

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.

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.

із змінами і доповненнями, затвердженими вченою
радою університету протокол № 13 від 23.06.2020 р.
уведене в дію наказом ректора
№ 135-р від 23.06.2020 р.

із змінами і доповненнями, затвердженими вченою
радою університету протокол № 13 від 29 червня 2021 р.
уведене в дію наказом ректора
№ 57-р від 29 червня 2021 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**

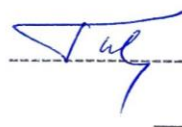
Тернопіль 2021 р

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 Г.В.
 _____ 2021 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
 _____ 2021 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 суспільних наук Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

Члени робочої групи зі складу викладачів:

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

2. Алілуйко Марія Степанівна – кандидат економічних наук, викладач кафедри сфери обслуговування, технологій та охорони праці Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

Члени робочої групи зі складу стейкхолдерів та роботодавців:

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

Чорна Ганна Степанівна – заступниця директорки з навчально-виробничої роботи ДПТНЗ «Тернопільське Вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

Кришня Вероніка Віталіївна – студентка 2 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Тернопільського національного педагогічного університету.

Грищенко Діана Олександрівна – студентка 2 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>

	<p>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.</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 ресторанных 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	Формування та розвиток професійної компетентності фахівця в галузі сфери обслуговування, здатного організувати й здійснювати виробничий процеси в готельно-ресторанному бізнесі. Ключові слова: сфера обслуговування, готельна

	справа, ресторанна справа, менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства.
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>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 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 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>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> <p>ЗК 12. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p>
--	---

<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<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 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)</p>
--	--

	<p>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 використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для готельно-ресторанної сфери.</p> <p>СК 15. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>СК 16. Здатність управляти комплексними діями, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток підлеглих.</p> <p>СК 17. Здатність забезпечити якість послуг і управління діяльністю в готельно-ресторанній сфері.</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>	

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 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.

PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

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.

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.

РН 23. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.

РН 24. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

РН 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.	Основи права	3	Залік
ОК 1.1.9.	Економіка	3	Екзамен
ОК 1.1.10.	Політологія	3	Екзамен
ОК 1.1.11.	Вища математика	3	Екзамен
ОК 1.1.12.	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства	4	Залік
Всього:		41	
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.)
ППЗ	Курсова робота	3	Залік
Всього:		33	
Всього за I:		149	
II. Вибіркові компоненти			
2.1. Загальна підготовка			
ВБ 2.1.1.1.	Основи наукових досліджень	3	Залік
ВБ 2.1.1.2.	Сучасне діловодство		
ВБ 2.1.2.1.	Друга іноземна мова	6	Екзамен
ВБ 2.1.2.2.	Електронна комерція		
ВБ 2.1.3.1.	Практична риторика	3	Залік
ВБ 2.1.3.2.	Культура фахової мови		
ВБ 2.1.4.1.	Психологія	6	Екзамен
ВБ 2.1.4.2.	Логіка		
Всього:		18	
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.	Організація екскурсійного обслуговування	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.	Тренінги персоналу в готельно-ресторанній сфері		
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 дозвілля		
ВБ 2.2.10.1.	Проектування виробів для готельно-ресторанних закладів	6	Залік

ВБ 2.2.10.2.	Етнічні особливості гостинності		
ВБ 2.2.11.1.	Основи харчових технологій	6	Залік
ВБ 2.2.11.2.	Українська національна кухня		
ВБ 2.2.12.1.	Страхування в готельно-ресторанній сфері	3	Залік
ВБ 2.2.12.2.	Маркетингові комунікації		
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.	Безпека в готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
ВБ 2.2.14.2.	Кейтеринг		
Всього:		70	
Всього за II:		88	
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	Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Політологія	Курсова робота
Інфраструктура готельно-ресторанного	Бухгалтерський облік	Основи права	Стандартизація, сертифікація та метрологія	Основи сервісного обслуговування		Виробнича практика	
Вища математика	Технологія продукції підприємств сфери послуг	Інженерне обладнання будівель	Організація готельного господарства	Основи готельно-ресторанного етикету	Психологія	Основи наукових	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Сучасні інформаційні технології	Навчальна практика	Товарознавство	Організація ресторанного господарства	Інформаційні технології в сфері послуг	Логіка	Сучасне діловодство	Тренінги персоналу в готельно-ресторанній сфері
Економіка підприємства	Фізіологія харчування	Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи	Навчальна практика	Організація дозвілля	Професійна комунікація	Друга іноземна мова	Рекреаційні комплекси світу
Інженерна графіка	Етнічні кухні	Світовий туризм і готельне господарство	Практична риторика	Страховання в готельно-ресторанній сфері	Основи бізнес комунікації	Електронна комерція	Курортологія
	Основи харчових технологій	Готельна індустрія України	Культура фахової мови	Маркетингові комунікації		Дизайн готельно-ресторанних закладів	Організація піноутворення в готельно-ресторанній справі
	Українська національна кухня			Безпека в готельно-ресторанному бізнесі		Логістика готельно-ресторанного обслуговування	Корпоративна культура та управління персоналом
				Кейтеринг		Організація екскурсійного обслуговування	Проектування виробів для готельно-ресторанних закладів
						PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Етнічні особливості гостинності
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. Атестація							
						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

