

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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


**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

**спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ  
Голова вченої ради  
/Анатолій МАЗАРАКІ/  
(протокол № 3 від «24» березня 2022 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з  
«16» травня 2022 р.**

**Директор ЧТЕІ ДТЕУ  
/Анатолій ВДОВІЧЕН/  
(наказ № 66 від «16» травня 2022 р.)**

**Чернівці 2022 р.**

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

### освітньо-професійної програми ЧТЕІ ДТЕУ

**Погоджено**

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

  
Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

21.03 2022 р.

**Погоджено**

Проректор з наукової роботи ДТЕУ

  
Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

21.03 2022 р.

**Погоджено**


Начальник навчального відділу ДТЕУ

  
Сергій КАМІНСЬКИЙ

15.03 2022 р.

**Погоджено**

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

  
Тетяна БОЖКО

15.03 2022 р.

**Погоджено**

Начальник навчального відділу ЧТЕІ ДТЕУ

  
Ірина МУСТЕЦА

9.03 2022 р.

**Погоджено**

Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ

  
Каріна ПАЛАМАРЕК

9.03 2022 р.

**Погоджено**

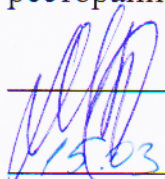
Гарант освітньої програми ЧТЕІ ДТЕУ

  
Василь КИФЯК

9.03 2022 р.

**Погоджено**

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

  
Маргарита БОЙКО

15.03 2022 р.

**Погоджено**


Директор готельно-ресторанного комплексу «Буковинська зірка»

  
А. П. Якобець

9.03 2022 р.

**Погоджено**

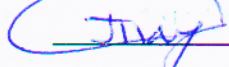
Голова ГО «ХоРеКа Буковина»

  
Н. Д. Олексюк

9.03 2022 р.

**Погоджено**

Голова РСС ЧТЕІ ДТЕУ

  
Андрій ТОМНЮК

9.03 2022 р.

## **ПЕРЕДМОВА**

### **Розроблено робочою групою у складі:**

1. Кифяк Василь Федорович, доктор екон. наук, професор кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму, гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти – керівник групи.
2. Паламарек Каріна Вікторівна, завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, кандидат техн. наук, доцент.
3. Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, кандидат екон. наук;
4. Брикова Тетяна Миколаївна, доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н;
5. Березовська Катерина Сергіївна, студентка 409 групи спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Олексюк Наталія Дементіївна, голова ГО «ХоРеКа Буковина», м. Чернівці;
2. Якобець Ганна Петрівна, директор ГРК «Буковинська Зірка», м. Чернівці.

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут, кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти України, 2021-2027 рр.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – брівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2027 р.
<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 конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють системою компетентностей, що забезпечать соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці, зокрема у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
<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» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Академічна, професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта в галузі сфери обслуговування, сервісної, виробничої, технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, а саме: засвоєння теоретичних знань, опанування сучасними способами та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; набуття навичок, що створюють умови для використання досвіду щодо відкриття закладів ресторанного та готельного господарства; створення

	<p>мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, маркетинг, дистрибуція послуг, товарознавство, інжиніринг будівель, інформаційні системи і технології</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок створення ідей та реалізації стартапів у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010:</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець з організації дозвілля</p> <p>3414 Організатор туристичної та готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Випускники першого рівню вищої освіти освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» можуть вступати на навчання за другим рівнем вищої освіти (магістратура). Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі дорослих.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через виробничу практику, навчання через професійне стажування.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт,</p>

індивідуальних завдань, кваліфікаційний екзамен, виконання та захист кваліфікаційної роботи.

