МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ М.П. ДРАГОМАНОВА
Інженерно-педагогічний факультет

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П. Драгоманова
«25» 06 2020 р.
Протокол № 11
Голова Вченої ради, ректор університету
академік В.П. Андрущенко

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 015 Професійна освіта
спеціалізації 015.16 Сфера обслуговування
галузі знань 01 Освіта / Педагогіка

Кваліфікація: освітня - бакалавр з професійної освіти
(готельно-ресторанна справа)
професійна - педагог професійного навчання

Введено в дію 1 вересня 2020 р.

Київ – 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

«Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Кафедра промислової інженерії та сервісу

Протокол від «12» травня 2020 р. № 8

Завідувач кафедри _____ М.А. Пригодій

Вчена рада інженерно-педагогічного факультету

Протокол від «13» травня 2020 р. № 7

Голова Вченої ради _____ Д.Е. Кільдеров

Навчально-методичний центр університету

Начальник НМЦ _____ І.С. Маркусь

«22» червня 2020 р.

Науково-методична рада університету

Протокол від «23» червня 2020 р. № _____

Голова Науково-методичної ради _____ Р.М. Вернидуб

Проректор з навчально-методичної роботи _____ Р.М. Вернидуб

«23» червня 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 015 Професійна освіта за спеціалізацією 015.16 Сфера обслуговування розроблено на підставі Закону України «Про вищу освіту» та на основі Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта/Педагогіка спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) (Наказ Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460). Освітньо-професійна програма «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою кафедри промислової інженерії та сервісу інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова у складі:

Керівник проектної групи (гарант освітньо-професійної програми):

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу НПУ імені М. П. Драгоманова

Члени проєктної групи:

Косяк Інна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу НПУ імені М. П. Драгоманова;

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри промислової інженерії та сервісу НПУ імені М. П. Драгоманова;

Петросюк Анна Ігорівна, здобувачка 2 курсу спеціальності 015 Професійна освіта. Сфера обслуговування.

Рецензії-відгуки

Кулик Олена Дмитрівна, доктор педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти Університету Григорія Сковороди в Переяславі.

Полуда Вікторія Володимирівна, кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства.

Сапетко Олена Іванівна, заступник завідувача виробництва ресторанного сервісу ТОВ «Готельний комплекс «Русь».

1.Профіль освітньо-професійної програми

зі спеціальності 015 Професійна освіта
спеціалізації 015.16 Сфера обслуговування

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова, Інженерно-педагогічний факультет, кафедра промислової інженерії та сервісу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр бакалавр з професійної освіти (готельно-ресторанна справа)
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	денна
Освітня кваліфікація	Бакалавр з професійної освіти (готельно-ресторанна справа)
Професійна кваліфікація	Педагог професійного навчання Фахівець із спеціалізованого обслуговування (фахівець із готельного обслуговування)
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитується вперше. Термін подання програми на акредитацію - 2022 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти (ПЗСО); наявність отриманого кваліфікаційного рівня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://kpis.ipf.npu.edu.ua/index.php/pershyi-punkt-meniu
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Відповідно до стратегії університету (підготовка конкурентоспроможного фахівця, адаптованого до ринкових і демократичних перетворень, здатного жити і творити в інформаційному суспільстві, глобальному світовому середовищі, бути громадянином Європи і світу й одночасно відданим патріотом української держави, речником національних інтересів),	

метою освітньої програми є формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення навчальної та виробничої діяльності, що надасть здобувачам вищої освіти можливість вільного доступу до працевлаштування у закладах професійної (професійно-технічної), фахової передвищої освіти та підприємствах готельно-ресторанної галузі; подальшого навчання.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	Галузь знань – 01 Освіта / Педагогіка Спеціальність – 015 Професійна освіта Спеціалізація – 015.16 Сфера обслуговування
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна (бакалавра). Підготовка майбутніх фахівців до навчальної та виробничої діяльності в професійній (професійно-технічній) освіті та готельно-ресторанному господарстві.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Вища освіта в галузі педагогіки за спеціальністю 015 Професійна освіта спеціалізації 015.16 Сфера обслуговування. Підготовка конкурентоспроможних педагогічних працівників, здатних організовувати й здійснювати навчальний і виробничий процеси. Ключові слова: професійна освіта, професійне навчання, професійне виховання, готельна справа, ресторанна справа.
Особливості програми	Освітня програма містить широкий спектр навчальних дисциплін циклу професійної підготовки майбутніх фахівців, що мають на меті засвоєння новітніх методів і технологій навчання та виробничої діяльності. Особливістю освітньо-професійної програми є її практикоорієнтованість та поглиблене вивчення технології та організації надання готельно-ресторанних послуг, оволодіння знаннями та навичками з підготовки кваліфікованих робітників та фахівців для готельно-ресторанної галузі.
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти бакалавра: ✓ на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, ✓ на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати: - не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) зі спеціальностей галузі 01 Освіта/Педагогіка та спеціальностей, що відповідають спеціалізації, за якою здійснюється підготовка за освітньою програмою; – не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки бакалавра з інших спеціальностей. Обсяг освітньої програми спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.	
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	*Місце працевлаштування:* заклади професійної (професійно-технічної), фахової передвищої освіти; підприємства готельно-ресторанного господарства. Випускники можуть працювати за професіями відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій (ДК 003:2010)» та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08): 3340 Педагог професійного навчання 3414 Фахівець спеціалізованого обслуговування

