

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
Вінницький торговельно-економічний коледж**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»/  
HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

**Фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший  
бакалавр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

**Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»**



**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ**

**Голова вченої ради**

*[Signature]* /А.А. Мазаракі/

(протокол № 8 від «25» червня 2020 р.)

**Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020р.**

**Директор ВТЕК КНТЕУ** *[Signature]* /О.О. Волинець/

(наказ № 79 від «01» вересня 2020 р.)

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Погоджено  
Перший проректор  
з науково-педагогічної роботи  
\_\_\_\_\_ Н.В. Притульська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Проректор  
з наукової роботи  
\_\_\_\_\_ С.В. Мельниченко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Начальник навчального відділу  
КНТЕУ  
\_\_\_\_\_ С.І. Камінський  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Начальник навчально-методичного  
відділу КНТЕУ  
\_\_\_\_\_ Т.В. Божко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Завідувач кафедри готельно-рес-  
торанжного бізнесу (назва  
кафедри)  
\_\_\_\_\_ М.Т. Бойко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Завідувач відділення харчових  
технологій та сфери обслуговування  
\_\_\_\_\_ І.В. Побірська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Голова циклової комісії харчових  
технологій та сфери обслуговування  
\_\_\_\_\_ І.А. Кублінська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Гарант освітньої програми  
\_\_\_\_\_ І.А. Кублінська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Керуючий рестораном  
«Слов'янський двір»  
\_\_\_\_\_ С.А. Поліщук  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Завідувач власним виробництвом  
ТМ «Україночка»  
\_\_\_\_\_ Т.П. П'єсцх  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Представник РСС  
\_\_\_\_\_ В.В. Гуртовенко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму  
підготовки фахового молодшого бакалавра  
фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанних комплексів.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на обслуговування відвідувачів готельно-ресторанних комплексів.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:



*Моліщук С. А.*

## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму  
підготовки фахового молодшого бакалавра  
фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спрямована на оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу, а також на формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на обслуговування споживачів готельно-ресторанних комплексів. Особливості програми – наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері готельно-ресторанного господарства, практична підготовка протягом навчання.

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:



/ М. Я. Печуха /

**1. Профіль освітньої програми**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**(за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»)**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 4 рівень
<b>Передумови</b>	-базова загальна середня освіта -повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtec.vn.ua">http://www.vtec.vn.ua</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанних комплексів.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкові компоненти циклу загальної підготовки – 42 кредити ЄКТС (35%), обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки – 40,5 кредитів ЄКТС (33,75%), вибіркові компоненти – 12 кредитів ЄКТС (10%), практична підготовка – 22,5 кредитів ЄКТС (18,75%), підготовка до єдиного кваліфікаційного іспиту та атестація – 3 кредити ЄКТС (2,5%).
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки

<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>Ключові слова: ресторанны технології, сервіс, ресторанна справа, обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства, організація виробництва.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері готельно-ресторанного господарства; практична підготовка протягом навчання в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випускники можуть працювати на підприємствах сфери обслуговування та різних форм власності.</p> <p>Можуть працевлаштовуватись на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адміністратор залу ЗРГ,</li> <li>- Адміністратор готелю,</li> <li>- Бармен 5-го розряду,</li> <li>- Метрдотель,</li> <li>- Офіціант,</li> <li>- Член бригади ресторану,</li> <li>- Фахівець з ресторанної справи,</li> <li>- Майстер ресторанного обслуговування.</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Здобуття кваліфікації бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»</p>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, курсові роботи, щоденники з виробничої практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – єдиний кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<p>Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання у галузі <i>готельно-ресторанного господарства</i>, професійної діяльності та/або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.</p>

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p><i><b>ЗК1.</b>Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси.</i></p> <p><i><b>ЗК2.</b>Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення.</i></p> <p><i><b>ЗК3.</b>Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</i></p> <p><i><b>ЗК4.</b>Здатність працювати в колективі та команді.</i></p> <p><i><b>ЗК5.</b>Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</i></p> <p><i><b>ЗК6.</b>Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</i></p> <p><i><b>ЗК7.</b>Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</i></p> <p><i><b>ЗК8.</b>Здатність до креативного та критичного мислення.</i></p> <p><i><b>ЗК9.</b>Здатність приймати обґрунтовані рішення.</i></p> <p><i><b>ЗК10.</b>Навички міжособистісної взаємодії.</i></p> <p><i><b>ЗК11.</b>Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</i></p> <p><i><b>ЗК12.</b>Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань</i></p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><i><b>ФК1.</b>Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства.</i></p> <p><i><b>ФК2.</b>Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.</i></p> <p><i><b>ФК3.</b>Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</i></p> <p><i><b>ФК4.</b>Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</i></p> <p><i><b>ФК5.</b>Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.</i></p> <p><i><b>ФК6.</b>Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів.</i></p> <p><i><b>ФК7.</b>Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</i></p> <p><i><b>ФК8.</b>Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</i></p> <p><i><b>ФК9.</b>Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності</i></p> <p><i><b>ФК10.</b>Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків.</i></p> <p><i><b>ФК11.</b>Демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної,</i></p>

