

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою університету
протокол № від грудня 2022 р.,
уведено в дію наказом ректора
№ від грудня 2022 р.

Ректор Олег ШЕРЕМЕТ
« » грудня 2022 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Диджитал-менеджмент та ресторанний бізнес

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Галузь знань – 07 Управління та адміністрування

Спеціальність – 073 Менеджмент

Освітня програма вводиться в дію з
01.09.2023 р.

Чернігів 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Офіційна назва освітньої програми	Диджитал-менеджмент та ресторанний бізнес
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	073 Менеджмент
Предметна спеціальність	
Друга спеціальність (предметна спеціальність)	
Спеціалізація	
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Освітній ступінь	бакалавр
Освітня кваліфікація	бакалавр менеджменту за спеціалізацією диджитал-менеджмент та ресторанний бізнес
Професійна кваліфікація	

РОЗГЛЯНУТО

кафедра професійної освіти та безпеки життєдіяльності

Протокол № 3 від 20 вересня 2022 р.

Завідувач кафедри _____ Вадим РЕБЕНОК

« » вересня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

вчена рада ННІ професійної освіти та технологій

Протокол № 2 від 20 вересня 2022 р.

Голова вченої ради _____ Олексій ТОРУБАРА

« » вересня 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 073 менеджмент, галузі знань 07 Управління та адміністрування розроблена з урахуванням Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014р. №1556-VII, Закону України від 05.09.2017 р. «Про освіту» та Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою КМУ від 30.12.2015р. №1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. №347) та Стандарту вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 29.10.2018 р. № 1165.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Плуток Олена Вікторівна – гарант освітньої програми, керівник проєктної групи, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри математики та економіки Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.
2. Мех Лариса Михайлівна – член проєктної групи, кандидат економічних наук, доцент кафедри математики та економіки Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.
3. Газука Тетяна Анатоліївна – член проєктної групи, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.
4. Ребенок Вадим Михайлович – член проєктної групи, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.

5. Барбаш Віталій Іванович – член проєктної групи старший викладач кафедри технологічної освіти і інформатики, начальник навчально-методичного відділу Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Гевко Ігор Васильович – доктор педагогічних наук, професор, проректор з навчально-методичної роботи Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

2. Кулінка Юлія Сергіївна – кандидат педагогічних наук, доцент, в.о. декана факультету дошкільної і технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

3. Потехіна Наталія Олексіївна – директор КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради.

4. Попков В'ячеслав Вікторович – шеф-повар готельно-ресторанного комплексу «RIVERSIDE».

5. Білан Анастасія Миколаївна – адміністратор ресторанного комплексу «АМСТЕРДАМ».

1. Профіль освітньо-професійної програми
Диджетал-менеджмент та ресторанний бізнес
зі спеціальності 073 Менеджмент

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, м. Чернігів, вул. Гетьмана Полуботка, 53, 14013, кафедра професійної освіти та безпеки життєдіяльності
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший рівень вищої освіти, бакалавр професійної освіти Диджетал-менеджмент та ресторанний бізнес. Спеціальність: 073 Менеджмент. Кваліфікація: Бакалавр менеджменту за спеціалізацією диджитал-менеджмент та ресторанний бізнес
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Диджитал-менеджмент та ресторанний бізнес
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом одиничний; 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 07 Управління та адміністрування 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 молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») з інших спеціальностей; – на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та

	перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.
Наявність акредитації	—
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, FQ-LLL – 6 рівень, Національна рамка кваліфікацій України – 6 рівень.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством та фахового випробування.
Мова(и) викладання	Програма викладається українською мовою.
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2027 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://chnpu.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Сформувати у майбутніх фахівців основі формування загальних та професійних компетентностей для проведення самостійної наукової діяльності й виконання виробничих функцій з питань диджитал-менеджменту ресторанного бізнесу, нормативно-правового регулювання діяльності закладів ресторанного господарства з використанням інформаційних технологій для якісного ресторанного бізнесу.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<i>Галузь знань</i> – 07 Управління та адміністрування <i>Спеціальність</i> – 073 Менеджмент Стандарту вищої освіти за спеціальністю 073 Менеджмент галузі знань 07 «Управління та адміністрування» для першого (бакалаврського)

	рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 29.10.2018 р. № 1165. <i>Об'єкти вивчення: управління організаціями та їх підрозділами</i> <i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплектністю та невизначеністю умов у сфері управління організаціями та їх підрозділами. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> парадигми, закони, закономірності, принципи, історичні передумови розвитку менеджменту, концепції системного, ситуаційного, адаптивного, антисипативного, антикризового, інноваційного, проектного менеджменту тощо; функції, методи, технології та управлінські рішення у менеджменті. Методи, методики та технології: загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо); методи реалізації функцій менеджменту (методи маркетингових досліджень; методи економічної діагностики; методи прогнозування і планування; методи проектування організаційних структур управління; методи мотивування; методи контролювання; методи оцінювання соціальної, організаційної та економічної ефективності в менеджменті тощо); методи менеджменту (адміністративні, економічні, соціально-психологічні, технологічні); технології обґрунтування управлінських рішень (економічний аналіз, імітаційне моделювання). <i>Інструментарій та обладнання:</i> сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та	Підготовка компетентних фахівців з диджитал-менеджменту у сфері високоякісного

спеціалізації	ресторанного бізнесу на основі використання сучасних методів та технологій менеджменту.
Особливості програми	Зміст програми акцентований на підготовці фахівців менеджерів у сфері ресторанного бізнесу, здатних здійснювати інформаційно аналітичну підтримку підприємств ресторанного господарства на основі освоєння диджитал-інструментарію. Практичне навчання здійснюється безпосередньо в умовах виробництва з використанням матеріально-технічної бази та кадрового потенціалу підприємства. Програма передбачає виконання курсових робіт та публічний захист кваліфікаційної роботи (бакалавр) й можливістю продовження навчання на другому магістерському рівні вищої освіти.

4 – Придатність випускників

до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 "Класифікація видів економічної діяльності"							
	Секція I	Тимчасове розміщення й організація харчування	Розділ 56	Діяльність із забезпечення стравами та напоями	Група 56.1.	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	Клас 56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
					Група 56.2	Постачання готових страв	Клас 56.21	Постачання готових страв для подій
					Група 56.2	Постачання готових страв	Клас 56.29	Постачання інших готових страв
					Група 56.3	Обслуговування напоями	Клас 56.30	Обслуговування напоями
	Секція J	Інформація та телекомунікація	63	Надання інформаційних послуг	Група 63.1	Оброблення даних розміщення інформації на веб-вузлах і пов'язана діяльність	Клас 63.11	Оброблення даних, розміщення інформації на веб-вузлах і пов'язана діяльність

					Група 63.1	на з ними діяльні сть Наданн я інших інформ аційних послуг	63.12	Веб-портали
					Група 63.9	Наданн я інших інформ аційних послуг	63.91	Діяльність інформаційних агентств
					63.9		63.99	Надання інших інформаційних послуг, н.в.і.у.

Назва виду професійної діяльності та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 "Класифікатор професій")

Розділ	Підрозділ	Клас	Підклас
1	14	145	1456
Законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)	Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів	Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства	Менеджери (управителі) з організації харчування

Назва професії (професійна назва роботи) та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 "Класифікатор професій"):

1238. Керівник проєктів та програм у сфері інформатизації організацій.

145. Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства

1456.2 Менеджер (управитель) кафе, бару, їдальні;

1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв;

1456.1 Менеджер (управитель) ресторану;

1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки.

1476.1 Менеджер (управитель) з реклами.

1473. Менеджер (управитель) у сфері надання інформації.

2419.2 Консультант з ефективності підприємства.

2419.2 Консультант з маркетингу.

2419.2 Консультант з раціоналізації виробництва.

