

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 25. 06. 2019 р.
уведене в дію наказом ректора
№ 151-р від 25. 06. 2019 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 2019 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

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

ПОГОДЖЕНО

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

 Терещук Т. В.

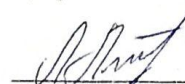
25 червня 2019 р.



РОЗРОБЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО

робочою групою
інженерно-педагогічного факультету
Тернопільського національного
педагогічного університету
імені Володимира Гнатюка

Керівник проектної групи
(гарант освітньої програми)

 Л. М. Литвин

25 червня 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою інженерно-педагогічного факультету ТНПУ імені Володимира Гнатюка у складі:

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

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

Члени робочої групи зі складу викладачів:

1. Гевко Ігор Васильович – доктор педагогічних наук, завідувач кафедри комп'ютерних технологій Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

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

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

4. Сопіга Віктор Борисович – кандидат педагогічних наук, викладач кафедри сфери обслуговування, технологій та охорони праці Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

Члени робочої групи зі складу стейкхолдерів та роботодавців:

Мартинюк Володимир Федорович – директор товариства з обмеженою відповідальністю «Санаторій «Барвінок», офтальмологічний санаторій».

Грушко Галина Євгенівна – директор Тернопільського Вищого професійного училища сфери послуг і туризму.

Чорна Ганна Степанівна – в. о. директора ДПТНЗ «Тернопільське Вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

Кришня Вероніка Віталіївна – студентка 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Тернопільського національного педагогічного університету.

Грищенко Діана Олександрівна – студентка 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Тернопільського національного педагогічного університету.

**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
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) Бакалавр сфери послуг, менеджер з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти; 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців – на основі отриманого кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста.
Наявність акредитації	–
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти (ПЗСО); наявність отриманого кваліфікаційного рівня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://tnpu.edu.ua/nzhenerno-pedagog-chniy-fakultet.php
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити здобувачу вищої освіти (далі – ЗВО) формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення виробничої діяльності, що надасть можливість вільного доступу до працевлаштування на підприємствах сфери обслуговування; подальшого навчання.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <i>Об'єкти вивчення та діяльності:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної

	<p>діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області:</p> <p>Основні поняття: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг та менеджмент, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, сервісологія.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, віртуальне навчальне середовище (Moodle). Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах.</p>
Орієнтація освітньої програми	Підготовка майбутніх фахівців до виробничої діяльності в сфері обслуговування.
Основний фокус освітньої програми	<p>Формування та розвиток професійної компетентності фахівця в галузі сфери обслуговування, здатного організовувати й здійснювати виробничий процеси в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>Ключові слова: сфера обслуговування, готельна справа, ресторанна справа, менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства.</p>

Особливості програми	Програма реалізується українською мовою або окремі її частини можуть викладатися іноземними мовами. Освітня програма містить широкий спектр навчальних дисциплін циклу професійної і практичної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що мають на меті засвоєння новітніх методів і технологій організації діяльності підприємств індустрії гостинності.
<p align="center">Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти бакалавра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): <ul style="list-style-type: none"> - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС. <p>Практика складає не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.</p> <p>Понад 50% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p>	
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Готельні, ресторани, та санаторно-курортні підприємства. Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010: 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві; 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 3414. Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець з організації дозвілля; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна

	мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, компетентнісно-орієнтоване, інноваційно-інформаційне навчання, яке проводиться у формі лекцій, практичних та лабораторних занять, зокрема, й на базі спеціалізованих лабораторій, самостійної роботи на основі опрацювання навчально-методичної, наукової, фахової літератури та періодичних видань українською та іноземними мовами, консультацій із викладачами. Форми і методи навчання: традиційні лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, практичні та лабораторні заняття; самостійне індивідуальне навчання; практики; самонавчання у системі Moodle; робота з Internet-ресурсами.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за системою ESTS та національною шкалою оцінювання. Поточний контроль: індивідуальне та фронтальне усне опитування, письмове опитування, тест-контроль, презентації, реферативні повідомлення, захисти практичних, лабораторних та індивідуальних робіт, та ін. Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів у процесі поточного контролю; захисти результатів практик; комплексний кваліфікаційний екзамен.
6. Перелік компетентностей випускника рівня бакалавр	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у галузі гостинності як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, що формують теоретичне підґрунтя готельно-ресторанної діяльності.
Загальні компетентності	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

