

**Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний педагогічний університет
імені Володимира Гнатюка**

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою університету
протокол № 13 від 27.06.2017 р.
уведене в дію наказом ректора
№ 220-р від 30.08.2017 р.

із змінами і доповненнями,
затвердженими
вченою радою університету

протокол № 13 від 26.06.2018 р.
уведене в дію наказом ректора
№ 178-р від 26.06.2018 р.



Б.Б.Буяк

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: бакалавр сфери послуг, менеджер

з готельно-ресторанної справи

Тернопіль 2018 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
ПРЕДМЕТНА СПЕЦІАЛЬНІСТЬ (СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ)	-
ДРУГА СПЕЦІАЛЬНІСТЬ (ПРЕДМЕТНА СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ)	-
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	-
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ	Бакалавр
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр сфери послуг. Менеджер з готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО

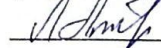
Голова науково-методичної ради
Тернопільського національного
педагогічного університету
імені Володимира Гнатюка

  В. Герещук
"26" червня 2018 р.

РОЗРОБЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО

проектною групою
Тернопільського національного
педагогічного університету
імені Володимира Гнатюка

Гарант освітньої програми
(керівник робочої групи)

 Литвин Л. М.
"26" червня 2018 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма першого рівня здобуття ступеня вищої освіти – бакалавр, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Робоча група:

1. Литвин Любов Мирославівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри філософії та економічної теорії Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

2. Флінта Наталя Іванівна – кандидат географічних наук, доцент кафедри географії України і туризму Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

3. Гевко Ігор Васильович – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти та охорони праці Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

4. Царик Петро Любомирович – кандидат географічних наук, доцент кафедри географії України і туризму Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

5. Рудакевич Іван Романович – кандидат географічних наук, доцент кафедри географії України і туризму Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, інженерно-педагогічний факультет, кафедра технологічної освіти та охорони праці
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ОС Бакалавр, бакалавр сфери обслуговування. Менеджер з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки – на основі повної загальної середньої освіти; 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки – на основі ступеня молодший бакалавр (молодший спеціаліст)
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, НРК - 6 рівень, FQ-ЕНЕА - перший цикл, EQF- LLL - 6 рівень,
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2024 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://tnpu.edu.ua/about/public_inform/akredytatsiia%20ta%20litsenzuvannia/osvitni_prohramy/bakalavr/ipf/opp_241.php
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з готельно-ресторанної справи здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у професійній діяльності, що передбачає організацію і здійснення готельно-ресторанного обслуговування.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань,	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа

спеціальність, спеціалізація (за наявності))	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Формування та розвиток професійної компетентності фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців із готельно-ресторанної справи
4 - Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець з готельно-ресторанної справи базового рівня має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати такі посади: фахівець із готельної справи, фахівець із ресторанної справи, фахівець з організації дозвілля, фахівець із стандартизації, сертифікації та якості, фахівець з дослідження товарного ринку, інспектор з контролю якості продукції, фахівець з організації та раціоналізації виробництва, адміністратор.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого рівня вищої освіти – «Магістр».
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	За домінуючими методами та способами навчання: пасивні (пояснювально-ілюстративні); активні (проблемні, ігрові, інтерактивні, саморозвивальні). За організаційними формами: колективне, індивідуальне та інтегративне навчання. За орієнтацією педагогічної взаємодії: позиційне та контекстне навчання, технологія співпраці.
Оцінювання	<i>Види контролю:</i> поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. <i>Форми контролю:</i> усне та письмове опитування, тестування, захист курсових, лабораторних та практичних робіт, звіти із практик, презентація індивідуальних науково-дослідних завдань, атестаційний іспит. <i>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за системами:</i> ECTS, національною, вербальною.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання із застосуванням базових теоретичних знань, що передбачає застосування умінь розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах готельно-ресторанних підприємств.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність використовувати іноземну мову у професійній діяльності: здійснювати усне спілкування на іноземній мові, використовуючи доцільні мовленнєві форми, складати ділову документацію з метою якісного обслуговування іноземних клієнтів. ЗК2. Здатність до аналізу філософських основ професійних знань, що ґрунтуються на розумінні предметної області професійної діяльності, прагнення до постійного підвищення освітнього та наукового рівня, актуалізації й реалізації власного особистісного потенціалу, прагнення до саморозвитку.

