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.</li> <li>14. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</li> <li>15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички.</li> </ol>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</li> <li>2. Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</li> <li>3. Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства.</li> <li>4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень.</li> <li>5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.</li> <li>7. Виявляти навички організаційного проектування суб'єктів</li> </ol>

	<p><i>готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><b>8.</b> Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>9.</b> Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.</p> <p><b>10.</b> Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>11.</b> Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>12.</b> Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>13.</b> Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.</p> <p><b>14.</b> Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.</p> <p><b>15.</b> Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.</p> <p><b>16.</b> Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.</p> <p><b>17.</b> Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: 3 кандидата наук.</p> <p>Всі розробники є співробітниками Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету</p> <p>Гарант освітньої програми: А. В. Кругляк, к.е.н., доцент.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також кваліфіковані фахівці-практики.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в. т.ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>У навчальному процесі підготовки бакалаврів використовуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 навчальні корпуси;</li> <li>- 1 спеціалізований кабінет (кабінет менеджменту);</li> <li>- комп'ютерні класи;</li> <li>- їдальня;</li> <li>- доступ до мережі Інтернет;</li> <li>- мультимедійне обладнання;</li> <li>- спортивний майданчик.</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний сайт ЧТЕІ ДТЕУ:  <a href="http://www.chtei-knteu.cv.ua">http://www.chtei-knteu.cv.ua</a></p> <p>Точки бездротового доступу до мережі Інтернет</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет</p> <p>Система дистанційного навчання:  <a href="http://www.dist.chtei-knteu.cv.ua:8080">http://www.dist.chtei-knteu.cv.ua:8080</a></p>

	<p>Бібліотека – (299,7 м<sup>2</sup> – корпус №, 84,80 м<sup>2</sup> - корпус 1), фонд якої складає 106964 документів, із них 91817 книжкового фонду, 80470 навчальних та 12767 наукових видань, 10164 одиниць періодичних видань, 989 електронних носіїв із записом та 3994 мережевих локальних документів, що доступні користувачам бібліотеки. Бібліотечний фонд відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності: передплачуються фахові, профільні, консультаційно-дорадчі видання. Програмне забезпечення та репозитарій бібліотеки забезпечує можливість організації самостійної роботи студентів із застосуванням інноваційних методів навчання</p> <p>2 читальні зали  Навчальні і робочі плани  Графіки навчального процесу  Навчально-методичні комплекси дисциплін  Матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін  Програми практичної підготовки  Критерії оцінювання рівня підготовки  Пакети комплексних контрольних робіт  Загальні наукові та спеціальні джерела рекреаційно-туристичного та інформаційно-цифрового спрямування, навчально-методична та монографічна література, картографічні джерела, ІТ-технології та платформи та інші. Авторські розробки професорсько-викладацького складу університету.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Забезпечується в межах діяльності головного університету (ДТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів.</p> <p>Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ ДТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (ДТЕУ) та його відокремлених регіональних структурних підрозділів.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ ДТЕУ співпрацює з 27 провідними навчальними та науковими закладами Австрії, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі, Румунії, Словаччини, Чехії, Болгарії.</p> <p>Міжнародними ЗВО -партнерами ЧТЕІ ДТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова);</li> <li>- Старопольський університет (м. Кельце, Польща);</li> <li>- Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина);</li> <li>- Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща);</li> <li>- Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія);</li> <li>- Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія);</li> <li>- Економічний університет ім. Кароля Адаміцького (м. Катовіце, Польща);</li> <li>- Сучавський університет ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща);</li> <li>- Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія);</li> <li>- Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща);</li> <li>- Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидська, Польща);</li> <li>- Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова);</li> <li>- Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова);</li> <li>- Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща);</li> <li>- Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія);</li> <li>- Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія);</li> <li>- Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща);</li> <li>- Стопанска Академія «Д.А.Ценов» (м.Свіштов, Болгарія).</li> </ul>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.</p>



