

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення Вченої ради КНУТД
від 30 червня 2023 р. протокол № 11

Голова Вченої ради

Іван ГРИЦЕНКО

Введено в дію наказом ректора
від 14 липня 2023 р. № 213

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський)</u>
Ступінь вищої освіти	<u>магістр</u>
Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Кваліфікація	<u>магістр з готельно-ресторанної справи</u>

Київ 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Рівень вищої освіти другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти магістр
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Проректор

28.06.2023  Людмила ГАНУЩАК -ЄФІМЕНКО
(дата) (підпис)

Директор НМЦУПФ

28.06.2023  Олена ГРИГОРЕВСЬКА
(дата) (підпис)

Схвалено Вченою радою факультету культурних і креативних індустрій

Протокол від «27» 06 2023 р. № 11

Т.в.о. декана факультету культурних і креативних індустрій

27.06.2023  Михайло КУЛИНЯК
(дата) (підпис)

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «26» 06 2023 р. № 12

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

26.06.2023  Наталія БУНТОВА
(дата) (підпис)

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну, факультет культурних і креативних індустрій, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

РОЗРОБНИКИ:

Група забезпечення освітньої програми	ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада	Підпис	Дата
1	2	3	4
Гарант освітньої програми	Моргулець Оксана Борисівна, д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		26.06.23
Робоча група	Бунтова Наталія Василівна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		26.06.23
	Бірюкова Юлія Андріївна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		26.06.23

РЕЦЕНЗІЇ:

- [В'ячеслав ГУРТ, директор ТОВ «Сад-Люкс», готель-ресторан «АСТЕРІ»](#)
- [Олена ВАСИЛЕВСЬКА, директор ТОВ «САЛАТЕЙРА»](#)
- [Ольга РУСІНОВА, керівник департаменту управління персоналом готелю «ХОЛІДЕЙ ІНН»](#)
- [Наталія САМАНЬ, директор Royal Grand Hotel](#)
- [Катерина ТИМОШЕНКО, директор Етнографічного комплексу «Українське село»](#)

1. Профіль освітньо-професійної програми Готельно-ресторанний бізнес

1.1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний університет технологій та дизайну. Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу.
Рівень вищої освіти	другий (магістерський).
Освітня кваліфікація	магістр з готельно-ресторанної справи.
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр. Галузь знань – 24 Сфера обслуговування. Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. Освітня програма – Готельно-ресторанний бізнес.
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України – 7 рівень.
Передумови	Ступінь бакалавра або магістра, або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста.
Мова(и) викладання	Українська.
Строк дії сертифіката про акредитацію освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://knutd.edu.ua/ekts/
1.2 – Мета освітньої програми	
Головною метою ОП є підготовка кваліфікованих фахівців, які володіють глибокими бізнес знаннями з готельно-ресторанної справи, інноваційним та креативним мисленням, компетентностями для вирішення складних спеціалізованих задач і практичних проблем готельно-ресторанного бізнесу у нестандартних умовах нової реальності, затребувані як на вітчизняному так і міжнародному ринку праці індустрії гостинності.	
1.3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p><i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p><i>Ціль навчання</i> – формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельно-ресторанний бізнес, управління готелями і ресторанами, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, сучасні технології надання готельних та ресторанних послуг.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> методи управління, забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні); цифрові технології в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна підготовки магістра орієнтується на інноваційні готельно-ресторанні бізнес-практики та сучасні сервісні технології із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку індустрії гостинності України та світу.
Основний фокус освітньої програми	Акцент робиться на формуванні та розвитку компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи, достатніх для успішного розв'язання складних спеціалізованих бізнес-задач інноваційного характеру в умов невизначеності.
Особливості освітньої програми	Надання поглиблених знань про сучасні бізнес-практики щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторанної справи; оволодіння інструментами та методами моніторингу ринку готельно-ресторанного бізнесу; набуття практичного досвіду розробки стратегій розвитку та впровадження інновацій в умовах невизначеності. Організація занять передбачає максимальну наближеність до реальної практики, а саме: виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства, залучення до навчального процесу провідних фахівців-практиків із використанням матеріально-технічної бази роботодавців згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також проходження практики у провідних готельно-ресторанних комплексах..
1.4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник є придатним для працевлаштування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних кадрів, а також є здатним до управління власним готельно-ресторанним бізнесом. Основні посади, на яких може працювати магістр з готельно-ресторанної справи: <i>керівник</i> виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; <i>керівник</i> малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; <i>менеджер</i> (управитель) в готелях та інших місцях розміщення; <i>менеджер</i> (управитель) в закладах ресторанного господарства; <i>менеджер</i> (управитель) в кафе, барах, їдальнях; <i>менеджер</i> (управитель) на підприємствах, які готують та постачають готові страви.
Академічні права випускників	Навчання впродовж життя для вдосконалення професійної, наукової та інших видів діяльності. Можливість продовження підготовки за освітньо-науковою програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії). Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
1.5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на основі студентоцентризму і практикоорієнтованості та мотивації до самонавчання. Застосовуються проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання з використанням відкритих інформаційних ресурсів, проведення занять із залученням фахівців-практиків та розвиток soft skills. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі науково-педагогічного працівника і здобувача вищої освіти. Форми організації освітнього процесу: лекція, семінарське, практичне, лабораторне заняття, практика в закладах готельно-ресторанного бізнесу, консультація, самостійна та індивідуальна роботи.

Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, дискусії, есе, презентації, кейси, виконання творчих завдань, захист індивідуальних робіт, екзамени, заліки, звіти з практик, захист курсової та кваліфікаційної роботи.	
1.6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
	ЗК 2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК 3	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.
	ЗК 7	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК 8	Здатність працювати в міжнародному контексті
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1	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.
	ФК 2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
	ФК 4.	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.
	ФК 7	Здатність до підприємницької діяльності.
	ФК 8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
	ФК 10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 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.

	ФК 13	Здатність до ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах невизначеності.
1.7 – Програмні результати навчання		
ПРН 1	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу	
ПРН 2	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 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 за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	
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 готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.	
ПРН 12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які навчаються.	
ПРН 13	Вміти адаптуватися до мінливих умов середовища, проявляти ініціативу і креативність у вирішенні нестандартних спеціалізованих задач і практичних проблем.	
1.8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення	Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу є відповідальною за реалізацію освітньо-професійної програми. Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю дисциплін, що викладають; мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи та/або досвід практичної роботи за спеціальністю. Усі науково-педагогічні працівники систематично проходять підвищення кваліфікації, в тому числі, в межах реалізації права на академічну мобільність. Для керівництва виробничою та переддипломною практикою залучаються фахівці-практики, професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної роботи.	