	3414 Фахівець готельного обслуговування
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання практико-орієнтоване з дотриманням принципів студентоцентризму та особистісно-орієнтованого підходу. Проблемно-орієнтований стиль викладання з дотриманням чіткої логічної послідовності вивчення навчальних дисциплін. Застосовуються інтерактивні технології навчання (навчальний тренінг, «мозкова атака», проблемне навчання, дискусії, імітаційно-ігрове навчання, кейс-метод тощо). Застосовуються технології навчального проєктування з парним або груповим виконанням проєктів та їх захистом в умовах широкої групової дискусії. Організована продуктивна педагогічна взаємодія здобувачів вищої освіти з науково-педагогічними працівниками, задіяними в освітньому процесі. Відбувається залучення до консультування студентів відомих фахівців у галузі педагогічної науки та стейкхолдерів із готельно-ресторанного господарства до проведення майстер-класів. Форми навчання: лекції, практичні та лабораторні заняття, консультації, самостійна робота, індивідуальна робота, практична підготовка, наукові семінари, вебінари, підготовка курсових робіт та бакалаврської роботи.
Оцінювання	Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про організацію освітнього процесу у Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова» (2019 р). Оцінювання здійснюється за шкалою ECTS. На оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал дисципліни, передбачається 60 балів (при атестації – екзамен 40 балів) та 100 балів (при атестації – залік). Критично-розрахунковий мінімум для допуску до іспиту або заліку – 35 балів з навчальної дисципліни впродовж семестру. Форми контролю: усне та письмове опитування; тестування; реферати, презентації, проєкти, есе; практичні, семінарські, лабораторні, контрольні, курсові та бакалаврські роботи; заліки, екзамени.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій та методів педагогічної науки та інших наук, пов’язаних із готельно-ресторанним господарством і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. 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. ЗК02. 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. ЗК03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК08. Здатність працювати в команді. ЗК09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	ФК1. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності. ФК2. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. ФК3. Здатність керувати навчальними / розвивальними проєктами. ФК4. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення. ФК5. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище. ФК6. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень. ФК7. Здатність використовувати програмне забезпечення для вирішення професійних завдань. ФК8. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів та внутрішніх нормативних документів. ФК9. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці. ФК10. Здатність управляти комплексними діями/проєктами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих. ФК11. Здатність планувати, організовувати роботу та впроваджувати інноваційні технології в галузі освіти, системі професійної освіти. ФК12. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук. ФК13. Здатність збирати, аналізувати, інтерпретувати інформацію (дані) та виконувати розрахунки технологічних процесів в готельно-ресторанній справі. ФК14. Здатність аналізувати та оптимізувати технологічні процеси виробництва та надання послуг, пов’язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування готельного та ресторанного господарства.

	ФК15. Здатність планувати та здійснювати готельне та ресторанне обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. ФК16. Здатність виготовляти кулінарну продукцію високої харчової та біологічної цінності; забезпечувати сервісне обслуговування споживачів ресторанних послуг. ФК17. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

7 – Програмні результати навчання

ПР01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів;

ПР02. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.

ПР03. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами; доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.

ПР04. Знати основи психології, педагогіки, а також основи фундаментальних і прикладних наук на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

ПР05. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проєктувати і реалізувати навчальні / розвивальні проєкти.

ПР06. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення;

ПР08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР9. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти, застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі;

ПР10. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.

ПР11. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПР12. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.

ПР13. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.

ПР14. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.

ПР16. Уміти організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного послуг, знаходити організаційні рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.

