

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**Готельно-ресторанна справа**

**Першого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

**галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: Бакалавр сфери послуг. Менеджер з готельно-ресторанної  
справи**



**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ\***

**Голова вченої ради**

**/ В. П. Кравець /**

**(протокол № 13 від "27" червня 2017 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2017 р.**

**(наказ № 220/Р від "30" серпня 2017 р.)**

**Тернопіль, 2017**



## ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, інженерно-педагогічний факультет, кафедра технологічної освіти та охорони праці
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	ОС Бакалавр, бакалавр сфери обслуговування. Менеджер з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	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)
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, НРК - 6 рівень, FQ-ЕНЕА - перший цикл, EQF- LLL - 6 рівень,
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2023 рік
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з професійної освіти у сфері готельно-ресторанного обслуговування здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі професійної діяльності що передбачає застосування спеціальних технологій щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування і характеризується комплексністю та інтегративністю умов.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	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.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців із готельно-ресторанної справи

<b>4 - Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого рівня вищої освіти – «Магістр».
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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.
<b>Оцінювання</b>	<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.
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати складні спеціалізовані професійні питання в сфері обслуговування, що передбачає застосування багатофункціонального комплексу теоретичних знань та практичних умінь і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, з метою формування конкурентоздатного суб'єкту ринку.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Вміння використовувати іноземну мову у міжособистісному спілкуванні в професійній діяльності, здійснювати письмове спілкування на іноземній мові, складати ділову документацію, здійснювати адекватний вибір мовленнєвих форм, використовувати і перетворювати їх залежно від стилю та характеру спілкування. ЗК2. Здатність до аналізу філософських основ професійних знань, дотримання методологічних норм і застосування їх у процесі вирішення проблемних ситуацій, прагнення до постійного підвищення освітнього та наукового рівня, актуалізації й реалізації власного особистісного потенціалу, прагнення до саморозвитку. ЗК3. Здатність до розробки й реалізації програми прикладного дослідження, яке передбачає уточнення вже відомих явищ і об'єктів з метою удосконалення галузевих або освітніх процесів, а також експериментальної перевірки результатів дослідження. ЗК4. Здатність до здійснення ефективного управління інноваційною діяльністю в готельно-ресторанному господарстві та на виробництві, вміння застосувати методи і моделі прийняття рішень для підвищення ефективності функціонування системи управління підприємством. ЗК5. Здатність до проектування інноваційних технологій

