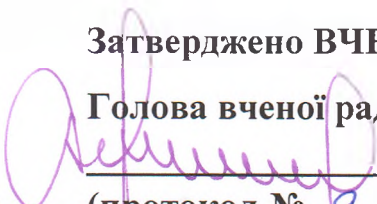


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**
підготовки здобувачів вищої освіти
на першому (бакалаврському) рівні
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради


_____ Андрій КРИСОВАТИЙ
(протокол № 9 від 15 червня 2022 р.)



Освітня програма вводиться в дію з вересня 2022 р.

Ректор  Андрій КРИСОВАТИЙ

(наказ № 116 від «20» червня 2022 р.)

Тернопіль – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Перший проректор

Микола ШИНКАРИК

*Директор навчально-наукового центру
моніторингу якості освіти та
методичної роботи*

Сергій ШАНДРУК

Директор ННІМВ ім. Б. Д. Гаврилишина

Ірина ІВАЩУК

Голова ГЗС

Юрій ГУМЕНЮК

*Завідувач кафедри міжнародного
туризму і готельного бізнесу*

Оксана ГУГУЛ

Гарант ОПП

Вікторія ДАНИЛЕНКО-КУЛЬЧИЦЬКА

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гуменюка Ю.П., д.е.н., професора кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
2. Гугул О.Я., к.е.н., доцента, завідувача кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
3. Даниленко-Кульчицької В.А., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
4. Нагари М.Б., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
5. Ткач У.В., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
6. Суконник Іванна здобувачка ОПШ;
7. Дерезький М.М. директора сімейної ресторації «Три Миколи», м. Тернопіль

Рецензії та відгуки на освітньо-професійну програму:

1. Анжела ГУМЕНЮК, головна франчайзі ТОВ «Львівська майстерня шоколаду», м. Тернопіль.
2. Роман ШЕРСТЮК – д.е.н., професор, завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг ТНТУ ім. І.Пулюя.
3. Андрій НАЙЧУК, адміністратор ресторанного комплексу «Хутір»

**I. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Західноукраїнський національний університет, кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа ОПП – «Готельно-ресторанна справа» Освітня кваліфікація – Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра. освітньої програми на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») може бути визнано та перезараховано не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №20012513, термін дії – до 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, освітній ступінь молодшого бакалавра, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання (з 2022 р. – національного мультипредметного тесту) в порядку, визначеному законодавством.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2027 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.wunu.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців у галузі гостинності, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, необхідних для подальшої професійної діяльності в сфері готельно-ресторанної сфери.	
3 – Характеристики освітньої програми	
Предметна область 241 Готельно-ресторанна справа галузь знань, 24 Сфера обслуговування	<i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. <i>Цілі навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що

	<p>характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на забезпечення загальнонаукової та професійно практичної підготовки фахівців, здатних використовувати спеціалізовані концептуальні новітні знання у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Акцент освітньо-професійної програми зорієнтовано на високий рівень професійної підготовки фахівців, котрі володіють інтегральним способом мисленням, гнучкою адаптивністю, ініціативних, здатних застосовувати нові знання і вміння у галузі організації і діяльності закладів сфери гостинності, із врахуванням світового досвіду суб'єктів міжнародного ринку гостинності.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на формування інтегральних, загальних і спеціальних компетентностей, в тому числі унікальних, та досягнення відповідних програмних результатів навчання. Освітні компоненти – обов'язкові дисципліни загальної та професійної підготовки. Освітньо-професійна програма забезпечує підготовку високопрофесійного, конкурентоспроможного фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, затребуваного на ринку праці, який володіє знаннями новітніх та перспективних технологій у сфері гостинності.</p> <p>Дисципліни вибіркового циклу дають можливість здобувачу освіти вибудувати власну освітню траєкторію в межах студентоцентрованого підходу. Соціальні навички (soft skills), здобуті у ході навчання, забезпечують гнучкість, багатозадачність, здатність до самонавчання і професійного розвитку, уміння здійснювати ефективну організацію всіх процесів у закладах сфери гостинності.</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, готель, ресторан, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Принципом і особливістю підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи є поєднання фундаментальної теоретичної та практичної підготовки з формуванням навичок роботи у галузі готельно-ресторанної справи.</p> <p>Освітньо-професійна програма враховує сучасні тенденції у розвитку економіки, бізнесу, сфери гостинності і туризму. Освітньо-професійна програма забезпечує підготовку</p>