	<p>(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. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології з метою пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань.</p> <p>ЗК 06. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною мовою.</p> <p>ЗК 07. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 08. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.</p> <p>ЗК 10. Здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p>
--	--

<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>СК 03. Здатність оперувати правовими актами, які регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес</p>
--	--

	<p>виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) 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. Створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного ринку та закордонних 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 проектувати технологічний процес виробництва продукції або надання послуг із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації і здійснювати відповідні розрахунки.</p> <p>СК 11. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Використовувати інформаційні технології у процесі створення та реалізації продукції готельно-ресторанних комплексів, планувати координовану діяльність різних функціональних підрозділів спеціалізованих підприємств.</p> <p>СК 15. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>СК 16. Здатність управляти комплексними діями, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток підлеглих.</p> <p>СК 17. Управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p>
--	--

7. Програмні результати навчання

- ПРН 01. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 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.

ПРН 03. Демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

ПРН 04. Аналізувати особливості розміщення та використання рекреаційних

ресурсів за регіонами світу, оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивних технологій, підвищення якості продукції, підвищення професійної майстерності працівників.

ПРН 07. Моделювати технологічний ланцюг та організовувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельно-ресторанного господарства, згідно стандартів якості й норм безпеки.

ПРН 08. Дотримуватися вимог продуктивного спілкування в діалоговому режимі з громадськістю у готельно-ресторанній сфері.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Створювати якісні, конкурентоспроможні, інноваційні послуги у галузі гостинності для потреб національного ринку та закордонних споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

ПРН 13. Забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях, визначати їх завдання та штатний розклад з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.

ПРН 14. Організовувати дотримання працівниками закладу гостинності правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, екології, виробничої санітарії.

ПРН 15. Управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та давати оцінку їх ефективності.

ПРН 16. Демонструвати відповідальність за результати прийняття рішень в процесі діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Розробляти та реалізовувати свої проекти у готельно-ресторанній сфері.

ПРН 19. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 21. Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ПРН 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.

ПРН 23. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН 24. Практикувати прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування у професійній діяльності.

ПРН 25. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове
забезпечення

На кафедрі сфери обслуговування, технологій та охорони праці, що є випусковою кафедрою для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа працює 15 висококваліфікованих фахівців. Серед них: 1 доктор педагогічних наук, 1 кандидат економічних наук, 2 кандидати технічних наук, 8 кандидатів педагогічних наук. Таким чином, частка науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та званнями становить 80 %. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками за основним місцем роботи, які мають науковий ступінь та/або вчене звання становить 100 %.

З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні 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. <p>Викладання дисциплін циклу професійної підготовки проводиться в спеціалізованих лабораторіях, навчально-виробничих майстернях.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>У Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка функціонує потужна система інформаційного забезпечення, складовими якої є: офіційний сайт університету (http://tnpu.edu.ua); електронний архів-репозитарій (http://dspace.tnpu.edu.ua/index.jsp?locale=uk); точки бездротового доступу до Інтернету; електронний каталог віртуальної бібліотеки (http://catalog.library.tnpu.edu.ua); наукова бібліотека, читальні зали, віртуальне навчальне середовище Moodle. Навчально-методичне забезпечення навчального процесу включає: навчальний план, навчально-методичні комплекси дисциплін, робочі програми дисциплін; програми практик; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; авторські розробки (методичні матеріали професорсько-викладацького складу).</p>

Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
I. Обов'язкові компоненти ОП			
1.1. Загальна підготовка			
ОК 1.1.1.	Історія України та національної культури	4	Екзамен
ОК1.1. 2.	Українська мова (за професійним	3	Екзамен