	2419.2 Логіст. 2419.2 Професіонал з інноваційної діяльності. 2419.2 Рекламист. 2419.2 Фахівець із зав'язків з громадськістю та пресою. 2419.2.Фахівець з раціоналізації виробництва. 2447.2 Професіонали з управління проєктами та програмами. 2419.2. Професіонали у сфері маркетингу ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності. 2419.2. Інженер з організації керування виробництвом.
Подальше навчання	Програми підготовки фахівців за другим освітнім рівнем QF-LLL – 7 (магістр).
5- Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес спрямований на формування освіченої, гармонійно розвиненої особистості, здатної до постійного оновлення наукових знань, професійної мобільності та швидкої адаптації до змін і розвитку в соціально-культурній сфері, в галузях науки і техніки, технологій, системах управління, організації праці в умовах ринкової економіки та організується з урахуванням можливостей сучасних технологій навчання. Основні види навчальних занять: лекція, лабораторне, практичне, семінарське, індивідуальне заняття, консультація, індивідуальне завдання, самостійна робота навчальна та виробнича практики, інформаційна підтримка щодо участі у конкурсах та олімпіадах, підготовка та захист випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Види контролю: за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні інституту, контроль на рівні ректорату, державний контроль; за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований.

	Форми контролю: лабораторні звіти, презентації, захист курсових робіт та практик, письмові та усні екзамени, заліки. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано / не зараховано); 100-бальна; ECTS (A 90-100, B 83-89, C 75-82, D 68-74, E 60-67, F 35-59, FX 0-34). Кінцевим результатом навчання студента є публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компоненти	
Інтегральна компетентність	ІК. Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, які характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту, що передбачає застосування теорій та методів соціальних та поведінкових наук.
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 02. 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 03 Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.

	ЗК 04.Здатність застосовувати знання у практичній ситуації. ЗК 05.Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 08. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 09. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 11.Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 14. Здатність працювати у міжнародному контексті. ЗК 15. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Здатність визначати та описувати характеристики організацій. ФК 2. Здатність аналізувати результати діяльності організацій і зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього і внутрішнього середовища. ФК 3. Здатність визначати перспективи розвитку організації. ФК 4. Вміння визначати функціональні області організації та зв'язки між ними. ФК 5. Здатність управляти організацією та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту. ФК 6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.

	ФК 7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту. ФК 8. Здатність планувати діяльність організації та управляти часом. ФК 9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань. ФК 10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації. ФК 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. ФК 12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення. ФК 13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності. ФК 14. Розуміти принципи психології та використовувати їх професійній діяльності. ФК 15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички. ФК. 16. Здатність до аналізу продуктів ресторанного сервісу. ФК 17. Здатність до розробки та розвитку ресторанного сервісу у цифровому просторі
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 01	Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ПРН 02	Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
ПРН 03	Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства.

ПРН 04	Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень.
ПРН 05	Описувати зміст функціональних сфер діяльності організацій.
ПРН 06	Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.
ПРН 07	Виявляти навички організаційного проектування.
ПРН 08	Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації.
ПРН 09	Демонструвати навички взаємодії, лідерства командної роботи.
ПРН 10	Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації.
ПРН 11	Демонструвати навички аналізу ситуації для здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації.
ПРН 12	Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації.
ПРН 13	Спілкуватися в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.
ПРН 14	Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.
ПРН 15	Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.
ПРН 16	Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним, самокритичним.
ПРН 17	Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.
ПРН 18	Планувати, контролювати та виконувати проєкти, пов'язані з диджитал – сферою.

ПРН 19	Визначати вирішальні показники ефективності ресторанного сервісу
ПРН 20	Аналізувати різноманітні тенденції цифрової сфери та диджетап розвитку
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Склад проєктної групи освітньої програми, професорсько-викладацький склад, що задіяний до викладання навчальних дисциплін за спеціальністю відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники не менше ніж один раз на п'ять років проходять стажування, а також систематично здійснюють підвищення кваліфікації згідно із Порядком підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 21.09.2019 р. №800 (зі змінами і доповненнями) та «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка» від 06.11.2019 р. https://drive.google.com/file/d/1RKgX20Yzm5oS71L3FntI_liXe-x6Xf_r/view.

