

Порівняльна таблиця змін
в ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ «ГОТЕЛЬНА І РЕСТОРАННА СПРАВА»
 другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 2021 рік

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП (розділ, пункт)	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ПЕРЕДМОВА Освітня програма «Готельна і ресторанна справа» підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.	ПЕРЕДМОВА Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа» підготовки магістра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. №26 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.	Наявність Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. №26. Рік введення стандарту з 2021/2022 навчального року (надалі – Стандарт).
Розроблено робочою (проектною) групою у складі: 1. Доценко Віктор Федорович, доктор технічних наук, професор, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи; 2. Сильчук Тетяна Анатоліївна, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри готельно-ресторанної справи, гарант освітньої-професійної програми;	Розроблено робочою групою у складі: 1. Сильчук Тетяна Анатоліївна, доктор технічних наук, доцент, гарант програми; 2. Цирульнікова Віта Валентинівна, кандидат технічних наук; 3. Шаран Лариса Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент;	На підставі пропозицій випускової кафедри з урахуванням кадрових змін та відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій,

3. Бондар Наталія Петрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи; 4. Цирульнікова Віта Валентинівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи. 5. Шаран Лариса Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи 6. Клопотенко Євген Вікторович – стейкхолдер, бренд-шеф ФОП «Золотарьова Дарина Віталіївна», ресторан «100 років тому вперед», м. Київ; 7. Ніколаєнко Т.Г. - директор ТОВ «Готель RAMADA», м. Київ; 8. Ніколенко Н.А. - здобувач вищої освіти.	4. Іщенко Тетяна Іванівна, кандидат технічних наук, доцент; 5. Ніколаєнко Т.Г. - директор ТОВ «Готель RAMADA», м. Київ; 6. Радько І. – випускник; 7. Лакома К.М. - здобувач вищої освіти.	затвердженого наказом ректора НУХТ від 11 грудня 2019 р. № 186.
2 – Мета освітньої програми Підготовка соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями, здатні розв'язувати складні задачі і проблеми у професійній діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	2 – Мета освітньої програми Підготовка соціально-мобільних, висококваліфікованих, конкурентоспроможних і стійких до вимог національного та міжнародного ринків праці фахівців, які володіють глибокими знаннями з сервісної, організаційно-управлінської, виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатних розв'язувати складні практичні завдання інноваційного та дослідницького характеру, забезпечивши своїм професіоналізмом високу якість обслуговування в готельно-ресторанній сфері.	З урахуванням Стандарту.
Подальше навчання Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.	Подальше навчання Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати	Відповідно до Стандарту.

	додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.	
Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі готельного і ресторанного бізнесу або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи	Редагування відповідно до Стандарту .
Загальні компетентності ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 3. Знання та розуміння предметної області професійної діяльності; ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ЗК 5. Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, в т. ч. в межах ділового (професійного) дискурсу; ЗК 6. Здатність до ефективної комунікативної діяльності та міжособистісної взаємодії у професійній сфері; ЗК 7. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні; ЗК 8. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел; ЗК 9. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми; ЗК10. Здатність діяти на основі етичних міркувань.	Загальні компетентності ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті	Редагування відповідно до Стандарту .
Фахові компетентності спеціальності (ФК) Обов'язкові фахові компетентності:	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Редагування відповідно до Стандарту та з

ФК 1. Знання і розуміння предметної області своєї професії; ФК 2. Здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності; ФК 3. Знання та володіння прикладними методами досліджень в галузі готельно-ресторанного бізнесу; ФК 4. Здатність формулювати та вирішувати конкретні завдання, застосовуючи сучасні прикладні методи досліджень з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій; ФК 5. Здатність впроваджувати прогресивні та інноваційні технології ресторанної продукції у закладах ресторанного господарства; ФК 6. Здатність проводити інжиніринг та інноваційний інжиніринг у готельному та ресторанному господарстві для керівництва та координації людськими і матеріальними ресурсами упродовж життєвого циклу підприємства; ФК 7. Здатність орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків; сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного і платоспроможного попиту; ФК 8. Здатність визначати конкурентоспроможність організації, її товарів / послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку; ФК 9. Здатність аналізувати зміст та психологічні особливості управління, характерні риси різних стилів керівництва та їх ефективність;	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	урахуванням пропозицій стейкхолдерів.
--	--	--