<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
<b>Загальні компетентності</b>	<p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та</p>

	<p>обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН 03.</b>Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 04.</b>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>РН 11.</b>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 12.</b>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p><b>РН 14.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p><b>РН 15.</b>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного</p>

	<p>бізнесу.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>РН 22.</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій інституту, а також провідних закладів готельного та ресторанного господарства.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища Чернівецького торговельно-економічного інституту та авторських розробок професорсько-викладацького складу
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ ДТЕУ та ЗВО України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ ДТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе, після вивчення курсу української мови



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

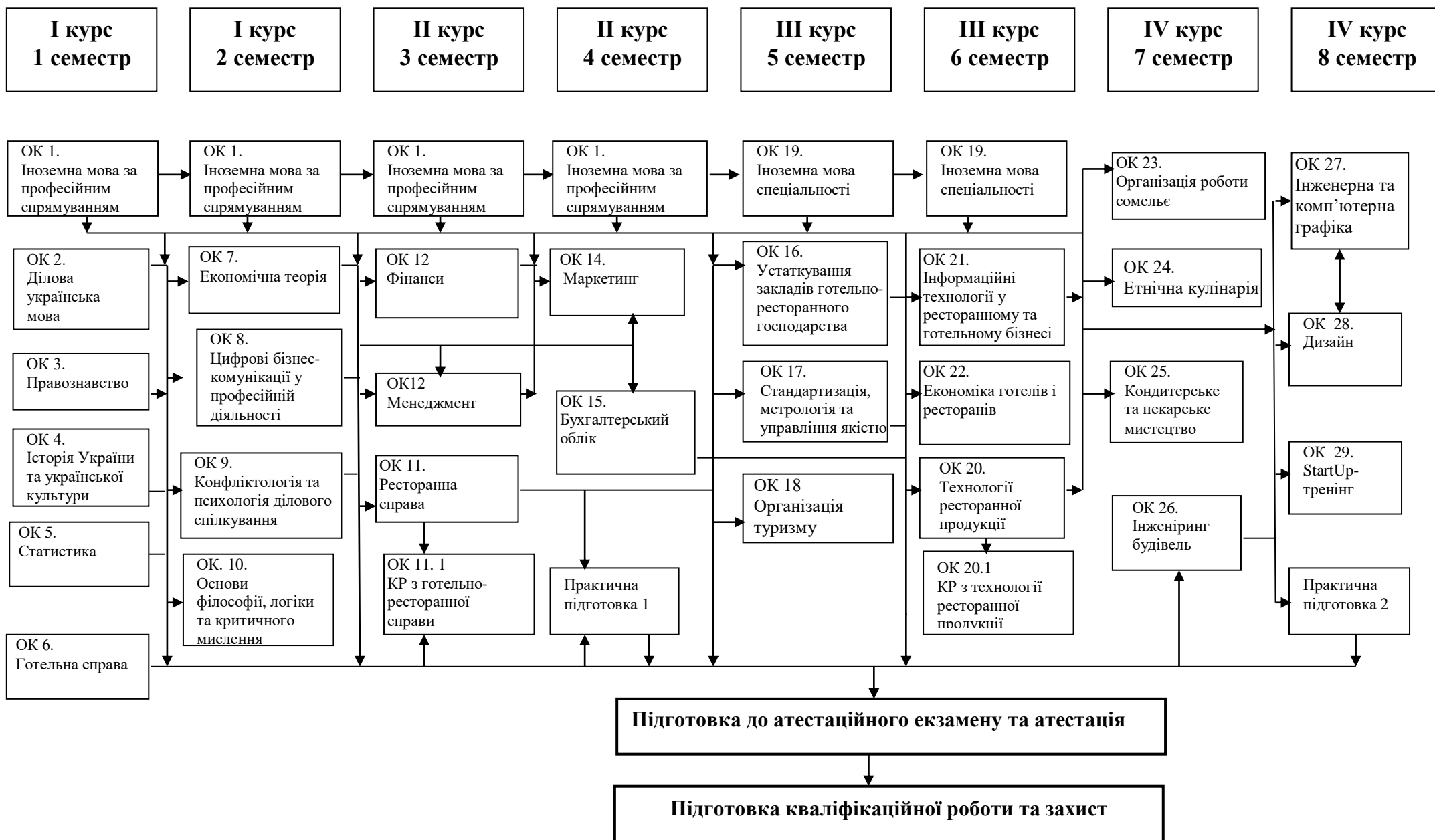
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, 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»)	5
ОК 3.	Правознавство	5
ОК 4.	Історія України та української культури	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	5
ОК 9.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	5
ОК 10.	Основи філософії, логіки та критичного мислення	5
ОК 11.	Ресторанна справа	5
ОК 11.1	КР з готельно-ресторанної справи	
ОК 12.	Фінанси	5
ОК 13.	Менеджмент	5
ОК 14.	Маркетинг	5
ОК 15.	Бухгалтерський облік	5
ОК 16.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5
ОК 17.	Стандартизація, метрологія та управління якістю	5
ОК 18.	Організація туризму	5
ОК 19.	Іноземна мова спеціальності	10
ОК 20	Технології ресторанної продукції	5
ОК 20.1	КР з технології ресторанної продукції	
ОК 21.	Інформаційні технології у ресторанному та готельному бізнесі	5
ОК 22.	Економіка готелів і ресторанів	5
ОК 23.	Організація роботи сомельє	5
ОК 24.	Етнічна кулінарія	5
ОК 25.	Кондитерське та пекарське мистецтво	5
ОК 26.	Інжиніринг будівель	5
ОК 27.	Інженерна та комп'ютерна графіка	5
ОК 28.	Дизайн	5
ОК 29.	StartUp-тренінг	5
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>165,5</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
<b>Перелік спецкурсів (дисципліни загальноінститутського вибору)</b>		
ВК 1.	Аналіз та планування бізнес-процесів (зі змістовою частиною «Безпека бізнесу»)	5
ВК 2.	Аутсорсинг бізнесу	5
ВК 3.	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	5
ВК 4.	Економіка України (зі змістовою частиною «Зовнішньоекономічна діяльність підприємств і організацій»)	5
ВК 5.	Етика підприємництва та соціальна відповідальність бізнесу	5