## 2.Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

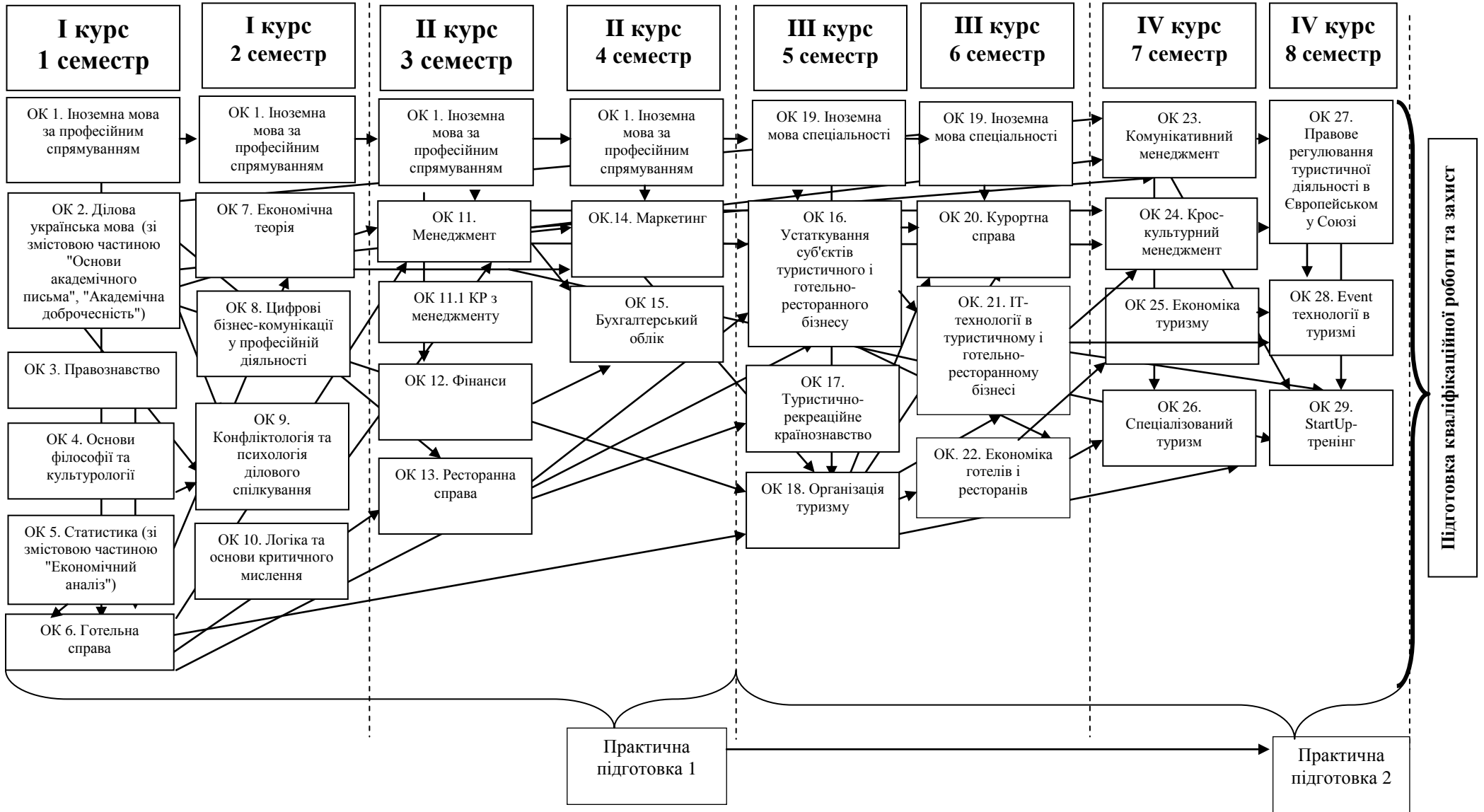
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	20,5
ОК 2.	Ділова українська мова (зі змістовою частиною "Основи академічного письма", "Академічна доброчесність")	5
ОК 3.	Правознавство	5
ОК 4.	Основи філософії та культурології	5
ОК 5.	Статистика (зі змістовою частиною "Економічний аналіз")	5
ОК 6.	Готельна справа	5
ОК 7.	Економічна теорія	5
ОК 8.	Цифрові бізнес-комунікації у професійній діяльності	
ОК 9.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	5
ОК 10.	Логіка та основи критичного мислення	5
ОК 11.	Менеджмент	4
ОК 11.1	КР з менеджменту	1
ОК 12.	Фінанси	5
ОК 13.	Ресторанна справа	5
ОК 14.	Маркетинг	5
ОК 15.	Бухгалтерський облік	5
ОК 16.	Устаткування суб'єктів туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	5
ОК 17.	Туристично-рекреаційне країнознавство	5
ОК 18.	Організація туризму	5
ОК 19.	Іноземна мова спеціальності	10
ОК 20.	Курортна справа	5
ОК 21.	ІТ-технології в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі	5
ОК 22.	Економіка готелів і ресторанів	5
ОК 23.	Комунікативний менеджмент	5
ОК 24.	Крос-культурний менеджмент	5
ОК 25.	Економіка туризму	5
ОК 26.	Спеціалізований туризм	5
ОК 27.	Правове регулювання туристичної діяльності в Європейському Союзі	5
ОК 28.	Event технології в туризмі	5
ОК 29.	StartUp-тренінг	5
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>165,5</b>
<b>Вибіркові компоненти спецкурсів (дисциплін загальноінститутського вибору)</b>		
ВК1.	Аналіз та планування бізнес-процесів (зі змістовою частиною "Безпека бізнесу")	5
ВК2.	Аутсорсинг бізнесу	5
ВК3.	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	5
ВК4.	Економіка України (зі змістовою частиною "Зовнішньоекономічна діяльність підприємств і організацій")	5