ФК 10. Здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; ФК 11. Здатність аналізувати алгоритм правової охорони об'єктів авторського права та обґрунтовувати обов'язки власників охоронних документів на об'єкти права інтелектуальної власності; ФК 12. Здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотній зв'язок у процесі управління готельним бізнесом; ФК 13. Здатність здійснювати психологічний вплив на гармонізацію людських взаємин та формування позитивного психологічного клімату колективу, налагоджувати ефективну ділову комунікацію в організації; ФК 14. Здатність до самопізнання, саморозвитку і само-вдосконалення організаторських, комунікативних і лідерських здібностей особистості менеджера готельної справи; ФК 15. Здатність розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем, проведення технічного переоснащення готельно-ресторанних комплексів та їх реконструкцію. Вибіркові фахові компетентності: ФК 16. Спроможність здійснювати контроль за проектуванням та впровадженням систем управління з використанням сучасних засобів автоматизації та диспетчеризації; ФК 17. Здатність працювати зі спеціальним програмним забезпеченням; ФК 18. Здатність розробляти психологічні особливості стратегії і тактики в антикризовому управлінні;	СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації. СК 13. Здатність розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем, проведення технічного переоснащення готельно-ресторанних комплексів та їх реконструкцію. СК 14. Здатність вирішувати питання раціональної експлуатації та/або модернізації інженерних систем і обладнання закладів готельно-ресторанного господарства.	
---	--	--

ФК 19. Здатність використовувати основні принципи та механізми управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду; ФК 20. Здатність вирішувати питання раціональної експлуатації та/або модернізації інженерних систем і обладнання закладів ГРГ.		
Програмні результати навчання Обов'язкові програмні результати навчання: ПРН 1. Вміти використовувати загальнонаукові та креативні методи пізнання у професійній та науково-дослідницькій діяльності; ПРН 2. Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність; ПРН 3. Знати основні принципи роботи нових форматів сучасних закладів готельно-ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку; ПРН 4. Вміти аналізувати фінансове, матеріально-ресурсне, кадрове забезпечення виробничого процесу та прикладних досліджень; ПРН 5. Знати лексику та граматику іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі готельно-ресторанного бізнесу; ПРН 6. Знати основи інноваційних ресторанних технологій та форми надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; ПРН 7. Володіти навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій кулінарної продукції на основі останніх досягнень науки і техніки;	Програмні результати навчання ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	Редагування відповідно до Стандарту та з урахуванням пропозицій стейкхолдерів.

ПРН 8. Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; ПРН 9. Вміти розробляти економічне обґрунтування та бізнес-план проекту; ПРН 10. Вміти застосовувати загальні і спеціальні методи прикладних досліджень, основні принципи збирання інформаційного матеріалу, визначати об'єкт і предмет дослідження, аналізувати і узагальнювати результат; ПРН 11. Вміти реалізовувати проекти, приймати рішення, що потребують застосування нових підходів та прогнозування; ПРН 12. Вміти розробляти програми утримання, навчання та розвитку персоналу, із врахуванням індивідуальних і колективних психологічних особливостей працівників галузі туризму та гостинності; ПРН 13. Вміти генерувати нові ідеї, вміти виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та намічати шляхи дослідження; ПРН 14. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впровадження інновації в діяльність закладів ГРГ; ПРН 15. Вміти здійснювати спілкування іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішення конфліктів, ведення ділових переговорів; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою; ПРН 16. Вміти управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу;	ПРН 6. Відшукувати 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. ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань. ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері	
--	--	--