ВК 6.	Етнічна кулінарія	5
ВК 7.	Інтелектуальна власність	5
ВК 8.	Медіаграмотність, інформаційні війни та кібербезпека	5
ВК 9.	Організація виставкової діяльності	5
ВК 10.	Психологія торгівлі	5
ВК 11.	Публічні закупівлі	5
ВК 12.	Стратегічне управління	5
ВК 13.	Товарознавство (зі змістовою частиною «Безпечність товарів та послуг»)	5
ВК 14.	Управління персоналом	5
ВК 15.	Фінансова стабільність	5
<b>Перелік вибірових дисциплін за ОП</b>		
ВК 16.	Digital технології в бізнесі	5
ВК 17.	Event технології в туризмі	5
ВК 18.	HR-менеджмент	5
ВК 19.	Web-дизайн і Web-програмування	5
ВК 20.	Безпека бізнесу	5
ВК 21.	Безпека інформаційних систем та мереж	5
ВК 22.	Друга іноземна мова	5
ВК 23.	Менеджмент готелів і ресторанів	5
ВК 24.	Операційний менеджмент	5
ВК 25.	Організація готельного бізнесу	5
ВК 26.	Організація ресторанного бізнесу	5
ВК 27.	Організація управління підприємством	5
ВК 28.	Психологія лідерства та кар'єри	5
ВК 29.	Соціальна відповідальність бізнесу	5
ВК 30.	Спеціалізований туризм	5
ВК 31.	Стартап-менеджмент в туризмі	5
ВК 32.	Технології розробки мобільних додатків	5
ВК 33.	Технологія створення стартапу	5
ВК 34.	Медіаграмотність, інформаційні війни та кібербезпека	5
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
Практична підготовка 1		4,5
Практична підготовка 2		3
<b>Разом</b>		<b>7,5</b>
<b>Атестація</b>		
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		
Виконання кваліфікаційної роботи та захист		7
<b>Разом</b>		<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 здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті ЧТЕІ ДТЕУ, або у репозитарії ЧТЕІ ДТЕУ.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньою програмою.

