

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ  
СТУПІНЬ:**

**фаховий молодший  
бакалавр**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24**

**Сфера обслуговування**

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241**

**Готельно-ресторанна справа**

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
ВНЗ «УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ  
ТА ПРАВА «КРОК»  
Голова Вченої ради  
Лаптев С.М.  
протокол №7 від 25 травня 2023 р.**



**Київ – 2023 р.**

**Лист погодження змін до освітньо-професійної програми  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**1. Навчально-методичне управління Університету «КРОК»**

*Приведено у відповідність обсяг кредитів ЄКТС до Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та Типовому положенню про організацію освітнього процесу у закладах передвищої освіти, наказ Міністерства освіти і науки України від 02.05.2023 № 510., відповідним чином: внесені зміни в навчальні плани 2023р. освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».*

---

(висновок, особливі умови)

Голова НМУ Університету «КРОК» \_\_\_\_\_ Віктор ГАРКУША

**2. Педагогічна рада Фахового коледжу**

Протокол від 25 червня 2025 р. №6

*Відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».*

*Схвалено освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» зі змінами.*

---

(висновок, особливі умови)

Голова Педагогічної ради \_\_\_\_\_ Людмила СУМБАЄВА

**3. Циклова випускова комісія з готельно-ресторанної справи**

Протокол від 24 червня 2025 р. №13

*Перегляд ОПП проведено відповідно до Положення про розроблення, оновлення та перегляд освітніх програм в Університеті «КРОК» та освітньо-професійних програм Фахового коледжу Університету «КРОК», затвердженого наказом №28-11 від 28 березня 2024 року на засіданні робочої групи з громадського обговорення ОПП в складі: викладачів фахових дисциплін циклової випускової комісії з готельно-ресторанної справи, стейкхолдерів, здобувачів освіти зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». У діючій редакції освітньо-професійної програми приведено у відповідність обсяг кредитів ЄКТС до Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та Типовому положенню про організацію освітнього процесу у закладах передвищої освіти, наказ Міністерства освіти і науки України від 02.05.2023 № 510. Приведено у відповідність визначені Стандартом і заявлені в ОПП програмні результатів навчання (РН) до ОК заявлених у ОПП 2023р. та враховано в ОПП2025р.*

---

(висновок, особливі умови)

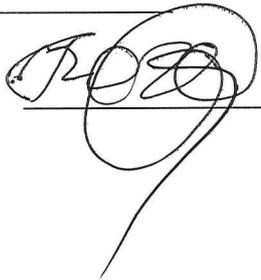
Голова циклової випускової комісії \_\_\_\_\_ Оксана КОЗІЙЧУК

РОЗРОБЛЕНО: Оновлений варіант діючої редакції 2023 року освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

---

**Голова робочої групи з розроблення, моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми:** викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії з готельно-ресторанної справи, спеціаліст вищої категорії, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму «Університету «КРОК»;

«25» червня 2025р.



Оксана КОЗІЙЧУК

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від МОН № 803 від 13.07.2021 року.

Розроблено робочою групою у складі:

ВАЙНОРЕС І.Г. – викладач спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Фахового коледжу, ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК»»;

ГОРОХОВА Л.П. – спеціаліст першої категорії, викладач кафедри туризму ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК»»; зовнішній стейкхолдер директор Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти;

ЮРЧЕНКО Я.О. – викладач-практик; зовнішній стейкхолдер, власниця кав'ярні .

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
« ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»  
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 «Готельно-ресторанна справа »**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Заклад вищої освіти</b>	ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» Фаховий коледж Університету «КРОК»
<b>Освітньо-професійний рівень</b>	фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми здобуття освіти</b>	Денна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Професійна кваліфікація</b>	Не надається
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр  Спеціальність – Готельно-ресторанна справа  Освітньо-професійна програма - Готельно-ресторанна справа
<b>Обсяг освітньо-професійної програми</b>	120
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньої програми, дійсний до 15.05.2024
<b>Передумови</b>	Наявність базової або повної загальної середньої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська мова
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://www.krok.edu.ua">https://www.krok.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, шляхом надання їм теоретичних знань щодо побудови готельно-ресторанної системи в сфері обслуговування та розуміння її ролі для розвитку економіки держави; формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельного господарства та ресторанного господарства.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<b>Об'єкт вивчення та/або 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. <b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства шляхом формування у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та