	конкурентноспроможного фахівця, готового до роботи у різних закладах сфери гостинності, зорієнтованих як на внутрішній, так і міжнародний ринок готельно-ресторанної індустрії, постійного професійного зростання, соціально гнучкого і професійно мобільного, з високою організаційною культурою, ініціативного. Освітньо-професійна програма орієнтована як на міжнародний, так і на регіональний ринок праці, із залученням до освітнього процесу фахівців-практиків.
4 – Придатність випускників до подальшого працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Державного класифікатора посад і професій випускники придатні до працевлаштування за такими професіями: 315 Ресторатор. 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.). 2482.2 Фахівець із готельної справи. 2482.2 Фахівець із ресторанної справи. 3414 фахівець із готельного обслуговування; 3414 фахівець з організації дозвілля. 3414 Фахівець із конференц-сервісу. 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування. 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності. 3439 фахівець з побутового обслуговування. 4222.87 адміністратор (господар) залу. 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства. 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління. 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення.
Подальше навчання	Працевлаштування за фахом та/або продовження навчання за програмою підготовки на другому (магістерському) рівні вищої освіти, а згодом – на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти. Навчання впродовж життя для вдосконалення професійної, наукової та інших видів діяльності.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні заняття поєднуються з практичними заняттями, розглядом тематичних кейсів, диспутиами, круглими столами, презентаціями групових проєктів, робочими зустрічами з фахівцями у готельно-ресторанній сфері, керівниками готелів та ресторанів. Практикується студентсько-центроване навчання, електронне навчання в системах Moodle, Zoom, самонавчання, використання елементів дуальної освіти, підготовка кваліфікаційної роботи. Проведення консультацій викладачами здійснюється у формі особистісно-орієнтованої педагогічної взаємодії суб'єктів навчання у ЗВО, метою і мірою ефективності якої є

	формування професійної компетентності майбутнього фахівця.
Оцінювання	Тестування, опитування, дискусії, презентації індивідуальних та групових завдань, модульні контрольні роботи, усні та письмові екзамени, захист: комплексних практичних індивідуальних завдань; курсових робіт; звіту з практики. Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної випускної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес</p>

	<p>виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність організовувати роботу підприємств готельно-ресторанної індустрії з урахуванням світового досвіду.</p> <p>СК 15. Здатність аналізувати чинники міжнародного бізнес-середовища та прогнозувати їх вплив на діяльність підприємств сфери гостинності.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>
--	--

	<p>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>PH 23. Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності.</p> <p>PH 24. Організовувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства на ринку міжнародних послуг.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Усі науково-педагогічні працівники, залучені до викладання навчальних дисциплін освітньо-професійної програми мають науковий ступінь і/або вчене звання.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники мають показники</p>