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29
ЗК01		•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК02			•	•		•			•		•		•	•			•	•				•	•	•	•	•			
ЗК03	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК04					•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•				•	•	•
ЗК05			•			•		•	•	•	•	•	•	•	•		•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК06		•	•	•		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•		•	•	•	•			•
ЗК07	•	•	•	•		•			•		•		•	•				•	•	•			•	•	•	•			
ЗК 08						•					•		•	•		•	•	•			•		•	•	•	•	•	•	•
ЗК09	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК10	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 11	•					•					•		•	•			•	•	•	•			•	•	•	•			•
СК01	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК02					•	•				•	•		•	•			•				•			•	•	•			•
СК03		•	•			•					•	•	•			•	•				•			•	•	•	•	•	•
СК04	•	•				•	•	•	•	•	•		•	•			•	•	•	•		•							•
СК05			•		•	•	•	•	•		•		•		•						•	•							•
СК06						•	•				•		•			•	•				•			•	•	•	•	•	•
СК07						•					•		•				•				•			•	•	•			•
СК 08					•	•			•		•		•		•	•	•	•			•			•	•	•	•		•
СК09			•			•					•		•			•					•		•	•	•	•	•	•	•
СК10		•	•		•	•	•	•			•	•	•			•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК 11						•					•		•		•		•	•			•			•	•	•			•
СК12				•		•	•				•	•	•	•								•	•	•	•	•			•
СК13					•	•	•	•	•	•	•		•	•		•	•	•			•	•	•				•	•	•

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

Компоненти Компетентності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25	БК 26	БК 27	БК 28	БК 29	БК 30	БК 31	БК 32	БК 33	БК 34			
ЗК01								•										•						•	•								•				
ЗК02	•																	•	•			•							•					•	•		
ЗК 03		•									•							•	•			•				•								•	•		
ЗК04			•				•		•						•	•				•		•		•			•				•			•	•		
ЗК05		•	•				•														•																
ЗК06													•																		•						
ЗК07							•												•	•					•	•	•										
ЗК 08	•				•					•												•													•		
ЗК09										•													•							•					•		
ЗК10					•				•	•						•	•							•			•			•					•		
ЗК 11								•																												•	
СК01						•		•		•		•		•	•		•				•												•		•		
СК02		•	•	•											•							•										•			•		
СК03	•	•			•																											•					
СК04			•	•			•			•						•						•		•		•		•								•	
СК05	•			•	•				•	•			•																			•				•	
СК06																					•													•			
СК07																					•													•		•	
СК 08																					•						•							•		•	
СК09																					•													•		•	
СК10									•																			•									
СК 11						•		•																										•			
СК12	•							•							•																						
СК13	•		•						•				•			•						•		•				•		•	•						•

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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 4.1	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 8.1	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19
PH01		•							•		•			•	•	•				•	
PH02					•		•	•	•	•	•					•	•		•	•	•
PH03	•												•								
PH04									•			•				•					
PH05					•				•	•					•	•		•		•	
PH06					•				•	•		•			•	•		•		•	
PH07					•				•	•	•				•	•		•		•	
PH08	•							•				•									
PH09					•		•	•	•		•								•		
PH10					•		•		•									•	•	•	
PH11					•		•		•									•	•	•	
PH12									•		•				•	•				•	•
PH13							•	•	•					•	•	•		•	•	•	•
PH14							•	•	•					•	•	•		•	•	•	•
PH15						•								•			•				
PH16							•	•	•			•		•	•	•		•	•	•	•
PH17					•		•	•		•						•		•	•	•	
PH18					•		•	•	•	•						•		•	•	•	
PH19		•	•	•																	
PH20				•			•	•											•		
PH21		•	•	•								•									
PH22				•							•	•			•						