	спрямуванням)		
ОК 1.1. 3.	Філософія	3	Екзамен
ОК 1.1.4.	Іноземна мова	6	Залік Екзамен
ОК 1.1.5.	Культура безпеки життєдіяльності, цивільний захист та охорона праці	3	Залік Залік
ОК 1.1.6.	Людина й навколишнє середовище	3	Залік
ОК 1.1.7.	Сучасні інформаційні технології	3	Залік
ОК 1.1.8.	Право	3	Залік
ОК 1.1.9.	Економіка	3	Екзамен
ОК 1.1.10.	Політологія	3	Екзамен
ОК 1.1.11.	Вища математика	3	Екзамен
Всього:		37	
1.2. Професійна підготовка			
ОК 1.2.1.	Інженерна графіка	6	Залік
ОК 1.2.2.	Інженерне обладнання будівель	5	Екзамен
ОК 1.2.3.	Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	Залік
ОК 1.2.4.	Економіка підприємства	4	Екзамен
ОК 1.2.5.	Товарознавство	6	Залік
ОК 1.2.6.	Проектування об'єктів готельно- ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.7.	Бухгалтерський облік	4	Залік
ОК 1.2.8.	Організація готельного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.9.	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.10.	Технологія продукції ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.11	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.12	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.13	Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 1.2.14	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
Всього:		75	
1.3. Практика			
ПП1	Навчальна практика	12	Залік, залік
ПП2	Виробнича практика	18	Залік Залік (диф.)
ПП3	Курсова робота	3	Залік

Всього:		33	
Всього за I:		145	
II. Вибіркові компоненти			
2.1. Загальна підготовка			
ВБ 2.1.1.1.	Етика і естетика	4	Залік
ВБ 2.1.1.2.	Людина і навколишнє середовище		
ВБ 2.1.2.1.	Основи наукових досліджень	3	Залік
ВБ 2.1.2.2.	Сучасне діловодство		
ВБ 2.1.3.1.	Друга іноземна мова	6	Екзамен
ВБ 2.1.3.2.	Електронна комерція		
ВБ 2.1.4.1.	Практична риторика	3	Залік
ВБ 2.1.4.2.	Культура фахової мови		
ВБ 2.1.5.1.	Педагогіка і психологія	6	Екзамен
ВБ 2.1.5.2.	Логіка		
Всього:		22	
2.2 Професійна підготовка			
ВБ 2.2.1.1.	Дизайн готельно-ресторанних закладів	5	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	6	Екзамен
ВБ 2.2.3.2.	Етнічні кухні		
ВБ 2.2.4.1.	Бізнес планування в готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
ВБ 2.2.4.2.	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства		
ВБ 2.2.5.1.	Основи сервісного обслуговування	6	Екзамен
ВБ 2.2.5.2.	Основи готельно-ресторанного етикету		
ВБ 2.2.6.1.	Рекреаційні комплекси світу	6	Екзамен
ВБ 2.2.6.2.	Курортологія		
ВБ 2.2.7.1.	Організація ціноутворення в готельно-ресторанній справі	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.	Інформаційні технології в сфері послуг	3	Залік
ВБ 2.2.9.2.	Організація анімаційної діяльності		
ВБ 2.2.10.1.	Технологія виготовлення виробів з текстильних матеріалів	6	Залік

ВБ 2.2.10.2.	Технологія виготовлення меблевих виробів		
ВБ 2.2.11.1.	Основи харчових технологій	6	Залік
ВБ 2.2.11.2.	Українська національна кухня		
ВБ 2.2.12.1.	Страховання в готельно-ресторанній сфері	3	Залік
ВБ 2.2.12.2.	Інфраструктура туризму		
ВБ 2.2.13.1.	Світовий туризм і готельне господарство	6	Залік
ВБ 2.2.13.2.	Готельна індустрія України		
ВБ 2.2.14.1.	Проектування виробів з текстильних матеріалів	4	Залік
ВБ 2.2.14.2.	Проектування меблів для готелів і ресторанів		
Всього:		70	
Всього за II:		92	
III. Атестація			
ПП 4	Комплексний кваліфікаційний екзамен	3	Екзамен
Всього:		3	
Всього за III:		3	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