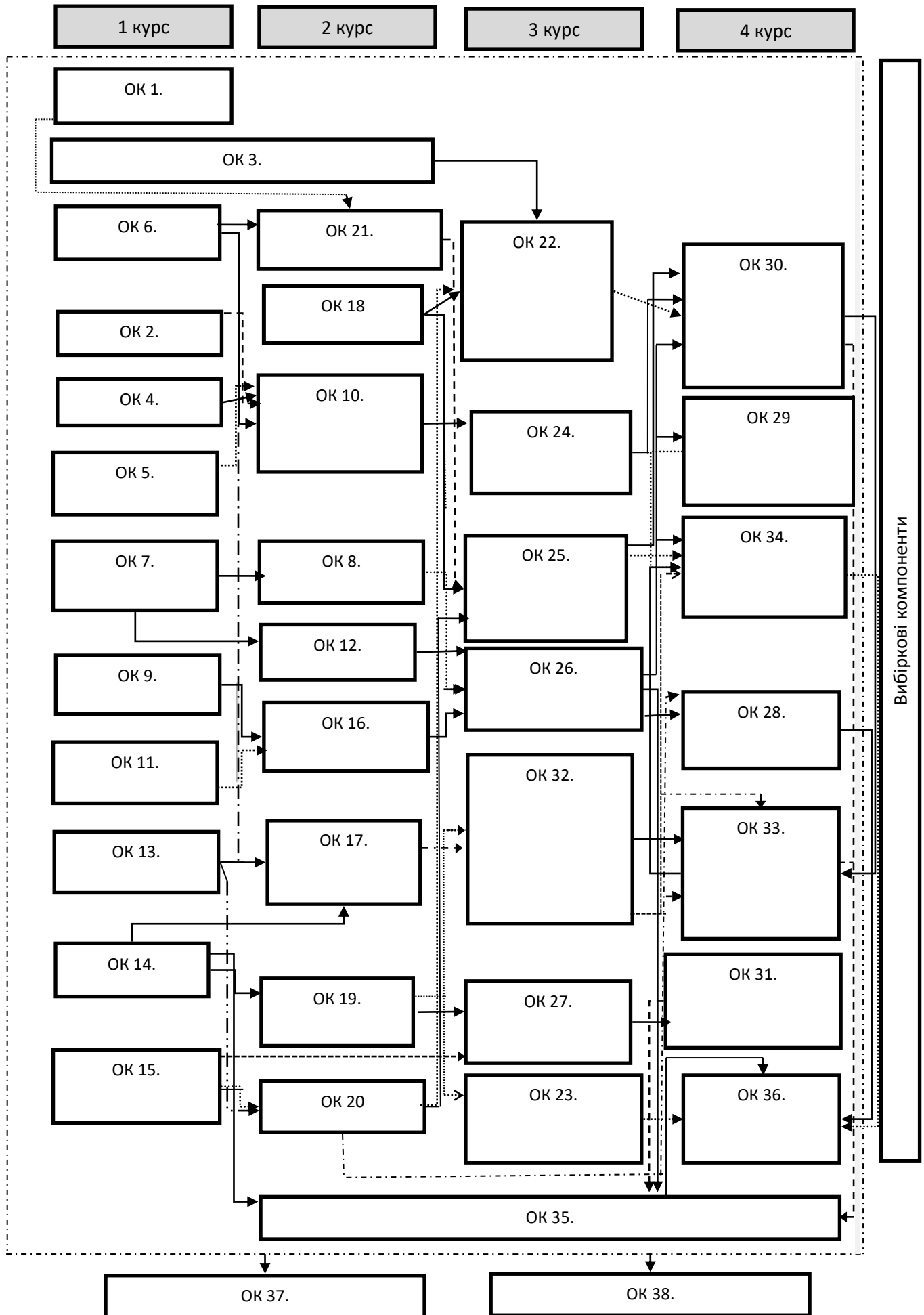
	академічної та професійної кваліфікації відповідно до дисципліни, викладання якої вони забезпечують.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість приміщеннями навчального призначення мультимедійним обладнанням, комп'ютерними лабораторіями та спеціалізованими кабінетами з сучасною комп'ютерною технікою та обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчального плану, використання сучасного програмного забезпечення, наявність об'єктів соціальної інфраструктури.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний вебсайт http://www.wunu.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Усі ресурси бібліотеки доступні через сайту університету: http://www.wunu.edu.ua .
9 – Академічна мобільність програми	
Національна кредитна мобільність	Відповідно до угод ЗУНУ.
Міжнародна кредитна мобільність	Відповідно до угод ЗУНУ та угод про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ К1).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до норм чинного законодавства.

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

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК)			
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК1.	Українська мова за професійним спрямуванням	4	залік
ОК2.	Історія та культура України	4	екзамен
ОК3.	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК4.	Філософія	4	екзамен
ОК5.	Політологія	4	залік
ОК6.	Психологія професійної діяльності	4	екзамен
ОК7.	Вища математика	7	залік, екзамен
ОК8.	Теорія ймовірностей та математична статистика	5	екзамен
ОК9.	Інформаційно-комунікаційні технології	5	екзамен
ОК10.	Етика бізнесу	4	екзамен
<i>Разом</i>		47	
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК11.	Мікроекономіка	5	екзамен
ОК12.	Макроекономіка	5	екзамен
ОК13.	Історія гостинності	4	екзамен
ОК14.	Готельно-ресторанна індустрія	5	екзамен
ОК15.	Підприємництво	5	екзамен
ОК16.	Облік і оподаткування	5	екзамен
ОК17.	Стандартизація, сертифікація та ліцензування туристичних та готельних послуг	5	екзамен
ОК18.	Управління мережами в сфері гостинності	4	екзамен
ОК19.	Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу	4	екзамен
ОК20.	Організація готельно-ресторанної справи	4	екзамен
ОК21.	Рекреаційно-туристичні послуги	5	екзамен
ОК22.	Брендинг в індустрії гостинності	5	екзамен
ОК23.	Курсова робота зі спеціальності	3	захист
ОК24.	Діловий етикет	5	екзамен
ОК25.	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6	Залік, екзамен
ОК26.	Управління ризиками в сфері управлінської діяльності	5	екзамен
ОК27.	Організація обслуговування у готельно-ресторанних закладах	4	екзамен
ОК28.	Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК29.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОК30.	Туроперейтинг	5	екзамен
ОК31.	Управління якістю продуктів та послуг в готельно-ресторанному сервісі	5	екзамен
ОК32.	Міжнародна готельно-ресторанна індустрія	5	екзамен
ОК33.	Міжнародне бізнес-середовище	5	екзамен
ОК34.	Міждисциплінарна курсова робота	3	захист
ОК35.	Елементи дуальної освіти	6	залік
ОК36.	Переддипломна практика	9	залік
ОК37.	Атестаційний екзамен	1	екзамен
ОК38.	Кваліфікаційна робота	5	захист
<i>Разом</i>		133	
<i>Разом обсяг обов'язкових компонент</i>		180	
<i>Вибіркові компоненти</i>		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОПШ «Готельно-ресторанна справа»