	<p>ЗК3. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, розробляти та удосконалювати галузеві або освітні процеси, а також експериментально перевіряти результати впроваджень.</p> <p>ЗК4. Здатність керувати підприємством готельно-ресторанної сфери, застосувати методи і моделі прийняття рішень для підвищення ефективності функціонування системи управління підприємством.</p> <p>ЗК5. Здатність до проектування та впровадження інноваційних технологій у готельно-ресторанній справі.</p> <p>ЗК6. Здатність до використання інформаційних і комунікаційних технологій з метою прийняття відповідних управлінських рішень та їх оптимізації у сфері готельно-ресторанного управління.</p> <p>ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел з метою забезпечення виробничих процесів готельно-ресторанних підприємств. Володіння практичними навичками використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання різноманітних задач у практичній діяльності за фахом.</p> <p>ЗК8. Здатність до проектування та вдосконалення роботи готельно-ресторанних закладів.</p> <p>ЗК9. Здатність до впровадження новітніх технологій у сфері обслуговування та обґрунтування їх практичного використання у готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>ЗК10. Здатність орієнтуватися у культурологічних питаннях сучасності з позицій врахування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. Здатність відстоювати свою життєву (політичну) позицію, чітко розуміти свої громадянські права, свободи і обов'язки, відстоювати принципи громадянського суспільства і правової держави.</p> <p>ЗК11. Здатність представляти технічні й соціальні ідеї та презентації рідною мовою чи іншою необхідною для планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ЗК12. Здатність організувати роботу готельно-ресторанних підприємств відповідно до вимог законодавства України.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність дотримання вимоги охорони праці, при вирішенні професійних завдань та приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності. своєчасно проводити інструктажі, забезпечувати робочі місця інструкціями з безпеки та засобами індивідуального захисту.</p> <p>ФК2. Здатність застосовувати знання з технологій інтернет-маркетингу у готельно-ресторанній справі.</p> <p>ФК3. Здатність захищати авторське право на результати власної інноваційної та наукової діяльності згідно правових норм.</p> <p>ФК4. Здатність до впровадження власних оригінальних ідей щодо розв'язання виробничих процесів, реалізації нестандартних підходів до виконання професійних обов'язків.</p> <p>ФК5. Здатність до розробки, експериментальної перевірки й реалізації технологічних процесів з метою удосконалення обслуговування клієнтів.</p> <p>ФК6. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в процесі реалізації технологічних процесів у галузі професійної діяльності та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ФК7. Здатність до інноваційних процесів професійної діяльності.</p> <p>ФК8. Здатність інтегруватися до сучасного професійного середовища.</p> <p>ФК9. Здатність застосовувати інноваційні підходи до обслуговування клієнтів у готельно-ресторанних господарствах.</p> <p>ФК10. Здатність до реалізації бізнес-планів, окремих проектів.</p> <p>ФК11. Здатність до розробки та проектування спеціалізованих готельно-</p>