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
Людина і навколишнє середовище	Іноземна мова			Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Культура безпеки життєдіяльності, цивільний захист та охорона праці		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
Економіка	Історія України та національної культури	Укр. Мова (за проф. спрямуванням)	Філософія	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Устапування закладів готельно-ресторанної справи	Політологія	Курсова робота
Вища математика	Бухгалтерський облік	Право	Стандартизація, сертифікація та метрологія	Основи сервісного обслуговування	Виробнича практика		Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Сучасні інформаційні технології	Технологія продукції підприємств сфери послуг	Інженерне обладнання	Організація готельного господарства	Основи готельно-ресторанного етикету	Педагогіка і психологія	Основи наукових досліджень	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства
Економіка підприємства	Навчальна практика	Товарознавство	Організація ресторанного господарства	Інформаційні технології в сфері послуг	Логіка	Сучасне діловодство	Рекреаційні комплекси світу
Інженерна графіка	Фізіологія харчування	Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи	Навчальна практика	Організація анімаційної діяльності	Професійна комунікація	Друга іноземна мова	Курортологія
Етика і естетика	Етнічні кухні	Світовий туризм і готельне господарство	Практична риторика	Страхування в готельно-ресторанній сфері	Основи бізнес комунікації	Електронна комерція	Організація створення в готельно-ресторанній справі
Людина і навколишнє середовище	Основи харчових технологій	Готельна індустрія України	Культура фахової мови	Інфраструктура туризму	Проектування виробів з текстильних матеріалів	Дизайн готельно-ресторанних закладів	Корпоративна культура та управління персоналом
	Українська національна кухня				Проектування меблів для готелів і ресторанів	Логістика готельно-ресторанного обслуговування	Технологія виготовлення виробів з текстильних матеріалів
						Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Технологія виготовлення меблевих виробів
						PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	
I. Обов'язкові компоненти							
1.1. Загальна підготовка							
1.2. Професійна підготовка							
1.3. Практична підготовка							
II. Вибіркові компоненти							
2.1. Загальна підготовка							
2.2. Професійна підготовка							
III. Адаптація							
Комплексний кваліфікаційний екзамен							

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену, який включає завдання з навчальних дисциплін професійної підготовки та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр сфери послуг, менеджер з готельно-ресторанної справи.


Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену
Вимоги до екзамену	Атестаційний екзамен передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)

