

Міністерство освіти і науки України  
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
***Готельно-ресторанна справа***

освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

Тернопільського фахового коледжу

харчових технологій і торгівлі

Голова ради Тетяна КРУКЕВИЧ

протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з  
01.09.2022 р.

(наказ № 94-о від 31.08.2022 р.)

Тернопіль-2022

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Готельно-ресторанна справа»**

<b>Рівень освіти</b>	фахова передвища
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

**Погоджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін**

Протокол № 1 від «31» 08 2022 року  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії  **Ганна Горішна**

**Погоджено на засіданні методичної ради коледжу:**

Протокол № 1 від «31» 08 2022 року


(висновок, особливі умови)

Голова МР коледжу  **Тетяна КОГУТ**

**Погоджено на засіданні ради роботодавців коледжу:**

(висновок, особливі умови)


Протокол № 1 від «1» 09 2022 року

Голова ради роботодавців коледжу  **Михайло ПАРІЙ**

**Погоджено на засіданні студентського самоврядування коледжу**

Протокол № 1 від «31» 08 2022 року

(висновок, особливі умови)

Голова студентського самоврядування  **Олександр СОЛТИС**

## РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
підготовки фахового молодшого бакалавра  
фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» із підготовки фахового молодшого бакалавра, що реалізується у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», являє собою систему документів, розроблену і затверджену закладом з урахуванням вимог ринку праці.

Сучасна підготовка майбутніх фахівців сфери обслуговування зумовлює інтеграцію теоретичної і практичної складової, яка є частиною навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Обсяг освітньо-професійної програми складає 120 ЄКТС кредитів та включає види аудиторної і самостійної роботи студентів, практики й часу, що відводиться на контроль якості засвоєння, набуття програмних результатів навчання здобувачами освітньо-професійної програми.

Метою освітньо-професійної програми є підготовка фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», здатних розв'язувати складні спеціалізовані та практичні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу; забезпечувати дотримання вимог чинної нормативної документації, здійснювати контроль за якістю надання послуг та аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності; набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, власної етичної позиції, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності та самовдосконалення, дотримання норм професійної етики в процесі фахової діяльності.

Компетентностний підхід до підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі активізує увагу на формуванні практичних навичок і вмінь на основі теоретичних знань, відповідно до вимог ринку праці даної галузі.



Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», що реалізується у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, повністю відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня "фаховий молодший бакалавр", забезпечує підготовку кваліфікованого фахового молодшого бакалавра, який володіє фаховими навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю.

Завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеської Національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, доцент



Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

## РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

на освітньо- професійну програму «Готельно- ресторанна справа»  
підготовки фахового молодшого бакалавра  
фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно- ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі

Серед пріоритетів державної політики в галузі освіти є інтеграція освітньої діяльності і ринку праці з метою підготовки конкурентоспроможного фахівця з розвинутими професійними компетенціями.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» має визначену мету, зміст, умови та особливості реалізації освітнього процесу, програмні компетенції та їх логічну послідовність, очікувані результати навчання, оцінку якості підготовки фахового молодшого бакалавра за цією спеціальністю.

Структура та змістове наповнення програми – збалансовані. У ній поєднані фундаментальні гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками у сфері готельно-ресторанної індустрії. Дисципліни загальної підготовки добре корелюються із дисциплінами професійної підготовки. Освітньо- професійна програма спрямована:

- ✓ на студентоцентроване навчання та здатність використовувати фахові знання і професійні компетенції в сервісно- виробничому процесі з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- ✓ на виконання оперативного контролю якості надання послуг в індустрії гостинності;
- ✓ на здатності розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- ✓ на формування у майбутніх фахівців теоретичних знань з питань технологічних, сировинних та фінансових можливостей закладів готельно- ресторанного господарства.

З урахуванням вище зазначеного вважаємо, що рецензована освітньо- професійна програма «Готельно- ресторанна справа» дозволяє забезпечити сучасну та якісну підготовку фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно- ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» відповідає вимогам стейкхолдерів та може бути впроваджена в навчальний процес.

Директор готельно- ресторанного  
комплексу «Глобус»



Борис ПОПАДИН



## ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів у галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, яка заснована на компетентнісному підході.

Освітньо-професійна програма розроблена проєктною групою циклової комісії технологічних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sector-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/zatverdzeni-standarti>

Розроблено проєктною групою у складі:

Голова проєктної групи - Кундрат Стефанія Степанівна, викладач спецдисциплін, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі

Члени проєктної групи:

1. Дмитришин Юлія Павлівна, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі;
2. Яворська Галина Ярославівна, викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії, Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»

1. *Тетяна Євгенівна Лебеденко*, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеської Національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, доцент;
2. *Борис Борисович Попадин*, директор готельно-ресторанного комплексу «Глобуе».