	<p>ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	Структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо сучасного стану індустрії гостинності, діяльності закладів готельного та ресторанного господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів.
<b>Особливості програми</b>	Освітня програма орієнтована на спеціальну підготовку сучасних менеджерів у готельному господарстві, управителів, завідувачів готелів та ресторанів, фахівців з туристичного обслуговування, адміністраторів, які ініціативні та здатні до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування. Головний пріоритет освітньо-професійної програми – практико-орієнтоване навчання.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Можливість працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до КП 003:2010 фахівець з готельного обслуговування, адміністратор, ресепшійоніст, адміністратор черговий, реєстратор, консьєрж готельного комплексу, економка, порт'є, стюард, черговий по поверху, клінер, покоївка, адміністратор залу, бармен, буфетник, готувач молочних коктейлів, готувач напоїв, метрдотель, офіціант, сомельє, член бригади ресторану, стюард, майстер ресторанного господарства.
<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>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Форми викладання: лекції науково-пізнавального інтерактивного характеру, практичні заняття з кейс-методами, діловими іграми, ситуаційними завданнями, підготовкою презентацій та стендових доповідей з використанням сучасних комп'ютерних програм, самостійна

	робота, консультації з викладачами, виконання проєктів. Підходи та технології навчання: студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване та проблемно-модульне навчання, самонавчання, рівнева диференціація, практико-орієнтоване навчання з орієнтацією на професійну діяльність. Особлива увага приділяється особистісному розвитку, роботі в колективі, формуванню лідерських якостей, вмінню презентувати результати досліджень, готовності продовжувати самоосвіту в майбутньому.
<b>Оцінювання</b>	Система оцінювання знань за змістовними компонентами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю згідно із заліковими та екзаменаційними сесіями (2 рази на рік). Форми поточного контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації, тематичні дослідження, звіти з практичних робіт, захист курсових робіт. Форми підсумкового контролю: диференційований залік і екзамен в усній та письмовій формах. Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за чотирибальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно) та 100-бальною шкалою.
<b>6 – Програмні компетентності, які визначені стандартом спеціальності</b>	
<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 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. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

<p><b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</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 устаткуваннями та обладнаннями 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>
---	--

#### **7 – Програмні результати навчання, які визначені стандартом**

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

інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До викладання залучаються штатні працівники університету, провідні викладачі академічних наукових установ, викладачі-практики, які відповідають кваліфікаційним вимогам відповідно до спеціальності.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності: <ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні мультимедійні аудиторії;</li> <li>– комп'ютерні лабораторії;</li> <li>– лабораторія «Готельний номер»;</li> <li>– бібліотека, у тому числі читальна зала;</li> <li>– спортивні зали; їдальня;</li> <li>– гуртожиток;</li> <li>– медичний пункт.</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Для доступу до навчально-методичного забезпечення дисциплін використовуються Інтернет-ресурси наявність спеціалізованих ліцензованих програм у т.ч. на платформі «Moodle», хмарна система JSolutsjns для автоматизації бізнес-процесів. - офіційний сайт ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» <a href="https://www.krok.edu.ua">https://www.krok.edu.ua</a> містить інформацію про освітньо-наукові програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, нормативно-правове забезпечення освітньої діяльності; - сервіси е-КРОК та електронне навчання в Moodle: <a href="https://dist.krok.edu.ua/?redirect=0">https://dist.krok.edu.ua/?redirect=0</a> - електронна бібліотека <a href="https://library.krok.edu.ua/ua">https://library.krok.edu.ua/ua</a> та Репозиторій <a href="https://dspace.krok.edu.ua/home">https://dspace.krok.edu.ua/home</a> ; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальний зал; - робочі програми (силабуси) навчальних дисциплін; - безкоштовний доступ до репозиторію, цифрових літературних архівів, електронного фонду Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського; - графіки освітнього процесу; - хмарні сервіси Microsoft; - навчальні плани; - матеріали для самостійної та індивідуальної роботи; - внутрішні положення щодо організації навчання на рівні фахового молодшого бакалавра.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	За програмами академічної мобільності в рамках програм та/або договорів між ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» та закладами вищої освіти України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	За програмами академічної мобільності в рамках програм та/або договорів між ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» та закордонними закладами вищої освіти.
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b>	Згідно з визначеними правилами МОН України та правилами прийому на навчання до ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК».