	<p>правової держави.</p> <p><b>ФК12.</b>Здатність приймати і впроваджувати самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.</p> <p><b>ФК13.</b>Здатність застосовувати інноваційні інформаційні технології у сфері готельно-ресторанних послуг, різноманітні види інноваційної діяльності в галузі.</p> <p><b>ФК14.</b>Уміння організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно виробничої програми підприємства.</p> <p><b>ФК15.</b>Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативних документів та законодавчих актів.</p>
--	--

## 7. Програмні результати навчання

	<p><b>ПРН1.</b>Базові уявлення про основи філософії, правознавства, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p><b>ПРН2.</b>Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p><b>ПРН3.</b>Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією.</p> <p><b>ПРН4.</b>Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії.</p> <p><b>ПРН5.</b>Знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.</p> <p><b>ПРН6.</b>Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.</p> <p><b>ПРН7.</b>Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у організації обслуговування відвідувачів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН8.</b>Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.</p> <p><b>ПРН9.</b>Формування базових знань обладнання та матеріально-технічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства в обсязі необхідному для</p>
--	---



	<p><i>освоєння загально-професійних дисциплін.</i></p> <p><b>ПРН10.</b> Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p><b>ПРН11.</b> Формування знань і вмінь організації охорони праці, використання нормативних документів та забезпечення безпечних і не шкідливих умов праці на виробництві.</p> <p><b>ПРН12.</b> Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН13.</b> Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання послуг закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН14.</b> Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.</p> <p><b>ПРН15.</b> Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>До реалізації програми залучається не менше 25% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями, вченими званнями та/або педагогічних працівників з вищими категоріями, званнями викладач-методист. Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування), атестацію.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100% забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями для студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний сайт ВТЕК КНТЕУ; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування дисциплін зі спеціальності.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).</p>

<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Київським національним торговельно-економічним університетом та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Культурологія	3	Залік
ОК 4	Основи філософських знань	4,5	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 6	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7	Основи психології	3	Залік
ОК 8	Інформатика та комп'ютерна техніка	4,5	Залік
ОК 9	Економічна теорія	3	Залік
ОК 10	Соціологія	3	Залік
ОК 11	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Залік
ОК 12	Вища математика	3	Екзамен
<b>Загальний обсяг</b>		<b>42 (35%)</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 13	Організація обслуговування	7,5	Екзамен
ОК 13.1	Курсова робота з організації обслуговування	1,5	Залік
ОК 14	Технологія приготування їжі та етнічні кухні	3	Екзамен
ОК 15	Організація виробництва	3	Екзамен
ОК 16	Устаткування	4,5	Залік
ОК 17	Барна справа	3	Екзамен
ОК 18	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК 19	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 20	Організація готельного господарства	3	Залік
ОК 21	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
ОК 22	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК 23	Економіка підприємства	3	Залік
<b>Загальний обсяг</b>		<b>40,5 (33,75%)</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>82,5 (68,75%)</b>	

<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1.	Фізичне виховання	3	Залік
ВК 2.	Фізичне виховання (факультатив)	3	Залік
ВК 3.1.	Інформаційні системи і технології	3	Екзамен
ВК 3.2.	Основи рекламно-інформаційної роботи	3	Екзамен
ВК 4.1.	Гігієна та санітарія	3	Залік
ВК 4.2.	Мікробіологія	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>12 ( 10 %)</b>	
	Навчальна практика	10,5	Диф.залік
	Виробнича практика	12	Диф.залік
<b>Загальний обсяг практичних компонент:</b>		<b>22,5 (18,75%)</b>	
<b>Атестація</b>			
	Єдиний кваліфікаційний іспит	<b>3 (2,5%)</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми:</b>		<b>120</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми

1-й курс		2-й курс			3-й курс	
1-й семестр	2-й семестр	3-й семестр	4-й семестр	5-й семестр	6-й семестр	

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

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі єдиного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23
ЗК1	+		+	+		+	+	+	+	+		+						+	+			+	+
ЗК2	+		+	+		+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
ЗК3		+			+	+	+	+	+		+				+				+			+	
ЗК4	+					+	+						+	+	+	+			+	+			
ЗК5			+	+		+	+													+	+		
ЗК6						+				+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК7						+		+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК8	+		+	+		+	+	+		+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК9								+	+				+		+	+			+	+		+	
ЗК10		+	+		+	+	+			+			+		+	+			+	+		+	+
ЗК11		+	+		+	+	+	+	+	+			+	+					+	+		+	+
ЗК12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК1													+	+	+	+	+	+			+	+	
ФК2		+			+	+							+	+	+	+	+	+			+	+	+
ФК3								+	+					+					+	+		+	+
ФК4		+			+				+							+			+				+
ФК5						+		+	+				+			+			+	+			+
ФК6		+			+		+						+	+								+	
ФК7						+									+							+	+
ФК8		+			+	+							+	+	+	+	+	+		+		+	+
ФК9		+			+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК10					+			+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+
ФК11								+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+
ФК12			+					+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+
ФК13			+		+			+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ФК14								+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+
ФК15					+			+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+

#### 4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

	БК 1	БК 2	БК 3.1	БК 3.2	БК 4.1	БК 4.2
<b>ЗК1</b>	+					+
<b>ЗК2</b>	+				+	
<b>ЗК3</b>						+
<b>ЗК 4</b>		+	+	+		
<b>ЗК5</b>	+				+	
<b>ЗК6</b>	+		+	+	+	+
<b>ЗК7</b>		+	+		+	+
<b>ЗК8</b>	+				+	
<b>ЗК 9</b>	+	+	+	+	+	
<b>ЗК 10</b>		+		+	+	+
<b>ЗК11</b>	+				+	+
<b>ЗК12</b>		+	+		+	
<b>ФК1</b>	+		+	+	+	
<b>ФК2</b>	+		+	+	+	
<b>ФК3</b>						+
<b>ФК4</b>	+					+
<b>ФК5</b>	+					+
<b>ФК6</b>			+	+	+	+
<b>ФК7</b>				+		+
<b>ФК8</b>	+			+	+	+
<b>ФК9</b>	+			+	+	
<b>ФК 10</b>			+	+	+	
<b>ФК 11</b>	+	+		+	+	+
<b>ФК 12</b>					+	+
<b>ФК 13</b>					+	
<b>ФК 14</b>			+	+	+	
<b>ФК 15</b>			+	+	+	

### 5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	
<b>ПРН 1</b>		+	+	+		+	+	+	+	+		+												
<b>ПРН 2</b>		+	+	+	+					+														
<b>ПРН 3</b>		+			+	+			+				+						+			+		
<b>ПРН 4</b>								+	+			+							+			+	+	
<b>ПРН 5</b>								+	+					+					+					+
<b>ПРН 6</b>								+	+			+	+											+
<b>ПРН 7</b>													+	+		+								
<b>ПРН 8</b>						+								+	+			+	+					
<b>ПРН 9</b>													+			+	+	+	+	+				
<b>ПРН 10</b>	+	+			+					+									+	+				
<b>ПРН 11</b>									+						+							+	+	+
<b>ПРН 12</b>											+			+	+									
<b>ПРН 13</b>													+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 14</b>	+	+	+		+					+	+		+			+	+				+			+
<b>ПРН 15</b>			+			+				+			+	+		+	+					+		



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

	<b>ВК 1</b>	<b>ВК 2</b>	<b>ВК 3.1</b>	<b>ВК 3.2</b>	<b>ВК 4.1</b>	<b>ВК 4.2</b>
<b>ПРН 1</b>						+
<b>ПРН 2</b>		+				+
<b>ПРН 3</b>			+	+		
<b>ПРН 4</b>					+	
<b>ПРН 5</b>	+					
<b>ПРН 6</b>	+					
<b>ПРН 7</b>			+	+		
<b>ПРН 8</b>	+					
<b>ПРН 9</b>			+	+		
<b>ПРН 10</b>						+
<b>ПРН 11</b>		+				
<b>ПРН 12</b>						+
<b>ПРН 13</b>		+	+	+	+	
<b>ПРН 14</b>			+	+	+	
<b>ПРН 15</b>				+	+	