ПР17. Знати та вміти організовувати сервісну діяльність відповідно до рекреаційних потреб споживачів готельно-ресторанних послуг та забезпечувати їх якість, застосовуючи сучасні сервісні технології, нові форми і способи обслуговування та впровадження останніх досягнень зарубіжного досвіду у сфері гостинності. ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь. ПР19. Уміти надавати основні та спеціалізовані послуги, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, системи управління якістю продукції та послуг. ПР20. Бути готовим до оптимізації технологічних процесів надання готельних і ресторанних послуг, раціональної експлуатації устаткування, впровадження інноваційних, ефективних технологій.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму, за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи, постійно підвищують свій фаховий рівень, проходять підвищення кваліфікації та стажування у провідних ЗВО та підприємствах готельного та ресторанного господарства. До процесу організації навчання залучаються професіонали з практичним досвідом роботи у професійній освіті та готельно-ресторанній галузі.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє проведення всіх видів теоретичної та практичної підготовки студентів на достатньому рівні. У розпорядженні студентів та викладачів навчальні корпуси з лекційними аудиторіями, навчальними кабінетами та лабораторіями, наукова бібліотека, спортивні зали, майданчики та басейн, актові зали, гуртожитки, їдальня та пункти харчування, бази відпочинку, медичні пункти тощо. Для інформаційного пошуку та обробки результатів наявні спеціалізовані комп'ютерні класи факультету з необхідним програмним забезпеченням та відкритим доступом до Інтернет-мережі. Викладання дисциплін циклу професійної підготовки проводиться в спеціалізованих лабораторіях, навчально-виробничих майстернях.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення представлене в електронному та друкованому форматі: – офіційний сайт НПУ імені М. П. Драгоманова (http://www.npu.edu.ua); – офіційний сайт Інженерно-педагогічного факультету (http://www.ipf.npu.edu.ua); – сайт «Кафедра промислової інженерії та сервісу» (https://ipf.npu.edu.ua/facultet2/kafedry/k-pis/pis-works); – сайт «Бібліотека НПУ імені М. П. Драгоманова» (http://lib.npu.edu.ua/); – фейсбук-сторінка «Кафедра промислової інженерії та сервісу» (https://www.facebook.com/pages/category/Education/Кафедра-промислової-інженерії-та-сервісу-102592471454874/); – локальне навчальне середовище; – навчальні та робочі навчальні плани; – навчальні та робочі навчальні програми; – силабуси навчальних дисциплін; – бібліотечні друковані та електронні видання;

	– дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи; – авторські розробки (методичні матеріали професорсько-викладацького складу).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність, що реалізується за рахунок кредитно-трансферної системи організації освітнього процесу у рамках співпраці між Національним педагогічним університетом імені М. П. Драгоманова та закладами вищої освіти України (на основі двосторонніх договорів): ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Г. Сковороди» (договір №49 від 24.03.2020 р.); Національним університетом харчових технологій (договір №32/21 від 01.10.2021).
Міжнародна кредитна мобільність	Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти НПУ імені М. П. Драгоманова зі знаннями іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном. Програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного навчання в університеті та закордонному ВНЗ – партнері. Міжнародна мобільність у рамках міжнародної співпраці НПУ імені М.П. Драгоманова та Педагогічним університетом ім. Комісії народної освіти в м. Кракові (угода від 02.02.2016), Університетом Марії Кюрі-Складовської в м. Любліні (угода від 01.2019).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до ліцензії передбачена професійна підготовка іноземців та осіб без громадянства за умови вивчення української мови