	<p>навчання і виховання майбутніх фахівців у залежності від поставлених цілей, розробки стратегічної і тактичної програм упровадження новацій у власну діяльність, а також проведення їхньої експертизи.</p> <p>ЗК6. Здатність до розробки вимог якості управлінських рішень, до реалізації проектів професійної діяльності, подальшого маршруту в сфері готельно-ресторанного управління. Вміння використовувати системи інформаційного забезпечення процесу розробки та прийняття управлінських рішень з подальшою їх оптимізацією</p> <p>ЗК7. Здатність до застосування інформаційного забезпечення виробничих процесів готельно-ресторанних підприємств. Здатність до роботи з джерелами інформації та здійснення інформаційної вибірки. Володіння практичними навичками роботи на сучасній комп'ютерній техніці і 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 систематизації, обробки, аналізу, обґрунтування результатів наукових досліджень та формування пропозицій щодо їх практичного використання.</p> <p>ЗК10. Здатність формувати системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу і основні досягнення вітчизняної культури; засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей та норм. Здатність формувати і 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 та соціальні ідеї та презентації різного обсягу і складності рідною мовою чи іншою необхідною для області спеціалізації.</p> <p>ЗК12. Здатність до організації діяльності підприємства при визначенні потреб в продукції та послугах, відносин АПК і держави та всередині комплексу, розвитку окремих регіонів з урахуванням вимог законодавства України.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p>ФК1. Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань та приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності.</p> <p>ФК2. Здатність до використання 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 елементів творчості під час організації трудових процесів, реалізації нестандартних підходів до виконання професійних обов'язків, впровадження власних оригінальних ідей щодо розв'язання виробничих ситуацій.</p> <p>ФК5. Здатність до розробки й реалізації програми прикладного дослідження, яке передбачає уточнення вже відомих явищ і об'єктів з метою удосконалення галузевих процесів, а також експериментальної перевірки результатів дослідження.</p> <p>ФК6. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в процесі реалізації технологічних процесів у галузі професійної діяльності згідно спеціалізації, що передбачає застосування сучасних галузевих технологій.</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 формування, презентації та аналізу бізнес-планів та їх окремих складових, вміння організувати ефективну реалізацію бізнес-планів, окремих проектів.</p> <p>ФК11. Здатність до практичного вирішення задач з розробки, розрахунку та проектування спеціалізованих готельно-ресторанних комплексів різного спрямування.</p> <p>ФК12. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.</p> <p>ФК 13. Здатність до формування ефективного кадрового забезпечення організації, вміння працювати з кадровою документацією та розробляти необхідні кадрові документи, Здатність до збору, обробки, аналізу та застосування кадрової інформації. 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 засвоєння, накопичення, систематизації та практичного застосування отриманих знань, вмінь та навичок з подальшим формуванням професійних компетенцій. Здатність до самостійної та колективної роботи та навчання.</p> <p>ФК 16. Здатність до формування посадової інструкції, здійснення ділових функцій. Вміння здійснювати оцінку ефективності роботи персоналу та роботи кадрової служби.</p> <p>ФК 17. Здатність до володіння понятійним апаратом психології праці; методиками описової професіографії; методиками оцінки людини як суб'єкта праці; методами корекції та профілактики функціональних станів; навичками та прийомами конструктивного ділового спілкування; засобами самоаналізу та саморозвитку соціальної, професійної та комунікативної компетентності. Здатність впроваджувати теоретичні надбання у практичній діяльності.</p> <p>ФК 18. Здатність до здійснення системної оцінки зовнішнього та внутрішнього середовища організації, оцінки діючої стратегії. Здатність до визначення стратегічної позиції організації на конкурентному ринку та оцінки конкурентоспроможності діючого потенціалу підприємства з подальшою стратегічною сегментацією.</p> <p>ФК 19. Вміння визначати та використовувати в практичній діяльності концепцію економічної безпеки регіону, підприємства, особи. Здатність до формування програми економічної безпеки підприємства, підрозділу, 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>ФК21. 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>ФК22. Здатність впроваджувати новації та систему якості на підприємстві, в підрозділі, на окремому робочому місці та організувати їх документальний супровід. Вміння здійснювати оцінку ефективності інновацій та систем якості.</p>
	<b>7 - Програмні результати навчання</b>
<b>ПРН1</b>	Володіти здатністю та готовністю до врахування 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 інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.
<b>ПРН2</b>	Оцінювати радіаційну, хімічну біологічну обстановку; керувати підготовкою формувань і проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт на об'єкті господарчої діяльності відповідно до майбутньої спеціальності. Практично здійснювати заходи захисту населення від наслідків аварій, катастроф, наслідків стихійних лих і сучасної зброї масового ураження.
<b>ПРН3</b>	Обговорювати виробничі питання для досягнення порозуміння зі співрозмовником.
<b>ПРН4</b>	Здійснювати підготовку публічних виступів з галузевих питань, застосовуючи відповідні засоби вербальної комунікації.
<b>ПРН5</b>	Вміти застосувати теоретичні основи менеджменту у практичній діяльності, дослідити організаційну структуру управління галузі господарства, організації, фірми, застосовувати методи сучасного менеджменту.
<b>ПРН6</b>	Володіти методами управління персоналом у сфері обслуговування.
<b>ПРН7</b>	Вміти застосувати методи та прийоми психологічного впливу на особистість; використовувати знання з педагогіки і психології в управлінні колективом; застосовувати психологічні знання в організації професійної діяльності, налагоджувати оптимальну комунікативну взаємодію з персоналом та клієнтами.
<b>ПРН8</b>	Володіти змістовою основою засад проектної діяльності підприємства, технологією проектного менеджменту; методологією виконання основних функцій управління проектами (організації, планування та контролю).
<b>ПРН9</b>	Вміти оформляти заявки на проходження ліцензування та сертифікації готельно-ресторанних господарств.
<b>ПРН10</b>	Вміти здійснювати планування заходів різного спрямування у готельно-ресторанних закладах, розробляти програми конференцій, студій, ділових зустрічей тощо.
<b>ПРН11</b>	Володіти сучасними технологіями самовдосконалення у професійній діяльності.
<b>ПРН12</b>	Володіти уміньми щодо використання сучасного обладнання готельно-ресторанного підприємства в умовах стрімкого розвитку інформаційних технологій.
<b>ПРН13</b>	Реалізовувати індивідуальний підхід до персоналу, розвитку їх особистих рис з метою підвищення культури та якості обслуговування клієнтів.
<b>ПРН14</b>	Уміння уникати та усувати конфлікти у процесі обслуговування клієнтів, налагоджувати систему "зворотного зв'язку" з клієнтами, формувати та ефективно використовувати клієнтську базу.
<b>ПРН15</b>	Володіти сучасними раціональними методами пошуку, обробки та аналізу нових тенденцій у сфері обслуговування.
<b>ПРН16</b>	Вміти: знаходити та усувати недоліки у роботі готельно-ресторанних господарств; користуватися контрольно-вимірною апаратурою і сервісним програмним забезпеченням; використовувати програмні засоби, працювати з системним та прикладним програмним забезпеченням.
<b>ПРН17</b>	Володіти технологією застосування автоматизованих системи управління для ефективної організації технологічного процесу.
<b>ПРН18</b>	Уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
<b>ПРН19</b>	Уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та



	реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
<b>ПРН20</b>	Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.
<b>ПРН21</b>	Уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.
<b>ПРН22</b>	Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію. Уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
<b>ПРН23</b>	Уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
<b>ПРН24</b>	Знати види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах. Уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.
<b>ПРН25</b>	Уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
<b>ПРН26</b>	Уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, уміння формувати вихідні данні на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
<b>ПРН27</b>	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, уміння контролювати технологію виробництва та споживання основних та додаткових послуг.
<b>ПРН28</b>	Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарства, здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.
<b>ПРН29</b>	Здатність до використання методик професійного навчання.
<b>ПРН30</b>	Знання і уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві, уміння контролювати відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації.
<b>ПРН31</b>	Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.
<b>ПРН32</b>	Уміння планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик санаторно – курортних закладів. Уміння встановлювати та обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації.

ПРН33	Уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно- ресторанного бізнесу.
ПРН34	Уміння усного і письмового спілкування державною мовою.
ПРН35	Володіння іноземною мовою за професійним спрямуванням, писати та перекладати професійні тексти і документи іноземною мовою з низки галузевих питань, демонструючи міжкультурне розуміння та попередні знання у конкретному професійному контексті.
ПРН36	Уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах.
ПРН37	Здатність скласти установчі документи відповідно до вимог законодавства та організаційно-правової форми підприємництва, реєструвати та організувати діяльність суб'єкта господарювання.
ПРН38	Здатність планувати, організувати, мотивувати та контролювати творчу діяльність фахівців при створенні нових технологій у готельно-ресторанній справі.
ПРН39	Вміння розраховувати виробничий цикл партії виробів та окремих одиниць, здійснювати нормувати працю 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. Вмінням збирати, оцінювати, обробляти, інтерпретувати, аналізувати та застосовувати в рішеннях маркетингову інформацію.
ПРН41	Вміння здійснювати аналіз конкурентного середовища, вести конкурентну боротьбу на ринку та аналізувати активність всіх суб'єктів ринку, здійснювати сегментацію ринку послуг та обирати найбільш привабливі сегменти.
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, технічними засобами комунікації та здатність контролювати їх користування персоналом, вміння використовувати Internet як засіб комунікації, джерело довідкової інформації, засіб реклами і маркетингу при здійсненні бізнес-комунікацій.
ПРН45	Вміння здійснювати переговори, ділову розмову, ділову бесіду, співбесіду при наймі на роботу та ін. особисто та за допомогою засобів зв'язку.
ПРН46	Вміння використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу та ділового етикету та керувати емоційним станом, долати комунікативні бар'єри тощо.
ПРН47	Вміння здійснювати облік за собівартістю та визначати розмір маржинального прибутку.