відповідними компонентами освітньої програми


	ПРН 01	ПРН 02	ПРН 03	ПРН 04	ПРН 05	ПРН 06	ПРН 07	ПРН 08	ПРН 09	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	ПРН 23	ПРН 24	ПРН 25	
OK 1.1.1.		+																	+	+	+	+			+	
OK 1.1.2		+	+					+																+		+
OK 1.1.3		+						+							+		+	+	+	+	+			+		+
OK 1.1.4		+	+					+									+	+	+	+	+			+		+
OK 1.1.5		+					+							+						+						+
OK 1.1.6		+								+							+		+	+	+	+	+	+		+
OK 1.1.7		+					+		+	+	+					+		+								+
OK 1.1.8	+	+																+	+	+	+	+				+
OK 1.1.9	+	+													+	+		+	+	+	+	+			+	+
OK 1.1.10		+						+												+	+	+	+	+		+
OK 1.1.11		+													+	+		+								+
OK 1.1.12		+		+		+									+			+								+
OK 1.2. 1		+				+			+							+										+
OK 1.2.2.		+	+		+	+			+									+								+
OK 1.2.3.	+	+		+	+	+				+	+		+								+	+				+
OK 1.2.4.	+	+			+											+	+		+	+	+				+	+
OK 1.2.5.	+	+			+	+	+		+									+								+
OK 1.2.6.		+				+	+		+										+						+	+
OK 1.2.7.	+	+													+	+										+
OK 1.2.8.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+
OK 1.2.9.	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+
OK 1.2.10.	+	+			+	+		+	+	+		+						+								+
OK 1.2.11.		+			+			+					+	+	+		+	+	+	+				+	+	+
OK 1.2.12		+					+									+	+	+	+					+	+	+
OK 1.2.13.		+		+	+	+	+		+	+								+								+
OK 1.2.14.	+	+			+	+	+		+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+		+		+
ПП 1	+	+		+	+	+	+		+	+		+	+	+				+							+	+
ПП 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+		+	+	+
ПП 3	+	+			+	+	+		+	+								+							+	+
ПП 4		+	+		+	+	+		+		+		+		+	+		+		+					+	+
ВБ 2.1.1.1.		+								+								+		+	+	+	+			+
ВБ 2.1.1.2.		+								+								+		+	+	+	+			+
ВБ 2.1.2.1.		+	+			+																		+		+
ВБ 2.1.2.2.		+	+			+		+										+	+		+	+	+			+
ВБ 2.1.3.1.		+	+					+										+	+		+	+		+		+
ВБ 2.1.3.2.	+	+			+			+	+	+	+	+							+						+	+
ВБ 2.1.4.1.	+	+	+					+										+	+							+
ВБ 2.1.4.2.	+	+	+					+										+	+		+	+				+
ВБ 2.1.5.1.		+						+					+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ВБ 2.1.5.2		+															+	+	+	+						+
ВБ 2.2.1.1.		+		+			+			+																+
ВБ 2.2.1.2.		+		+	+		+		+					+		+									+	+
ВБ 2.2.2.1.		+		+	+	+	+			+						+		+								+
ВБ 2.2.2.2.		+	+		+			+										+						+		+
ВБ 2.2.3.1.		+					+			+		+											+			+
ВБ 2.2.3.2.		+												+							+	+				+
ВБ 2.2.4.1.		+	+		+											+	+		+	+					+	+
ВБ 2.2.4.2.		+	+		+			+		+		+	+	+		+	+	+	+					+		+
ВБ 2.2.5.1.		+	+	+	+	+	+		+	+		+				+		+	+							+
ВБ 2.2.5.2.		+	+	+	+	+		+				+				+	+	+	+							+
ВБ 2.2.6.1.		+	+	+	+		+						+					+	+	+		+	+			+
ВБ 2.2.6.2.		+		+		+						+									+	+	+			+
ВБ 2.2.7.1.		+			+										+	+									+	+
ВБ 2.2.7.2.		+	+		+			+				+	+						+	+				+		+
ВБ 2.2.8.1.		+	+				+	+				+	+					+	+					+		+
ВБ 2.2.8.2.		+					+	+				+	+		+	+	+	+						+		+
ВБ 2.2.9.1.		+			+	+	+		+	+	+			+		+		+								+
ВБ 2.2.9.2.		+					+	+	+	+	+				+								+	+		+
ВБ 2.2.10.1.		+			+		+		+			+		+		+										+
ВБ 2.2.10.2.		+		+	+		+		+											+	+	+		+		+
ВБ 2.2.11.1.	+	+		+	+		+		+	+		+				+				+	+	+				+
ВБ 2.2.11.2.	+	+		+				+						+		+			+	+	+		+			+
ВБ 2.2.12.1.	+	+			+		+	+							+	+		+						+	+	+
ВБ 2.2.12.2.		+		+						+			+								+					+
ВБ 2.2.13.1.		+		+														+						+		+
ВБ 2.2.13.2.		+	+																		+	+				+
ВБ 2.2.14.1.		+				+	+		+			+		+					+							+
ВБ 2.2.14.2.		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+						+	+

Гарант освітньої програми

 І. М. Литвин


Програма схвалена на засіданні
кафедри сфери обслуговування,
технологій та охорони праці,
протокол № 12 від «6» червня 2019 р.

Завідувач кафедри
сфери обслуговування,
технологій та охорони праці

 Ю. О. Туранов

Програма затверджена Вченою радою
інженерно-педагогічного факультету
Протокол № 9 від «10» червня 2019 р.

Голова ради факультету

 Б. В. Струганець

Освітня програма рекомендована до впровадження
Вченою радою Тернопільського національного
педагогічного університету імені Володимира Гнатюка,
протокол № 13 від «25» червня 2019 р.

Учений секретар університету



Л. С. Мерва