	<p>ресторанних комплексів різного спрямування.</p> <p>ФК12. Здатність до власного кар'єрного та професійного розвитку.</p> <p>ФК 13. Здатність до формування ефективного кадрового забезпечення підприємства. Вміння підбирати систему оцінки та організувати оцінку персоналу.</p> <p>ФК 14. Здатність до прогнозування, попередження та розв'язання конфліктів в колективі, регулювання плинності кадрів на підприємстві.</p> <p>ФК 15. Здатність до формування професійних компетенцій. Здатність до самостійної та колективної роботи та навчання.</p> <p>ФК 16. Здатність до здійснення ділових функцій. Вміння здійснювати оцінку ефективності роботи персоналу та роботи кадрової служби.</p> <p>ФК 17. Здатність до володіння понятійним апаратом психології праці. Здатність впроваджувати теоретичні надбання у практичній діяльності.</p> <p>ФК 18. Здатність до визначення стратегічної позиції організації на конкурентному ринку та оцінки конкурентоспроможності діючого потенціалу підприємства з подальшою стратегічною сегментацією.</p> <p>ФК 19. Здатність до формування програми економічної безпеки підприємства, підрозділу, особи, та використовувати в практичній діяльності концепцію економічної безпеки регіону, підприємства, особи.</p> <p>ФК 20. Здатність до формування політики підприємства в галузі управління інноваціями та якістю. Здатність до оцінки, вибору та обґрунтування доцільності виконання інноваційного проекту.</p> <p>ФК 21. Вміння розробляти структуру і головні положення «Керівництва з якості». Вміння інтегрувати стратегію управління інноваційним розвитком та якістю в загальну систему стратегічного управління підприємства, здійснювати документаційний супровід системи якості та інноваційних розробок.</p> <p>ФК 22. Здатність впроваджувати новачі та систему контролю якості у всіх структурах підприємства та організувати їх документальний супровід. Вміння здійснювати оцінку ефективності інновацій та систем якості.</p>
7 - Програмні результати навчання	
ПРН1	Вміти дотримуватися положень законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці при виконанні виробничих та управлінських функцій. Уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктаж з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.
ПРН2	Оцінювати радіаційну, хімічну й біологічну обстановку; керувати підготовкою й проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт на об'єкті господарчої діяльності. Практично здійснювати заходи захисту населення від наслідків аварій, катастроф, наслідків стихійних лих і сучасної зброї масового ураження.
ПРН3	Вміти знаходити індивідуальні форми роботи з людьми, проводити ділові бесіди, створювати сприятливі ділові відносини у колективі.
ПРН4	Уміти застосовувати доцільні засоби вербальної комунікації при підготовці публічних виступів з галузевих питань.
ПРН5	Вміти застосувати теоретичні основи сучасного менеджменту для управління виробництва.
ПРН6	Володіти методами управління персоналом у сфері обслуговування.
ПРН7	Вміти застосувати методи та прийоми психологічного впливу на особистість, налагоджувати оптимальну комунікативну взаємодію з персоналом та клієнтами.
ПРН8	Володіти змістовою основою засад проектної діяльності підприємства, технологією проектного менеджменту; методологією виконання основних

	функцій управління проектами (організації, планування та контролю).
ПРН9	Вміти оформляти документацію щодо проходження ліцензування та сертифікації готельно-ресторанних господарств.
ПРН10	Вміти здійснювати планування заходів різного спрямування у готельно-ресторанних закладах.
ПРН11	Володіти сучасними технологіями самовдосконалення у професійній діяльності.
ПРН12	Володіти уміннями ефективного використання сучасного обладнання готельно-ресторанного підприємства в умовах стрімкого розвитку технологій.
ПРН13	Вміти здійснювати індивідуальний підхід до персоналу з метою підвищення культури та якості обслуговування клієнтів.
ПРН14	Уміння уникати та усувати конфлікти у процесі обслуговування клієнтів, формувати та ефективно використовувати клієнтську базу.
ПРН15	Володіти сучасними раціональними методами пошуку, обробки та аналізу нових тенденцій у сфері обслуговування.
ПРН16	Здійснювати ефективне системне управління готельно-ресторанним господарством з метою недопущення недоліків у його роботі.
ПРН17	Володіти технологією застосування автоматизованих системи управління для ефективної організації технологічного процесу.
ПРН18	Уміння впроваджувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
ПРН19	Уміння організовувати та удосконалювати діяльність готельно-ресторанного господарств з урахуванням вимог і потреб споживачів.
ПРН20	Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.
ПРН21	Уміння розробляти нові технології виробництва страв і виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів і складати необхідну нормативну документацію.
ПРН22	Уміння впроваджувати інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ПРН23	Уміння розробляти нормативну документацію для виготовлення напівфабрикатів та готової кулінарної продукції.
ПРН24	Вміти підбирати торговельно-технологічне устаткування для закладів ресторанного господарства, експлуатувати його з дотриманням вимог безпеки праці.
ПРН25	Уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ПРН26	Уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ПРН27	Уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно – гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.
ПРН28	Уміння здійснювати контроль за дотриманням умов обслуговування, правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарства, та дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.
ПРН29	Уміння використовувати методику проведення тренінгів для персоналу.
ПРН30	Уміння організовувати та забезпечувати контроль якості виробничого процесу, розробляти технічну документацію та заходи щодо усунення порушень і недоліків у виробництві.