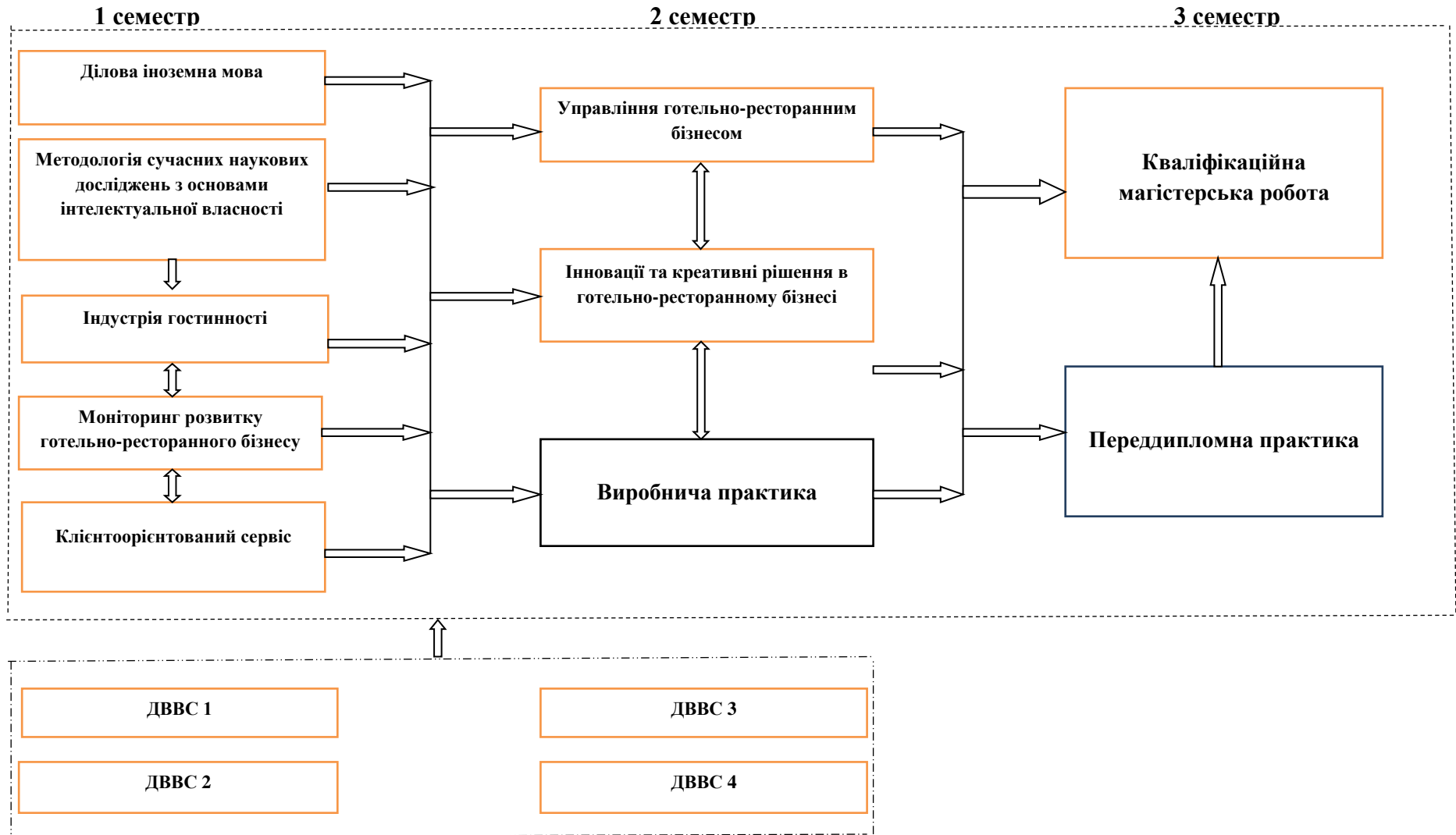
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення, відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою. Університет має обладнані належним чином навчальні приміщення; комп'ютерні класи; спеціалізовані лабораторії; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотеку, читальний зал; місця вільного доступу до wi-fi мережі; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункт харчування; укриття та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Програма забезпечена навчально-методичним комплексами з усіх освітніх компонентів програми, наявність яких представлена у модульному середовищі освітнього процесу Університету (https://msnp.knutd.edu.ua/). Інформаційний супровід освітньо-професійної програми здійснює Науково-технічна бібліотека КНУТД (https://lib.knutd.edu.ua/) та Інституційний репозитарій КНУТД (https://er.knutd.edu.ua/).
9 – Академічна мобільність	
Внутрішня академічна мобільність	Передбачає можливість кредитної академічної мобільності за окремими освітніми компонентами освітньо-професійної програми, що забезпечують набуття загальних та/або фахових компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Програма розвиває перспективи участі та стажування у науково-дослідних проектах та програмах академічної мобільності за кордоном, зокрема, Sheffield Hallam University, договір від 2022р., Estonian Entrepreneurship University of Applied Sciences, договір від 2022 р.)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти за програмою не здійснюється.

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 1	Ділова іноземна мова	3	залік
ОК 2	Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	3	екзамен
ОК 3	Індустрія гостинності	3	залік
ОК 4	Моніторинг ринку готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК 5	Клієнтоорієнтований сервіс	4	екзамен
ОК 6	Управління готельно-ресторанним бізнесом	4	екзамен
ОК 7	Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 8	Виробнича практика	9	залік
ОК 9	Переддипломна практика	12	залік
ОК 10	Кваліфікаційна магістерська робота	18	атестація
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		66	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
ДВВС	Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти	24	залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема підготовки магістра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат та оприлюднюється і зберігається в репозитарії Університету.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ІК	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	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	
ОК 1	+					+			+		+										+		
ОК 2	+	+	+				+	+		+											+		
ОК 3	+								+		+				+			+	+			+	
ОК 4	+		+	+		+			+	+	+												
ОК 5	+	+	+		+	+								+	+			+					+
ОК 6	+	+	+		+			+				+		+		+	+	+					+
ОК 7	+		+	+	+	+	+	+					+			+						+	+
ОК 8	+						+	+				+	+		+								
ОК 9	+		+	+		+	+	+				+	+	+			+				+	+	
ОК 10	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+