## 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Таблиця 1

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми здобуття освіти</b>	- інституційна (очна (денна))
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Професійна кваліфікація</b>	-
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
<b>Опис предметної області</b>	<p><b>Об'єкт вивчення діяльності:</b> готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готелів та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p>



	<i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). <i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
<b>Академічні права випускників</b>	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
<b>Працевлаштування випускників</b>	

## 2. ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ТЕРМІН НАВЧАННЯ

Обсяг освітньої-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти становить **120 кредитів ЄКТС**. Обсяг обов'язкових дисциплін становить 90 кредитів ЄКТС. Обсяг вибіркових дисциплін 30 кредитів ЄКТС.

Тривалість освітньо-професійної програми – **2 роки**.

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

## 3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. 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



	<p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p>

	<p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
--	---

#### **4. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

PH 1	Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
PH 2	Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
PH 3	Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
PH 4	Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
PH 5	Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
PH 6	Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
PH 7	Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
PH 8	Дотримуватись вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
PH 9	Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
PH 10	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
PH 11	Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
PH 12	Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
PH 13	Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
PH 14	Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.



## 5. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених даною освітньо-професійною програмою

## 6. ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ

Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010:

Код	Угрупування	Код	Професійна назва роботи
3	Фахівці	3414	Фахівець з готельного обслуговування
		4222	Адміністратор (господар)

## 7. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);



5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системою запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

## **8. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗА ЦИКЛАМИ ДИСЦИПЛІН**

Назви циклів	Нормативна кількість навчальних годин/кредитів/ відсотків
<b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>	
Цикл соціально-гуманітарної підготовки	570 годин/19 кредитів
Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки	165 годин/ 5,5 кредитів



Цикл професійної і практичної підготовки	1740 годин/ 58 кредитів
<b>Вибіркові навчальні дисципліни</b>	
Дисципліни за вибором закладу освіти	540 годин/ 18 кредитів
Дисципліни за вибором здобувача освіти	360 годин/ 12 кредитів
Семестровий контроль - 180 годин/ 6 кредитів	
Державна атестація 45 годин/ 1,5 кредита	
<b>Усього</b>	<b>3600 годин/ 120 кредитів</b>

Під час складання навчального плану до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти потрібно керуватися цією освітньо-професійною програмою та наказом МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

## 9. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 9.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика)	Кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>			
<b>Цикл соціально-гуманітарної підготовки</b>			
1	Основи філософських знань	1,5	екзамен
2	Культурологія	1,5	залік
3	Фізичне виховання	5	залік
4	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	залік
5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	5	екзамен
6	Історія України	1,5	екзамен
7	Соціологія	1,5	залік
8	Економічна теорія	1,5	залік
<b>Всього за циклом</b>		<b>19</b>	