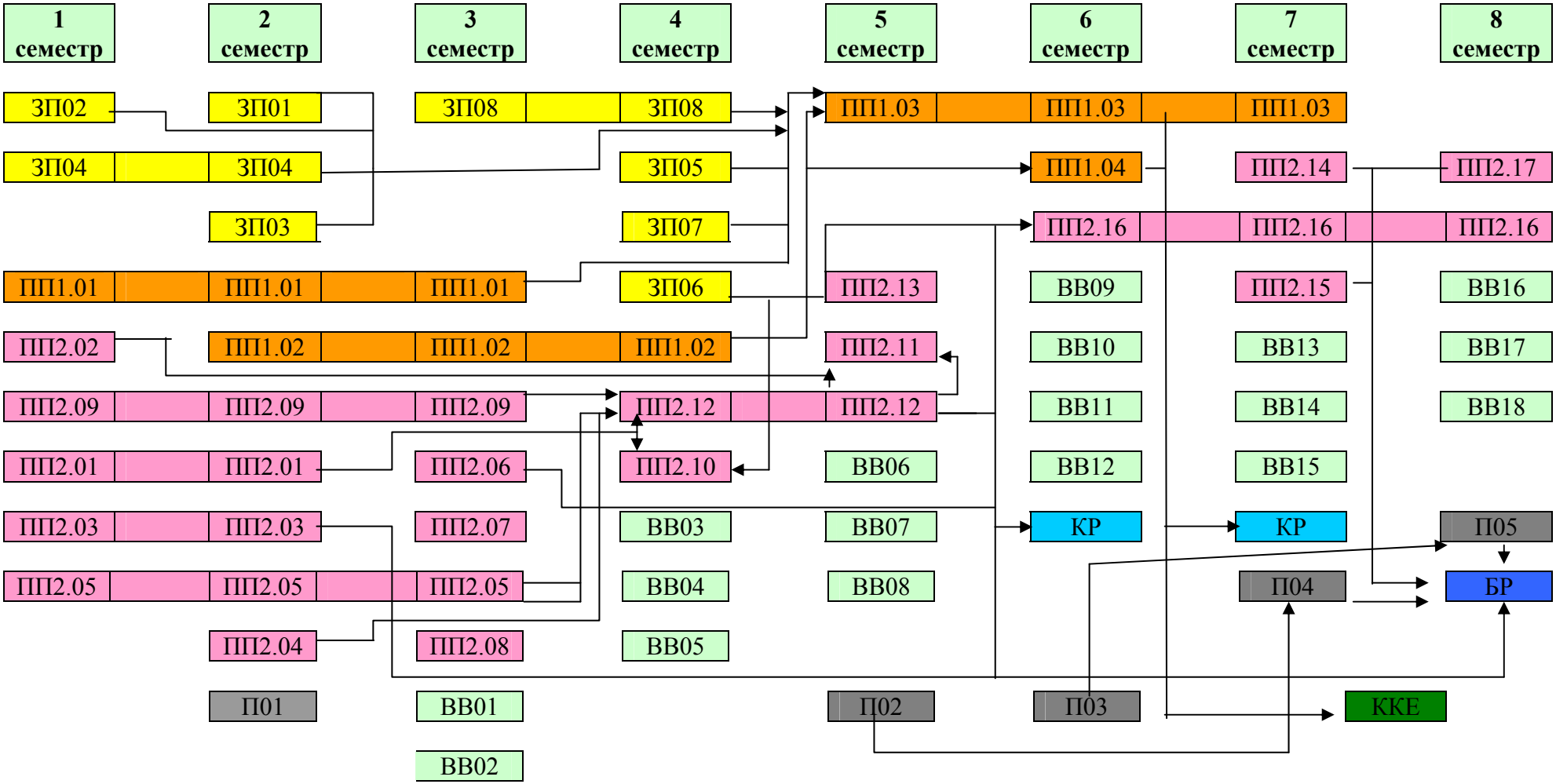
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Обов'язкові компоненти ОПП	**180**	
	1. Цикл загальної підготовки	**30**	
ЗП01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ЗП02	Історія української державності	3	екзамен
ЗП03	Українська культура	3	екзамен
ЗП04	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік
ЗП05	Філософія	3	екзамен
ЗП06	Основи економічної теорії	3	екзамен
ЗП07	Теоретико-правові основи професійної освіти	3	залік
ЗП08	Сучасні інформаційні технології	6	екзамен
	2. Цикл професійної підготовки	**120**	
	Психолого-педагогічна підготовка	***30***	
ПП1.01	Психологія	9	екзамен
ПП1.02	Професійна педагогіка	9	екзамен
ПП1.03	Методика професійного навчання	9	екзамен
ПП1.04	Е-навчання	3	екзамен
	Науково-предметна підготовка	***90***	
ПП2.01	Вища математика	6	екзамен
ПП2.02	Фізика (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
ПП2.03	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	екзамен
ПП2.04	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3	залік
ПП2.05	Хімія (за професійним спрямуванням)	12	екзамен
ПП2.06	Технічна мікробіологія	3	залік
ПП2.07	Гідравлика, пневматика, термодинаміка	3	залік
ПП2.08	Технічна механіка	3	залік
ПП2.09	Виробниче навчання	15	залік

ПП2.10	Логістика в ресторанному господарстві	3	залік
ПП2.11	Основи фізіології та гігієна харчування	3	екзамен
ПП 2.12	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ПП2.13	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	залік
ПП2.14	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ПП2.15	Основи маркетингу	3	екзамен
ПП2.16	Організація готельно-ресторанного господарства	9	екзамен
ПП2.17	Основи менеджменту	3	екзамен
	Практична підготовка	**24**	
П01	Культурологічна (безвідривна, позакредитна)		залік
П02	Педагогічна навчальна	3	залік
П03	Технологічна виробнича	6	залік
П04	Педагогічна виробнича	9	залік
П05	Технологічна переддипломна	6	залік
БР	Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	6	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		**180**	
Вибіркові компоненти ОПП			
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**60**	
Загальний обсяг компонентів		**240**	

2.2. Структурно-логічна схема



Дисципліни загальної підготовки
Дисципліни психолого-педагогічної підготовки
Дисципліни науково-предметної підготовки
Дисципліни вільного вибору студентів

КР — Курсова робота
П — Практична підготовка
БР — Бакалаврська робота
ККЕ — Комплексний кваліфікаційний екзамен

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» спеціальності 015 Професійна освіта проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи.