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	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	СК 16	СК 17
ОК 1.1.1.	+	+	+										+																
ОК1.1.2	+			+		+										+													
ОК 1.1.3		+							+				+																
ОК 1.1.4			+				+				+					+													
ОК 1.1.5			+					+																				+	
ОК 1.1.6	+	+					+																						
ОК 1.1.7			+	+																						+			
ОК 1.1.8	+	+	+												+											+			
ОК 1.1.9			+														+						+						
ОК 1.1.10	+	+					+						+																
ОК 1.1.11			+																				+						
ОК 1.1.12								+											+		+	+							
ОК 1.2.1			+							+													+			+			
ОК 1.2.2.								+					+													+			
ОК 1.2.3.			+											+	+														+
ОК 1.2.4.										+							+												+
ОК 1.2.5.										+											+	+							
ОК 1.2.6.										+							+	+											
ОК 1.2.7.			+														+						+						
ОК 1.2.8.				+	+																+					+			
ОК 1.2.9.				+	+																+					+			
ОК 1.2.10.										+								+	+										+
ОК 1.2.11.				+	+											+	+												
ОК 1.2.12.					+							+									+								
ОК 1.2.13.								+					+									+							
ОК 1.2.14.			+												+									+					
ПП1		+								+		+																	
ПП2		+						+		+					+														
ПП3			+						+				+																
ПП4				+	+					+							+		+	+					+				+
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 2.2.1.1.			+					+	+				+																
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.			+	+	+																								+

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
ОК 1.1.1.																					+	+	+		
ОК 1.1.2.			+					+																+	
ОК 1.1.3.																					+	+			+
ОК 1.1.4.			+														+						+		
ОК 1.1.5.							+							+						+					
ОК 1.1.6.																				+		+		+	
ОК 1.1.7.							+			+	+														
ОК 1.1.8.	+	+																				+			
ОК 1.1.9.															+				+						+
ОК 1.1.10.								+												+	+	+			
ОК 1.1.11.															+	+									+
ОК 1.1.12.		+			+	+																			
ОК 1.2. 1.						+										+									+
ОК 1.2.2.					+				+										+						
ОК 1.2.3.					+	+															+				
ОК 1.2.4.	+														+				+						
ОК 1.2.5.					+	+	+																		
ОК 1.2.6.							+		+										+						
ОК 1.2.7.	+	+														+									
ОК 1.2.8.		+			+								+												
ОК 1.2.9.		+			+								+												
ОК 1.2.10.							+		+	+															
ОК 1.2.11.						+							+					+							
ОК 1.2.12.								+		+								+							
ОК 1.2.13.					+				+	+															
ОК 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 2.2.1.1.		+		+			+																		
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.				+	+	+						+													

**Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК
241 Готельно-ресторанна справа**

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Кому- нікація	Автономія та відпові- дальність
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.		+	+	+
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+		+
ЗК 12. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.		+	+	+
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 реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	+	+	+	+

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 господарства.	+	+	+	+
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, 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 здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
СК 14. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для готельно-ресторанної сфери.	+	+	+	+
СК 15. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.	+	+	+	+
СК 16. Здатність управляти комплексними діями, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток підлеглих.		+	+	+
СК 17. Здатність забезпечити якість послуг і управління діяльністю в готельно-ресторанній сфері.	+	+	+	+

Матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Інтегральна компетентність	Компетентності																																		
		Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17						
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.	+		+	+			+					+																	+							
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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.	+			+	+							+																								
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	+							+				+	+	+															+							
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	+	+		+						+	+	+	+																+	+	+	+	+	+		
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+				+	+					+	+																		+			+			
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	+	+			+	+	+																									+		+		
РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних,	+	+				+	+	+																									+	+	+	+

проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.			+	+																										
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	+																											+		
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	+																											+	+	
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	+																											+	+	+
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	+																													
РН 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.	+																													
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.	+																													
РН 23. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.	+																													
РН 24. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній	+																													

діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.																														
РН 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.	+	+	+	+	+		+	+	+	+							+	+			+	+	+	+				+	+	+

Гарант освітньої програми
Л. М. Литвин



Програма схвалена на засіданні
кафедри сфери обслуговування,
технологій та охорони праці,
протокол № 13 від «25» травня 2021 р.

Завідувач кафедри
сфери обслуговування,
технологій та охорони праці
Т. П. Сорока



Програма затверджена Вченою радою
інженерно-педагогічного факультету
Протокол № 9 від «27» травня 2021 р.

Голова ради факультету
Б. В. Струганець



Освітня програма рекомендована до впровадження
Вченою радою Тернопільського національного
педагогічного університету імені Володимира Гнатюка,
протокол № 13 від «29» червня 2021 р.

Учений секретар університету
В. Р. Гевко