ВК5.	Етика підприємництва та соціальна відповідальність бізнесу	5
ВК6.	Етнічна кулінарія	5
ВК7.	Інтелектуальна власність	5
ВК8.	Медіаграмотність, інформаційні війни та кібербезпека	5
ВК9.	Організація виставкової діяльності	5
ВК10.	Психологія торгівлі	5
ВК11.	Публічні закупівлі	5
ВК12.	Стратегічне управління	5
ВК13.	Товарознавство (зі змістовою частиною "Безпечність товарів та послуг")	5
ВК14.	Управління персоналом	5
ВК15.	Фінансова стабільність	5
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК16.	Безпека інформаційних систем та мереж	5
ВК17.	Безпека туризму	5
ВК18.	Друга іноземна мова	5
ВК19.	Екскурсійна справа	5
ВК20.	Івентивний менеджмент	5
ВК21.	Кондитерське та пекарське мистецтво	5
ВК22.	Контролінг	5
ВК23.	Міжнародні економічні відносини	5
ВК24.	Операційний менеджмент	5
ВК25.	Організація управління підприємством	5
ВК26.	Психологія лідерства та кар'єри	5
ВК27.	Рекреологія	5
ВК28.	Спеціалізований туризм	5
ВК29.	Технології розробки мобільних додатків	5
ВК30.	Технологія створення стартапу	5
ВК31.	Digital технології в бізнесі	5
ВК32.	HR-менеджмент	5
ВК33.	Web-дизайн і Web-програмування	5
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
Практична підготовка 1		4,5
Практична підготовка 2		3
<b>Всього практична підготовка</b>		<b>7,5</b>
<b>Атестація</b>		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист		<b>7</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері управління *готельно-ресторанним бізнесом*, що характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

*Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно.*

#### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти/ Компетентності		ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29			
Загальні компетентності	1	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+		+											+	+					
	2	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+	+	+		+	+				+				+	+	+				
	3			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+		+		+	+				+					+		+		
	4			+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
	5					+	+					+	+	+				+	+	+	+	+		+	+		+	+	+				
	6		+				+					+	+								+	+		+	+		+			+	+		
	7	+					+					+	+						+	+	+	+			+	+			+	+			
	8						+			+		+	+		+				+	+		+	+	+	+		+			+	+		
	9	+			+		+	+	+	+		+	+		+				+	+		+	+	+	+		+				+	+	
	10		+	+		+	+	+	+			+	+		+			+		+		+	+			+							
	11						+	+				+	+		+					+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	
	12					+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	13		+				+					+	+		+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+			
	14						+				+	+	+		+	+				+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	15						+				+	+	+		+	+				+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Спеціальні компетентності	1	+	+			+	+	+			+	+		+	+		+		+	+	+		+			+				+			
	2					+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+			+		
	3				+		+		+		+	+		+		+			+		+	+	+			+	+				+		
	4				+	+	+		+		+	+	+	+			+	+	+		+	+					+		+	+	+	+	
	5					+	+				+	+		+			+	+	+		+	+				+		+			+	+	
	6	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+												+		+	+				
	7						+			+		+	+													+							
	8						+			+		+	+		+			+	+		+	+	+				+			+	+		
	9	+	+	+	+		+				+	+		+	+					+	+					+	+						
	10			+	+		+					+	+		+																		
	11			+			+			+		+		+	+	+				+		+	+	+	+					+			
	12	+		+	+		+			+		+		+	+				+	+		+	+	+	+		+	+				+	
	13	+	+			+	+	+				+	+		+	+														+			
	14					+	+	+	+			+	+	+	+	+	+													+			
	15				+		+			+		+	+	+	+	+	+				+	+			+				+				



**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковим компонентами освітньої програми**

<b>Компоненти / Програмні результати навчання</b>	<b>ОК1</b>	<b>ОК2</b>	<b>ОК3</b>	<b>ОК4</b>	<b>ОК5</b>	<b>ОК6</b>	<b>ОК7</b>	<b>ОК8</b>	<b>ОК9</b>	<b>ОК10</b>	<b>ОК11</b>	<b>ОК12</b>	<b>ОК13</b>	<b>ОК14</b>	<b>ОК15</b>	<b>ОК16</b>	<b>ОК17</b>	<b>ОК18</b>	<b>ОК19</b>	<b>ОК20</b>	<b>ОК21</b>	<b>ОК22</b>	<b>ОК23</b>	<b>ОК24</b>	<b>ОК25</b>	<b>ОК26</b>	<b>ОК27</b>	<b>ОК28</b>	<b>ОК29</b>
<b>1</b>	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+		+				+		+						+	+	+
<b>2</b>	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+				+		+	+	+
<b>3</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+							+	+
<b>4</b>	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+				+	+	+				+		+	+	+
<b>5</b>	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+
<b>6</b>			+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+							+	+		+				
<b>7</b>	+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+			+		+							+	+
<b>8</b>	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+			+	+		+	+
<b>9</b>						+		+	+	+	+		+	+	+		+	+		+					+		+		
<b>10</b>					+	+		+	+		+	+	+					+											
<b>11</b>		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+		+		+	+	+	+		
<b>12</b>		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+														+	
<b>13</b>	+	+	+	+		+			+		+		+					+	+	+	+		+			+	+	+	+
<b>14</b>			+			+			+		+		+	+	+														
<b>15</b>		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+				+	+		+	+	+		
<b>16</b>	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+				+	+	+		+		+			+	+	+	+
<b>17</b>		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+				+	+		+	+			

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковими компонентами освітньої програми

Компоненти/ Програмні результати навчання	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10	ВК11	ВК12	ВК13	ВК14	ВК15	ВК16	ВК17	ВК18	ВК19	ВК20	ВК21	ВК22	ВК23	ВК24	ВК25	ВК26	ВК27	ВК28	ВК29	ВК30	ВК31	ВК32	ВК33	
1			+		+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+			+		+	+		+	+		+	+	+	
2	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	
3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	+	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10								+				+	+	+						+					+	+	+			+			+	
11	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12	+	+	+		+	+	+	+		+		+	+	+				+		+	+			+	+	+				+			+	+
13	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14			+				+		+			+		+				+		+						+	+				+		+	
15	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+				+		+	+	+		+		+	+							
16	+	+	+			+		+				+	+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
17	+	+			+	+	+		+	+		+		+	+			+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+