## 2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА</b>			
OK1	Правознавство	3	залік
OK2	Здоров'я людини \ Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	залік
OK3	Основи психології	3	залік
OK4	Економічна теорія та економічна історія	3	екзамен
OK5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік/екзамен
OK6	Інформаційні та цифрові технології	3	залік
OK7	Історія України та українська культура	3	екзамен
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням	3	екзамен
OK9	Вища математика та теорія ймовірностей	4	залік
OK10	Основи економіки підприємства	4	екзамен
OK11	Менеджмент	3	залік
OK12	Бухгалтерський облік і фінансова звітність	3	залік
OK13	Іноземна мова (англійська)	3	залік
OK14	Основи готельної справи	4	залік
OK15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	4	залік/екзамен
OK16	Вступ до гостинності	4	залік
OK17	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно- ресторанного типу	4	залік
OK18	Основи ресторанної справи	3	екзамен
OK21	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	залік
OK22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	екзамен
OK23	Готельно-ресторанні комплекси світу	3	залік
OK24	Організація і технологія обслуговування в готелях	3	екзамен
OK25	Курсова робота з спеціальності	3	захист
OK19	Навчальна практика . Модуль 1.	3	залік
OK20	Навчальна практика . Модуль 2.	3	залік
OK26	Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів	3	залік
OK27	Практикум з організація і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	залік
OK28	Практикум з організація і технології обслуговування в готелях	3	залік
OK 29	Професійна практика	10	залік
OK 30	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти Кваліфікаційний іспит	1	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів Кредити ECTS</b>	<b>104</b>	
	<b>Вибіркові компоненти ОП (дисципліни)</b>		

	<b>вільного вибору студентів)*</b>		
ВК1	Дисципліна вільного вибору	4	залік
ВК2	Дисципліна вільного вибору	4	залік
ВК3	Дисципліна вільного вибору	4	залік
ВК4	Дисципліна вільного вибору	4	залік
	<i>Загальний обсяг вибіркових компонент Кредити ECTS</i>	<b>16</b>	
	<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b>	<b>120</b>	

### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту завершується вдачею документу встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного рівня фахової освіти освітньої кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо- професійною програмою. Під час кваліфікаційного іспиту здобувачі фахової передвищої освіти повинні продемонструвати рівень засвоєння навчального матеріалу, передбаченого навчальними програмами окремих дисциплін, та вміння випускника використовувати знання, набуті в процесі теоретичної підготовки, для вирішення професійних завдань, з якими може зустрітись і які повинен уміти розв'язувати майбутній фахівець з готельно-ресторанної справи, а також його підготовленість до продовження навчання за більш високим освітнім рівнем вищої освіти.

#### 4. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсіві проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)																					
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	
OK1	Правознавство	+		+					+			+						+		+		
OK2	Здоров'я людини \ Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		+															+				
OK3	Основи психології							+														+
OK4	Економічна теорія та економічна історія		+	+						+				+								
OK5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)					+	+															+
OK6	Інформаційні та цифрові технології						+		+										+			+
OK7	Історія України та українська культура	+	+																			
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням	+		+	+		+						+								+	
OK9	Вища математика та теорія ймовірності						+		+							+						
OK10	Основи економіки підприємства		+	+												+				+		
OK11	Менеджмент							+	+								+	+				+
OK12	Бухгалтерський облік і фінансова звітність			+			+									+				+		
OK13	Іноземна мова (англійська)			+		+							+								+	+
OK14	Основи готельної справи.			+					+	+	+		+		+						+	
OK15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		+											+			+					
OK16	Вступ до гостинності		+	+				+	+	+		+				+				+		
OK17	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно- ресторанного типу		+	+										+				+				
OK18	Основи ресторанної справи			+				+	+	+				+	+						+	
OK21	Стандартизація, сертифікація і метрологія		+	+								+			+			+				
OK22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства			+					+		+			+	+						+	



**4.МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ  
НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсіві проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	ПК	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	PH13	PH14
OK1	Правознавство	+	+	+			+						+			
OK2	Здоров'я людини \ Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	+		+						+			+			
OK3	Основи психології	+				+	+					+	+			
OK4	Економічна теорія та економічна історія	+			+		+									
OK5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+				+					+	+				
OK6	Інформаційні та цифрові технології	+						+	+		+					
OK7	Історія України та українська культура	+			+	+		+								
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням	+				+		+			+	+				
OK9	Вища математика та теорія ймовірності	+								+						+
OK10	Основи економіки підприємства	+				+		+					+	+		
OK11	Менеджмент	+						+				+	+			+
OK12	Бухгалтерський облік і фінансова звітність	+	+								+			+	+	
OK13	Іноземна мова (англійська)	+				+		+				+				
OK14	Основи готельної справи.	+	+					+					+			
OK15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	+	+					+						+		
OK16	Вступ до гостинності	+				+	+	+			+			+		
OK17	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно- ресторанного типу	+						+		+			+	+		
OK18	Основи ресторанної справи	+	+					+						+		
OK21	Стандартизація, сертифікація і метрологія	+	+						+		+			+		+
OK22	Організація і технологія обслуговування в закладах	+	+								+			+	+	



## 2.1 Структурно-логічна схема освітньої програми