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота розміщується на сайті закладу вищої освіти або у репозитарії закладу вищої освіти.

Таблиця 1

Матриця відповідності освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя	+	+	+	+
ЗК 02. Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	+	+	+	+
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	+
ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.		+	+	
ЗК 05. Здатність працювати в команді.	+	+	+	
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		+	+	+
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		+	+	+
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+		+
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+	+	+
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	+	+		+
СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	+	+	+	+
СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	+	+	+	+
СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
СК 08. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+		+
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;	+	+	+	+
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
СК 14. Здатність організувати роботу підприємств готельно-ресторанної індустрії з урахуванням досвіду діяльності світових готельних мереж.	+	+	+	+
СК 15. Здатність аналізувати чинники міжнародного бізнес-середовища та прогнозувати їх вплив на діяльність підприємств сфери гостинності.	+	+	+	+

<p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	+	+	+														
<p>РН 23. Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності на ринку міжнародних послуг</p>																+	
<p>РН 24. Організувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства</p>																	+

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38		
ЗК 1		*		*									*							*	*															*	*			
ЗК 2					*															*																*	*			
ЗК 3											*	*																						*	*	*	*	*		
ЗК 4									*																									*	*	*	*	*		
ЗК 5						*			*																	*			*							*	*	*	*	
ЗК 6	*																																			*	*	*	*	
ЗК 7										*															*												*	*		
ЗК 8																		*																	*	*	*	*		
ЗК 9							*	*	*									*								*			*					*	*	*	*	*		
ЗК 10						*								*																		*				*	*	*	*	
ЗК 11			*																																	*	*	*	*	
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																			*													*			*	*	*	*	*	
СК 15																																*		*	*	*	*	*	*	

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	
PH 1					*					*							*		*					*										*	*	*	*	*	
PH 2									*			*	*	*					*	*				*			*	*							*	*	*	*	*
PH 3	*		*							*		*															*									*		*	*
PH 4														*				*			*			*			*								*	*	*	*	*
PH 5						*			*					*	*			*	*	*								*			*					*	*	*	*
PH 6						*			*					*	*					*	*			*										*	*	*	*	*	
PH 7						*			*								*	*		*							*									*	*	*	
PH 8	*		*		*	*																		*			*								*		*	*	
PH 9																		*											*		*					*	*	*	
PH 10											*						*	*					*	*		*										*	*	*	
PH 11									*							*	*		*				*		*		*				*				*	*	*	*	
PH 12											*						*	*								*			*							*	*	*	
PH 13											*							*	*										*						*	*	*	*	
PH 14																	*	*	*	*										*							*	*	
PH 15									*		*	*					*	*		*				*		*									*	*	*	*	
PH 16					*		*	*				*									*					*									*	*	*	*	
PH 17						*				*								*	*		*		*	*		*								*	*	*	*		
PH 18						*			*			*			*		*				*		*	*		*		*					*	*	*	*	*		
PH 19					*												*				*													*	*	*	*		
PH 20		*		*	*																															*	*	*	
PH 21					*																																*	*	
PH 22				*								*																									*	*	
PH 23																																*		*	*	*	*		
PH 24																																	*		*	*	*	*	