ПРН 17. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу; ПРН 18. Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; ПРН 19. Володіти комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємства, механізму утворення та розподілу прибутку; ПРН 20. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів ГРБ. Вибіркові програмні результати навчання: ПРН 21. Вміти орієнтуватися в чинній законодавчій та нормативній базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу; ПРН 22. Знати поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання; ПРН 23. Вміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах ГРБ; ПРН 24. Знати економічний механізм функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу, вміння оцінювати ефективність проекту; ПРН 25. Вміти аналізувати та давати пропозиції щодо поліпшення експлуатування інженерних систем підприємства на базі систем автоматичного керування.	готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються. ПРН 13. Вміти аналізувати та давати пропозиції щодо поліпшення експлуатування інженерних систем підприємства.	
--	---	--

Обов’язкові компоненти ОП ОК 1. Інтелектуальна власність – 3,0 кредити ОК 2. Управління готельним бізнесом – 14 кредитів ОК 3. Інноваційні ресторани технології – 20 кредитів ОК 4. Переддипломна практика 7,5 кредитів ОК 5. Кваліфікаційна дипломна робота (проект) - 22,5 кредити Загальний обсяг обов’язкових компонент: 67 кредити	Обов’язкові компоненти ОП ОК 1. Інновації в готельній індустрії - 4 кредити, екзамен; ОК. 2. Інновації в ресторанному бізнесі – 6 кредитів, екзамен; ОК 3. Стратегії розвитку та корпоративна соціальна відповідальність у сфері гостинності – 3 кредити, екзамен; ОК 4. Практичні навички комунікації іноземною мовою – 3 кредити, диф.залік; ОК 5. Управління готельним бізнесом – 4,5 кредити, екзамен; ОК 6. Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі – 3 кредити, екзамен, ОК 7. Моделювання діяльності закладів готельно-ресторанного господарства – 4,5 кредити, екзамен, ОК 8. HR-менеджмент у сфері гостинності – 3 кредити, диф.залік; ОК 9. Інжиніринг у готельному та ресторанному господарстві – 3 кредити, диф.залік; ОК 10. Виробнича практика – 10,5 кредитів, диф. залік, ОК 11. Переддипломна практика - 10,5 кредитів, диф.залік, ОК 12. Кваліфікаційна робота - 12 кредитів, Публічний захист. Загальний обсяг обов’язкових компонент: 67 кредитів.	За результатами обговорення на засіданні робочої (проектної) групи, зі здобувачами, випускниками ОПП. Враховані пропозиції наступних стейкхолдерів, надані під час громадського обговорення: – <i>випускниці</i> даної ОП, <i>Буй Л.М.</i> (до ОК включено «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі»); - <i>стейкхолдера Малашита О.М.</i> (до ОК включено «Інновації в готельній індустрії» з метою забезпечення програмних результатів навчання). Відповідно до Стандарту мінімум 20 кредитів ЄКТС має бути призначено для практики. Робоча група після внутрішнього і зовнішнього обговорення із залученням різних груп стейкхолдерів передбачила практичну підготовку у формі виробничої та переддипломної практики, обсягом по 10,5 кредитів ЄКТС кожна. Для забезпечення рекомендованого Стандартом обсягу практики, зокрема зменшено до мінімальноможливого (відповідно Положення про організацію
--	---	--