ПРН31	Уміння здійснювати планування діяльності закладів готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.
ПРН32	Уміння розробляти пропозиції щодо прогнозування конкурентоспроможності, перспектив та шляхів розвитку підприємства. Уміння встановлювати та обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації.
ПРН33	Уміння використовувати надбання традицій харчування народів світу у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН34	Уміння усного і письмового спілкування державною мовою.
ПРН35	Володіння іноземною мовою за професійним спрямуванням.
ПРН36	Уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах.
ПРН37	Здатність ведення ділової документації відповідно до вимог законодавства та організаційно-правової форми підприємництва.
ПРН38	Здатність планувати, організовувати, мотивувати та контролювати творчу діяльність фахівців з метою створення нових технологій у готельно-ресторанній справі.
ПРН39	Вміння розраховувати виробничий цикл виготовлення продукції, здійснювати нормування праці окремих категорій працюючих та контроль якості продукції підприємства.
ПРН40	Здатність до управління комплексними діями або проектами щодо здійснення маркетингової діяльності в сфері послуг. Здатність до прийняття рішень щодо дій підприємства на ринку послуг.
ПРН41	Вміння здійснювати аналіз конкурентного середовища, вести конкурентну боротьбу на ринку та аналізувати активність всіх суб'єктів ринку.
ПРН42	Здатність до планування, організації діяльності та оптимізації функціонування системи сервісного обслуговування, вміння використовувати технології, інструменти і методи комунікативного менеджменту при розв'язанні конкретних управлінських проблем.
ПРН43	Вміння користуватися вербальними і невербальними засобами спілкування, а також розпізнавати наміри партнерів, що користуються цими засобами.
ПРН44	Вміння користуватися комунікативними мережами і технічними засобами комунікації.
ПРН45	Вміння здійснювати переговори, ділову розмову, ділову бесіду, співбесіду при наймі на роботу та ін. особисто та за допомогою засобів зв'язку.
ПРН46	Вміння ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі й етики бізнесу та ділового етикету; організовувати та контролювати власну поведінку; формувати власний імідж.
ПРН47	Вміння застосовувати набуті теоретичні та практичні аспекти бухгалтерського обліку в професійній діяльності, складати документи з руху товарно-матеріальних цінностей та грошових коштів, звітів матеріально-відповідальних осіб.

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 5 - кандидатів наук. Всі розробники є штатним співробітниками Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.</p> <p>Гарант освітньої програми: Литвин Л. М. – к. екон. н., доцент кафедри філософії та економічної теорії.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні</p>
-----------------------------	--

	працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> • навчальні корпуси; • гуртожитки; • тематичні кабінети; • спеціалізовані лабораторії; • комп'ютерні класи; • пункти харчування; • точки бездротового доступу до мережі Інтернет; • мультимедійне обладнання; • спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> • офіційний сайт ТНПУ ім. В. Гнатюка: tnpu.edu.ua • точки бездротового доступу до мережі Інтернет; • необмежений доступ до мережі Інтернет; • наукова бібліотека, читальні зали; • віртуальне навчальне середовище Moodle (elr.tnpu.edu.ua); • пакет MS Office 365; • корпоративна пошта; • навчальні і робочі плани; • графіки навчального процесу; • навчально-методичні комплекси дисциплін; • навчальні та робочі програми дисциплін; • дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; <ul style="list-style-type: none"> • програми практик; • методичні вказівки щодо виконання курсових проектів (робіт), магістерських (кваліфікаційних) робіт; • критерії оцінювання рівня підготовки; • пакети комплексних контрольних робіт.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність, що реалізується за рахунок кредитно-трансферної системи організації навчального процесу
Міжнародна кредитна мобільність	–
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	–