Матеріально-технічне забезпечення	Забезпечено приміщеннями контингент студентів для проведення навчальних занять з урахуванням заявленого обсягу не менше 2,4 кв. метрів на одну особу. Мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях забезпечено 60% кількості аудиторій. Для послуг студентів функціонують бібліотеки, у тому числі читальні зали. Наявні спеціалізовані лабораторії для проведення лабораторних занять. Вільний доступ до мережі Інтернет. Самостійна робота організовується з використанням університетського веб-сайту, особистих веб-сторінок викладачів, груп, створених в соціальних Інтернет-мережах, електронного навчального середовища Moodle, використання сервісів Google, біобаза з дослідними насадженнями, базове лісництво.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	В освітньому процесі використовуються інформаційні та комунікаційні технології, мультимедіа, офіційний сайт НУЧК імені Т.Г. Шевченка (https://chnpu.edu.ua); офіційна сторінка факультету (http://chnpu.edu.ua/faculties/technological-faculty); необмежений доступ до мережі Інтернет; наукова бібліотека, читальні зали; інституційний репозитарій (http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/); корпоративна пошта; навчальні та робочі плани; навчально-методичні комплекси дисциплін.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка й закладах освіти України, перезарахування результатів вивчення навчальних дисциплін, проведення наукових досліджень, проходження виробничої практики у

	встановленому порядку.
Міжнародна кредитна мобільність	Положенням університету передбачена можливість міжнародної кредитної мобільності. https://drive.google.com/file/d/1ZJ3H4OGbpG70USRYcvaDQN3wlCw7GLEd/view
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземці та особи без громадянства, у тому числі закордонні українці, які постійно проживають в Україні, особи, яких визнано біженцями, та особи, які потребують додаткового захисту мають право на здобуття вищої освіти нарівні з громадянами України.

**2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми
та їх логічна послідовність**

Код н/д Шифр за ОПП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількіст ь кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1.Цикл загальної підготовки			
ЗП1/ЗПНД.01	Історія України	3	екзамен
ЗП2/ ЗПНД.02	Філософія та культурологія	5	залік
ЗП3/ ЗПНД.03	Основи економічної теорії	5	залік
ЗП4/ ЗПНД.04	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ЗП5/ ЗПНД.05	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	5	залік
ЗП6/ ЗПНД.06	Вища математика	5	екзамен
ЗП7/ ЗПНД.07	Психологія бізнесу	5	екзамен/залік
ЗП8/ ЗПНД.08	Інформатика	6	екзамен/залік
ЗП9/ ЗПНД.09	Іноземна мова	5	екзамен/залік
2. Цикл професійної підготовки			
ПП1/ПППНД.01	Інженерна та комп'ютерна графіка	13	екзамен/залік
ПП2/ПППНД.02	Менеджмент	10	екзамен/залік
ПП3/ПППНД.03	Диджитал-менеджмент	10	екзамен/залік
ПП4/ПППНД.04	Веб-технології	3	залік
ПП5/ПППНД.05	Цифрові системи та технології	10	екзамен
ПП6/ПППНД.06	Веб-дизайн	3	залік
ПП7/ПППНД.07	Основи охорони праці	3	екзамен
ПП8/ПППНД.08	Сервісологія	3	екзамен
ПП9/ПППНД.09	Економічна теорія	3	залік
ПП10/ПППНД.10	Ресторанний бізнес	11	залік
ПП11/ПППНД.11	Менеджмент управління та адміністрування	9	залік
ПП12/ПППНД.12	Диджитал-маркетинг	5	залік