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

	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
ОК 1	+											+	
ОК 2						+					+	+	
ОК 3							+						+
ОК 4				+	+	+	+				+		
ОК 5		+								+			
ОК 6		+						+		+			+
ОК 7			+		+			+			+		+
ОК 8	+					+		+	+				+
ОК 9	+		+		+	+		+			+		
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	

ЗАТВЕРДЖЕНОРішення Вченої ради КНУТД
від "30" 09 2020 р. протокол № 11

Голова Вченої ради

Іван ГРИЩЕНКО

Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет технологій та дизайну**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**

Рівень вищої освіти другий (магістерський) галузь знань 24 Сфера обслуговування
(назва рівня вищої освіти) (шифр і назва галузі знань)

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
(назва освітньої програми)

Форма здобуття вищої освіти денна
(денна, вечірня, заочна, дистанційна)

Освітня кваліфікація магістр
з готельно-ресторанної справи
(найменування спеціальності)

Строк навчання 1 рік 4 місяці
(роки і місяці)

на основі бакалавр
(освітній рівень)

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Серпень				Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
1																																																			
2	п	п	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д			

ПОЗНАЧЕННЯ: * - теоретичне навчання, s - індивідуальні завдання та консультації, С - екзаменаційна сесія (в т.ч. додаткова для ліквідації академзаборгованостей);

Н-

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ, тижні

Курс	Теоретичне навчання, індивідуальні завдання та консультації	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання дипломної роботи	Канікули	Разом
1	29	5	6			8	48
2			8	2	10		20
Разом	29	5	14	2	10	8	68

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	6
Переддипломна	3	8

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (атестаційний екзамен, дипломна робота (проскт))	Семестр
Захист кваліфікаційної роботи	3

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамени	Заліки	Контрольні роботи, розрахунково-графічні роботи	Курсові роботи (проекти)		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	1 курс		2 курс	
								Всього	у тому числі:			Семестри			
		лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	1				2	3					
					Кількість тижнів в семестрі			12	12						
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми															
ОК 1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	24			24	66	2		
ОК 2	Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	1				3,0	90	24	12		12	66	2		
ОК 3	Індустрія гостинності		1			3	90	24	12		12	66	2		
ОК 4	Моніторинг розвитку готельно-ресторанного бізнесу	1				5,0	150	36	12		24	114	3		
ОК 5	Клієнтоорієнтований сервіс		1			4,0	120	36	12		24	84	3		
ОК 6	Управління готельно-ресторанним бізнесом	2				4,0	120	72	24		48	48		6	
ОК 7	Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	2			КРФ	5,0	150	72	24		48	78		6	
ОК 9	Виробнича практика		2			9,0	270					270		В	
ОК 10	Переддипломна практика		3			12,0	360					360			П
ОК 11	Підготовка та захист дипломної магістерської роботи					18,0	540					540			Д
	Всього з циклу	4	5	0	1	66	1980	288	96	0	192	1692	12	12	

2. Вибіркові компоненти освітньої програми

ДВВС	Дисципліна 1		1		6,0	180	36	12		24	144	3				
ДВВС	Дисципліна 2		1		6,0	180	36	12		24	144	3				
ДВВС	Дисципліна 3		2		6,0	180	36	12		24	144		3			
ДВВС	Дисципліна 4		2		6,0	180	36	12		24	144		3			
Всього вибірових компонентів		0	4	0	0	24	720	144	48	0	96	576	6	6	0	
Всього освітніх компонентів		4	9	0	1	90,0	2700	432	144	0	288	2268	18	18	0	
Загальна кількість кредитів												30	30	30		
Кількість годин на тиждень												18	18			
Кількість екзаменів		6											3	3		
Кількість заліків			8										4	3	1	
Кількість курсових проектів																
Кількість курсових робіт					1							1				

Схвалено Вченою радою факультету культурних і креативних індустрій протокол від "24" 06 2023 р. № 11

Директор НМЦУПФ

Олена ГРИГОРЕВСЬКА

Т.в.о. Декан факультету ККІ
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу

Михайло КУЛИНЯК

Погоджено
Проректор

Людмила ГАНУЩАК-ЄФІМЕНКО

Гарант освітньої програми

Наталія БУНТОВА

Оксана Моргулець