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Цикл загальної підготовки			
1.1. Нормативні навчальні дисципліни			
ОК 1.1.01	Філософія	3	Екзамен
ОК 1.1.02	Іноземна мова	6	Залік Залік Екзамен
ОК 1.1.03	Історія України та національної культури	6	Екзамен
ОК 1.1.04	Укр. мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 1.1.05	Право	3	Залік
ОК 1.1.06	Економіка	3	Екзамен
ОК 1.1.07	Політологія	3	Екзамен
ОК 1.1.08	Вища математика	6	Екзамен
ОК 1.1.09	Хімія	3	Залік
ОК 1.1.10	Інженерна графіка	6	Залік Залік
ОК 1.1.11	Інженерне обладнання будівель	3	Екзамен
ОК 1.1.12	Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	Залік
ОК 1.1.13	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	Залік
ОК 1.1.14	Сучасні інформаційні технології	6	Залік
Всього		57	
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни			
ВБ 1.2.1.1	Людина і навколишнє середовище	4,5	Залік
ВБ 1.2.1.2	Етика та естетика		
ВБ 1.2.2.1	Основи наукових досліджень	3	Залік
ВБ 1.2.2.2	Сучасне діловодство		
ВБ 1.2.3.1	Друга іноземна мова	6	Екзамен
ВБ 1.2.3.2	Електронна комерція		
ВБ 1.2.4.1	Практична риторика	3	Залік
ВБ 1.2.4.2	Культура фахової мови		
ВБ 1.2.5.1	Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ВБ 1.2.5.2	Організація анімаційної діяльності		
ВБ 1.2.6.1	Страховання в готельно-ресторанній сфері	3	Залік
ВБ 1.2.6.2	Інфраструктура туризму		
ВБ 1.2.7.1	Готельна індустрія України	6	Залік
ВБ 1.2.7.2	Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу		
Всього		28,5	
II. Цикл професійної підготовки			
2.1. Нормативні навчальні дисципліни			
ОК 2.1.01	Економіка підприємств	3	Екзамен
ОК 2.1.02	Товарознавство	6	Залік
ОК 2.1.03	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен

ОК 2.1.04	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК 2.1.05	Організація готельного господарства	6	Екзамен
ОК 2.1.06	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 2.1.07	Технологія продукції ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 2.1.08	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 2.1.09	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 2.1.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 2.1.11	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен
ОК 2.1.12	Проектування меблів для готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ОК 2.1.13	Курсова робота	9	Залік
Всього		72	
2.2 Вибіркові навчальні дисципліни			
ВБ 2.2.1.1	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ВБ 2.2.1.2	Логістика готельно-ресторанного обслуговування		
ВБ 2.2.2.1	Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ВБ 2.2.2.2	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі		
ВБ 2.2.3.1	Фізіологія харчування	7,5	Екзамен
ВБ 2.2.3.2	Українська національна кухня		
ВБ 2.2.4.1	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен
ВБ 2.2.4.2	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства		
ВБ 2.2.5.1	Сервісологія	6	Екзамен
ВБ 2.2.5.2	Курортологія		
ВБ 2.2.6.1	Культура готельно-ресторанної справи	7,5	Екзамен
ВБ 2.2.6.2	Основи готельно-ресторанного етикету		
ВБ 2.2.7.1	Організація ціноутворення в готельно-ресторанній справі	7,5	Залік
ВБ 2.2.7.2	Корпоративна культура та управління персоналом		
ВБ 2.2.8.1	Професійна комунікація	6	Залік
ВБ 2.2.8.2	Основи бізнес-комунікації		
ВБ 2.2.9.1	Педагогіка і психологія	6	Екзамен
ВБ 2.2.9.2	Логіка		
Всього		55,5	
2.3. Практична підготовка			
ПП 1	Навчальна практика	12	Залік Залік
ПП 2	Виробнича практика	12	Залік Залік
ПП 3	Державний екзамен	3	Екзамен
Всього		27	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	VIII семестр
Економіка	Іноземна мова			Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Культура безпеки життєдіяльності, цивільний захист та охорона праці		Виробнича практика
Вища математика	Історія України та національної культури	Укр. Мова (за проф. спрямуванням)	Філософія	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Політологія	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Хімія	Бухгалтерський облік	Право	Стандартизація, сертифікація та метрологія		Виробнича практика	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства
Вища математика та інформаційні технології	Економіка підприємства	Інженерне обладнання	Організація готельного господарства	Сервісологія	Педагогіка і психологія	Основи наукових	Культура готельно-ресторанної справи
Інженерна графіка	Фізіологія харчування	Товарознавство	Організація ресторанного господарства	Курортологія	Логіка	Сучасне діловодство	Основи готельно-ресторанного етикету
Людина і навколишнє середовище	Українська національна кухня	Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи	Навчальна практика	Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Технологія продукції підприємств сфери послуг	Друга іноземна мова	Організація ціноутворення в готельно-ресторанній справі
Етика і естетика	Навчальна практика	Готельна індустрія України	Практична риторика	Організація анімаційної діяльності	Професійна комунікація	Електронна комерція	Корпоративна культура та управління персоналом
		Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу	Культура фахової мови	Страховання в готельно-ресторанній сфері	Основи бізнес комунікації	Дизайн готельно-ресторанних закладів	Технологія виготовлення виробів з текстильних матеріалів
				Інфраструктура туризму	Педагогіка і психологія	Логістика готельно-ресторанного обслуговування	Технологія виготовлення меблевих виробів
				Курсова робота	Логіка	Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Комплексний кваліфікаційний екзамен
						PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	
						Курсова робота	
I. Цикл загальної підготовки							
1.1. Нормативні навчальні дисципліни							
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни							
II. Цикл професійної підготовки							
2.1. Нормативні навчальні дисципліни							
2.2. Вибіркові навчальні дисципліни							
1.3. Практична підготовка							