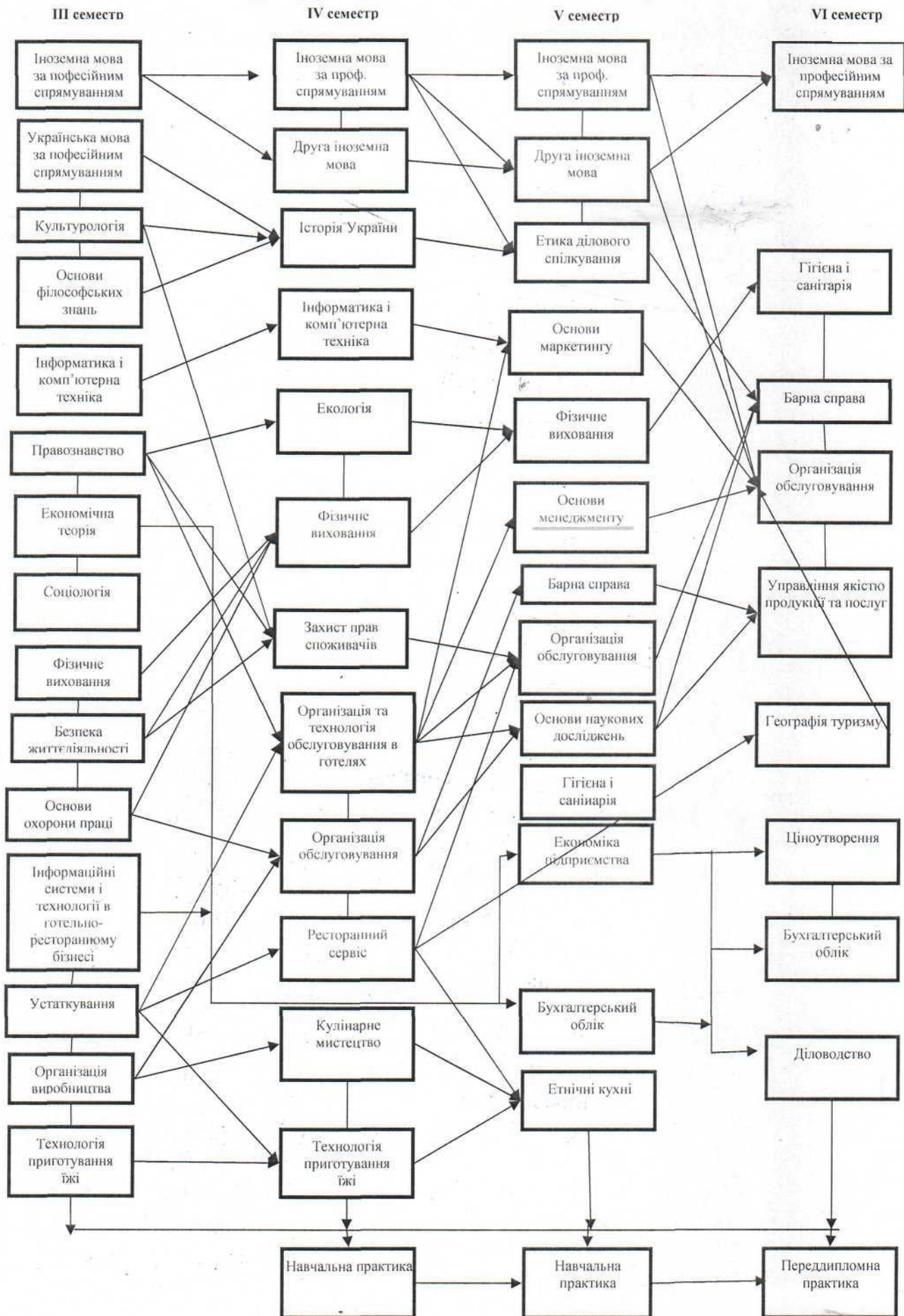


<b>Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки</b>			
9	Інформатика і комп'ютерна техніка	2,5	екзамен
10	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
11	Основи охорони праці	1,5	екзамен
<b>Всього за циклом</b>		<b>5,5</b>	
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
12	Технологія приготування їжі	4	екзамен
13	Організація обслуговування. <i>Курсова робота</i>	9	екзамен
14	Організація виробництва	3	екзамен
15	Устаткування	2,5	екзамен
16	Гігієна і санітарія	3	залік
17	Основи менеджменту	2	екзамен
18	Барна справа	3	залік
19	Управління якістю продукції та послуг	2,5	залік
20	Друга іноземна мова	3	залік
21	Ресторанний сервіс	2	екзамен
22	Організація та технологія обслуговування в готелях	3	залік
23	Навчальна практика	10,5	залік
24	Переддипломна практика	10,5	залік
<b>Всього за циклом</b>		<b>58</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>82,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>			
<i>За вибором навчального закладу</i>		<b>18</b>	
1	Ціноутворення	2	залік
2	Захист прав споживачів	2	залік
3	Основи наукових досліджень	2,5	залік
4	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	2,5	залік
5	Економіка підприємства	2	екзамен
6	Бухгалтерський облік	2,5	екзамен
7	Основи маркетингу	2,5	залік
8	Діловодство	2	залік
<b>Всього за циклом</b>		<b>18</b>	
<i>За вибором здобувачів освіти</i>		<b>12</b>	
1	Правознавство	2	залік
	Основи психології		
2	Екологія	2	залік
	Мікробіологія		
3	Кулінарне мистецтво	2,5	залік
	Кулінарна етнологія		
4	Географія туризму	1,5	залік
	Основи туристичної діяльності		



5	Етнічні кухні	2,5	залік
	Основи товарознавства		
6	Етика ділового спілкування	1,5	залік
	Етика й естетика		
<b>Всього за циклом</b>		<b>12</b>	
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>30</b>	
<b>Семестровий контроль</b>		<b>6</b>	
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>		<b>1,5</b>	
<b>Всього підготовка</b>		<b>120</b>	

## 10.2. Структурно-логічна схема підготовки фахівців





Таблиця 1

Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Загальні компетентності								Компетентності											
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
PH 1	+	+							+	+	+	+	+		+		+		+	
PH 2	+	+							+		+									
PH 3	+	+							+	+										
PH 4		+		+	+						+	+							+	
PH 5	+	+					+					+								
PH 6			+				+			+		+			+	+		+		+
PH 7			+			+										+		+		
PH 8										+	+	+	+				+			
PH 9			+	+	+	+		+		+		+		+				+		
PH 10			+	+	+					+		+				+				+
PH 11			+				+					+			+		+			+
PH 12			+									+	+				+			
PH 13			+			+				+	+	+								+
PH 14			+							+	+	+		+						+