		освітнього процесу в НУХТ) обсяг Кваліфікаційної роботи, та обсягу деяких ОК.
Вибіркові компоненти ОП: ВК 1: Ділова англійська мова/ Ділова німецька мова/Ділова французька мова - 4 кредити, залік; ВК 2 : Конкурентоспроможність та інновації в готельній індустрії/ Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій/ Конкурентні стратегії розвитку готельного бізнесу - 7 кредитів, залік; ВК 3: Інжиніринг в готельному та ресторанному господарстві/ Автоматизація в готельно-ресторанному бізнесі/ Енергозберігаючі технології для готельно-ресторанних підприємств - 6 кредитів, залік; ВК 4: Розвиток організаторських та лідерських здібностей/ Філософія управління в галузі/ Лідерство та командоутворення -3 кредити, залік; ВК 5: Прикладні методи досліджень в готельно-ресторанному господарстві/ Методологія наукових досліджень/ Науково-дослідницький практикум в готельно-ресторанному господарстві - 3 кредити, – залік. Загальний обсяг вибірових компонент: 23 кредити	Вибіркові компоненти ОП: ВК 1: Вибіркова дисципліна 1 з загальноуніверситетського каталогу - 3 кредити, залік; ВК 2 : Вибіркова дисципліна 2 з загального переліку - 5 кредитів, залік; ВК 3 : Вибіркова дисципліна 3 з загального переліку - 5 кредитів, залік; ВК 4 : Вибіркова дисципліна 4 з загального переліку - 5 кредитів, залік; ВК 5 : Вибіркова дисципліна 5 з загального переліку - 5 кредитів, залік; Загальний обсяг вибірових компонент: 23 кредити	За результатами обговорення на засіданні робочої (проектної) групи, зі здобувачами, випускниками ОПП. Враховані пропозиції наступних стейкхолдерів, надані під час громадського обговорення: <i>Калініченко Т.</i> запропоновано передбачити вивчення іноземної мови протягом всього терміну навчання на освітній програмі, <i>Магалецьким А.</i> запропоновано передбачити вивчення дисципліни «Інтелектуальна власність» з метою формування та реалізації конкурентних переваг майбутніх фахівців сфери гостинності.
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної дипломної роботи (проєкту) та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи.	3. Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація здобувачів освітнього ступеню магістр за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа», здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.	Редагування відповідно до Стандарту.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті університету або факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, або у репозитарії університету.	
--	--	--

**5. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	О К 9	ОК 10	О К 11	О К 12
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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									+	+	+	+
СК 13							+		+		+	+
СК 14							+		+		+	+

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	О К 9	ОК 10	О К 11	О К 12
ПРН 1	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+
ПРН 2				+				+		+	+	+
ПРН 3	+	+	+		+				+			+
ПРН 4	+	+	+		+	+	+			+	+	+
ПРН 5	+		+		+	+				+	+	+
ПРН 6	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+
ПРН 7	+		+		+							+
ПРН 8	+		+		+	+	+		+			+
ПРН 9							+		+			+
ПРН 10					+	+		+				+
ПРН 11	+	+	+						+			+
ПРН 12	+	+								+	+	+
ПРН 13							+		+	+	+	+

Пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів під час громадського обговорення з 25 лютого по 23 квітня 2021р.

Обов’язкова компонента ОП Відсутня в переліку	Обов’язкова компонента ОП ОК 1. Інновації в готельній індустрії - 4 кредити, екзамен;	Пропозиція роботодавця Малашті О.М. (менеджера з персоналу ТОВ «Хотел Менеджмент Груп ЛІС») про внесення до освітньої компоненти «Інновації в готельній індустрії» окремий модуль – курсову роботу з метою набуття професійних навичок здобувачами та підвищення їх конкурентоздатності на ринку праці врахована.
Відсутня в переліку	Орієнтовний перелік вибірових компонент ОП Дисципліни з загального переліку Інтелектуальна власність	Пропозиція роботодавця Магалецького А. (керуючого ресторанами мережі ресторанів готелів «Рейкарц») про внесення до ОП вибіркової компоненти «Інтелектуальна власність» з метою формування та реалізації конкурентних переваг врахована
Відсутня в переліку	Орієнтовний перелік вибірових компонент ОП Дисципліни з загального переліку Професійне спілкування іноземною мовою	Пропозиція випускниці НУХТ Калініченко Т. (координатора проєктів International Hospitality Awards) та пропозиція випускниці НУХТ Доліновської М. про вивчення іноземної мови протягом всього терміну навчання на ОП з метою формування професійної мовної компетентності майбутніх випускників врахована.

Обов'язкова компонента ОП	Обов'язкова компонента ОП	
Відсутня в переліку	ОК 6. Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі – 3 кредити, екзамен,	Пропозиція випускниці НУХТ Буй Л. (адміністратора ресторану «Хінкальна Gogi») про запровадження дисципліни «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі» з метою підвищення кваліфікації майбутніх працівників сфери гостинності врахована.

Гарант ОП

Сильчук Т.А.