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі складання державного екзамену та завершується врученням документа встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр сфери обслуговування. Менеджер з готельно-ресторанної справи».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

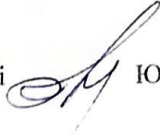
4. Матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1.01	ОК 1.1.02	ОК 1.1.03	ОК 1.1.04	ОК 1.1.05	ОК 1.1.06	ОК 1.1.07	ОК 1.1.08	ОК 1.1.09	ОК 1.1.10	ОК 1.1.11	ОК 1.1.12	ОК 1.1.13	ОК 1.1.14	ОК 2.1.01	ОК 2.1.02	ОК 2.1.03	ОК 2.1.04	ОК 2.1.05	ОК 2.1.06	ОК 2.1.07	ОК 2.1.08	ОК 2.1.09	ОК 2.1.10	ОК 2.1.11	ОК 2.1.12	ОК 2.1.13	
ЗК1		+																										
ЗК2	+				+		+										+							+			+	
ЗК3		+					+	+		+	+			+			+											+
ЗК4		+		+		+									+	+	+	+	+	+		+	+					
ЗК5					+	+		+		+	+	+		+	+				+	+		+	+			+		
ЗК6	+				+		+		+			+	+	+		+		+			+			+	+			
ЗК7		+						+		+	+	+		+											+	+		+
ЗК8						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+
ЗК9	+		+	+			+	+	+			+							+	+					+		+	+
ЗК10	+		+		+		+																					
ЗК11		+		+		+		+					+	+	+										+		+	
ЗК12		+	+			+	+						+		+	+	+		+	+		+	+		+			
ФК1												+	+				+		+	+				+				
ФК2		+				+	+							+	+								+			+		
ФК3		+		+	+		+					+		+	+								+					
ФК4			+						+	+	+			+														
ФК5								+	+																			
ФК6								+	+							+						+	+					+
ФК7		+								+	+			+			+						+	+		+		+
ФК8			+			+				+	+				+			+	+	+					+			
ФК9		+		+										+									+	+		+		
ФК10		+		+		+		+		+	+	+		+	+				+	+		+						
ФК11					+	+	+	+									+	+	+	+					+			
ФК12	+				+		+					+		+														
ФК13				+				+					+	+									+					
ФК14	+			+									+						+	+		+			+			+
ФК15																+						+	+					
ФК16				+	+							+		+									+					
ФК17				+	+		+					+			+				+	+		+						
ФК18								+									+					+	+					
ФК19						+		+															+					
ФК20	+				+							+					+		+	+								+
ФК21				+		+						+		+		+			+	+	+	+	+		+			
ФК22		+				+		+				+		+			+		+	+						+		

Гарант освітньо-професійної програми
(керівник робочої групи)

 Л.М. Литвин

Програма схвалена на засіданні кафедри технологічної освіти та охорони праці
Протокол № 11 від 24 травня 2018р.

Завідувач кафедри технологічної освіти та охорони праці  Ю.О.Туранов

Програма затверджена Вченою радою інженерно-педагогічного факультету
Протокол № 9 від 6 червня 2018 р.

Голова ради факультету



Б. В. Струганець

Освітня програма рекомендована до впровадження Вченою радою Тернопільського
національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка
Протокол № 13 від "26" червня 2018 р.

Учений секретар університету





Л. С. Мерва