ПП13/ПППНД.13	Маркетинг	6	екзамен
ПП14/ПППНД.14	Реклама та брендінг	3	залік
ПП15/ПППНД.15	Стратегічне управління	6	екзамен
ПП16/ ПППНД.16	Основи наукових досліджень	3	екзамен
ПП17/ ПППНД.17	Операційний менеджмент	4	екзамен
3. Вибіркові дисципліни (дисципліни вільного вибору студентів)			
ВК1/ДВВС.01	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК2/ДВВС.02	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК3/ДВВС.03	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК4/ДВВС.04	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК5/ДВВС.05	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК6/ДВВС.06	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК7/ДВВС.07	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК8/ДВВС.08	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК9/ДВВС.09	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК10/ДВВС.10	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК11/ДВВС.11	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК12/ ДВВС.12	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК13/ДВВС.13	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК14/ ДВВС.14	Дисципліна за вибором	4	залік
ВК15/ДВВС.15	Дисципліна за вибором	4	залік
4. Практична підготовка			
ПП18/ПППНД.18	Навчальна практика	3	залік
ПП19/ПППНД.19	Навчальна (технологічна) практика	6	залік
ПП20/ПППНД.20	Навчальна практика	6	залік
ПП21/ПППНД.21	Виробнича практика	9	залік

Атестація здобувачів вищої освіти освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності 073 «Менеджмент» здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи бакалавра та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації *Бакалавр менеджменту за спеціалізацією диджитал-менеджмент та ресторанний бізнес*. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

	З К 1	З К 2	З К 3	З К 4	З К 5	З К 6	З К 7	З К 8	З К 9	З К 1 0	З К 1 1	З К 1 2	З К 1 3	З К 1 4	З К 1 5	Ф К 1	Ф К 2	Ф К 3	Ф К 4	Ф К 5	Ф К 6	Ф К 7	Ф К 8	Ф К 9	Ф К 1 0	Ф К 1 1	Ф К 1 2	Ф К 1 3	Ф К 1 4	Ф К 1 5	Ф К 1 6
ЗП1	*										*									*											
ЗП2				*								*								*											
ЗП3						*					*											*									
ЗП4				*						*															*						
ЗП5					*				*																	*			*		
ЗП6			*					*															*								
ЗП7		*					*														*										
ЗП8			*						*																*						
ЗП9					*							*																	*		
ПП1			*											*				*													
ПП2															*			*													
ПП3				*									*												*						
ПП4					*							*																*			
ПП5			*							*																					*
ПП6				*								*														*					
ПП7		*											*											*							
ПП8					*							*										*									
ПП9		*								*				*					*												
ПП10				8						*															*						
ПП11			*						*								*						*								
ПП12		*						*												*											
ПП13			*							*				*									*								
ПП14	*			*								*																*			
ПП15		*		*							*															*					
ПП16	*					*			*															*							
ПП17			*					*														*									
ПП18				*						*									*												
ПП19			*									*		*										*							
ПП20		*				*			*											*								*		*	
ПП21	*							*					*												*						
ПП22				*									*											*							

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідним обов'язковим компонентам освітньої програми

	П Р Н 1	П Р Н 2	П Р Н 3	П Р Н 4	П Р Н 5	П Р Н 6	П Р Н 7	П Р Н 8	П Р Н 9	П Р Н 10	П Р Н 11	П Р Н 12	П Р Н 13	П Р Н 14	П Р Н 15	П Р Н 16	П Р Н 17	П Р Н 18	П Р Н 19	П Р Н 20
ЗП1	*										*				*					
ЗП2		*												*						
ЗП3					*			*							*					
ЗП4			*																	
ЗП5				*		*														
ЗП6			*																	
ЗП7								*							*					
ЗП8				*					*			*								
ЗП9															*			*		
ПП1													*							
ПП2			*							*							*			
ПП3				*			*												*	
ПП4					*															
ПП5							*													
ПП6															*					
ПП7	*			*													*			
ПП8							*												*	
ПП9		*		*													*			*
ПП10														*						
ПП11									*			*								
ПП12										*										
ПП13									*											
ПП14						*								*						
ПП15								*											*	
ПП16																	*			
ПП17													*			*			*	
ПП18										*										
ПП19						*										*				*
ПП20			*																	
ПП21						*														
ПП22									*							*				

Робоча група:

_____ Олена ПЛУТОК
 _____ Лариса МЕХ
 _____ Тетяна ГАЗУКА
 _____ Вадим РЕБЕНОК
 _____ Віталій БАРБАШ