Атестаційний екзамен передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених відповідним стандартом та освітньо-професійною програмою. Захист кваліфікаційної бакалаврської роботи передбачає оцінювання результатів навчання за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа».

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та комплексного кваліфікаційного екзамену.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Направленість роботи на перевірку фахових спеціалізованих компетентностей. Кваліфікаційна бакалаврська робота здобувача вищої освіти є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, умінь та навичок із основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру.
Вимоги до екзамену	Атестаційний екзамен передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання з навчальних дисциплін професійної підготовки, визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація завершується видачею документів встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра з присвоєнням освітньої кваліфікації: «Бакалавр з професійної освіти (Готельно-ресторанна справа). Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Випускник на основі успішної атестації отримує диплом бакалавра.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ЗП01	ЗП02	ЗП03	ЗП04	ЗП05	ЗП06	ЗП07	ЗП08	ПП1.01	ПП1.02	ПП1.03	ПП1.04	ПП2.01	ПП2.02	ПП2.03	ПП2.04	ПП2.05	ПП2.06	ПП2.07	ПП2.08	ПП2.09	ПП2.10	ПП2.11	ПП2.12	ПП2.13	ПП2.14	ПП2.15	ПП2.16	ПП2.17	П01	ПО2	П03	П04	П05	БР	ККЕ
ЗК 1		+	+		+																															
ЗК 2			+	+	+					+																				+						
ЗК 3	+																													+					+	+
ЗК 4				+																																
ЗК 5					+	+			+		+																+						+			+
ЗК 6	+							+				+																								+
ЗК 7	+		+	+			+	+	+	+			+																	+	+					
ЗК 8									+		+																				+		+			
ЗК 9			+	+	+				+																					+						
ЗК 10						+			+																		+		+							
ЗК 11					+				+																											
ФК 1										+	+																				+		+			+
ФК 2			+		+																															
ФК 3									+		+																						+			
ФК 4									+	+			+				+		+	+											+					
ФК 5												+			+																					+
ФК 6									+		+																						+			
ФК 7												+	+		+																				+	
ФК 8	+			+			+			+	+					+					+			+									+		+	
ФК 9																	+	+																		
ФК 10									+																				+							
ФК 11				+																									+							
ФК 12					+				+	+	+			+	+	+	+		+	+			+										+			+
ФК 13						+															+	+	+	+	+	+		+	+			+		+	+	
ФК 14														+		+		+				+	+		+		+	+						+	+	
ФК 15																												+						+	+	
ФК 16																								+		+						+		+		
ФК 17							+															+	+	+		+		+				+	+		+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ЗП01	ЗП02	ЗП03	ЗП04	ЗП05	ЗП06	ЗП07	ЗП08	ПП1.01	ПП1.02	ПП1.03	ПП1.04	ПП2.01	ПП2.02	ПП2.03	ПП2.04	ПП2.05	ПП2.06	ПП2.07	ПП2.08	ПП2.09	ПП2.10	ПП2.11	ПП2.12	ПП2.13	ПП2.14	ПП2.15	ПП2.16	ПП2.17	П01	П02	П03	П04	П05	БР	ККЕ
ПР 01		+	+		+																															
ПР 02		+	+		+																									+						
ПР 03	+			+																										+					+	+
ПР 04									+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+											+					+
ПР 05									+	+	+	+																	+		+		+			+
ПР 06						+		+		+																	+								+	+
ПР 07	+					+			+		+																+		+							
ПР 08						+			+	+																	+	+	+		+					
ПР 09										+	+				+																		+			+
ПР 10								+				+																								
ПР 11									+		+	+																					+			
ПР 12			+				+		+		+																						+			
ПР 13	+				+				+	+	+																						+			
ПР 14	+		+		+	+		+	+																		+								+	
ПР 15							+			+	+					+								+		+		+				+	+	+	+	
ПР 16																						+			+				+			+		+	+	
ПР 17																						+						+						+	+	
ПР 18																					+		+	+								+				
ПР 19																									+	+						+		+	+	
ПР 20														+													+	+	+					+	+	