#### **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p><b>Проектна група:</b> 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 науковимиступеннями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. Зметою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять</p>
-----------------------------	---

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

## 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.1.01	Філософія	3	Екзамен
ОК 1.1.02	Іноземна мова	6	Екзамен Залік
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
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
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	Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ОК 2.1.13	Курсова робота	9	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		156	
<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
Вибірковий блок 1			
ВБ 1.2.01	Людина і навколишнє середовище	4,5	Залік
ВБ 1.2.02	Етика та естетика		
Вибірковий блок 2			
ВБ 1.2.03	Основи наукових досліджень	3	Залік
ВБ 1.2.04	Сучасне діловодство		
Вибірковий блок 3			
ВБ 1.2.05	Друга іноземна мова	6	Екзамен
ВБ 1.2.06	Електронна комерція		
Вибірковий блок 4			
ВБ 1.2.07	Практична риторика	3	Залік
ВБ 1.2.08	Культура фахової мови		
Вибірковий блок 5			
ВБ 1.2.09	Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ВБ 1.2.10	Організація анімаційної діяльності		
Вибірковий блок 6			
ВБ 1.2.11	Страховання в готельно-ресторанній сфері	3	Залік
ВБ 1.2.12	Інфраструктура туризму		
Вибірковий блок 7			
ВБ 1.2.13	Готельна індустрія України	3	Залік

ВБ 1.2.14	Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу		
Вибірковий блок 8			
ВБ 2.2.01	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ВБ 2.2.02	Логістика готельно-ресторанного обслуговування		
Вибірковий блок 9			
ВБ 2.2.03	Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ВБ 2.2.04	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі		
Вибірковий блок 10			
ВБ 2.2.05	Фізіологія харчування	7,5	Екзамен
ВБ 2.2.06	Українська національна кухня		
Вибірковий блок 11			
ВБ 2.2.07	Бізнеспланування в готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен
ВБ 2.2.08	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства		
Вибірковий блок 12			
ВБ 2.2.09	Сервісологія	6	Екзамен
ВБ 2.2.10	Курортологія		
Вибірковий блок 13			
ВБ 2.2.11	Культура готельно-ресторанної справи	7,5	Екзамен
ВБ 2.2.12	Основи готельно-ресторанного етикету		
Вибірковий блок 14			
ВБ 2.2.13	Організація ціноутворення в готельно-ресторанній справі	7,5	Залік
ВБ 2.2.14	Корпоративна культура та управління персоналом		
Вибірковий блок 15			
ВБ 2.2.15	Професійна комунікація	6	Залік
ВБ 2.2.16	Основи бізнес-комунікації		
Вибірковий блок 16			

ВБ 2.2.17	Педагогіка і психологія	6	Екзамен
ВБ 2.2.18	Логіка		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		87	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		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
Іноземна мова		Інженерне обладнання будівель		Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві/ Організація анімаційної діяльності		Організація ціноутворення в ГРС/Корпоративна культура та управління персоналом	
Економіка	Історія України та національної культури	Право		Менеджмент готельно-ресторанного господарства		Бізнеспланування в ГРГ/ Інфраструктура в ГРГ	
Сучасні інформаційні технології		Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства		Маркетинг готельно-ресторанного господарства		Культура ГРС/Основи готельно-ресторанного етикету	
Вища математика		Товарознавство		Страховання в готельно-ресторанній сфері/ Інфраструктура туризму		Виробнича практика	
Хімія		Готельна індустрія України/ Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу		Сервісологія/ Курортологія		Державний екзамен	
Людина і навколишнє середовище/ Етика і естетика		Педагогіка і психологія/ Логіка		Курсова робота		Курсова робота	
Інженерна графіка		Навчальна практика		Курсова робота		Курсова робота	
1. Цикл загальної підготовки							
1.1. Нормативні навчальні дисципліни							
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни							
2. Цикл загальної підготовки							
2.1. Нормативні навчальні дисципліни							
2.2. Вибіркові навчальні дисципліни							
2.3. 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

	OK 1.1.01	OK 1.1.02	OK 1.1.03	OK 1.1.04	OK 1.1.05	OK 1.1.06	OK 1.1.07	OK 1.1.08	OK 1.1.09	OK 1.1.10	OK 1.1.11	OK 1.1.12	OK 1.1.13	OK 1.1.14	OK 2.1.01	OK 2.1.02	OK 2.1.03	OK 2.1.04	OK 2.1.05	OK 2.1.06	OK 2.1.07	OK 2.1.08	OK 2.1.09	OK 2.1.10	OK 2.1.11	OK 2.1.12	OK 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		+					+					+		+		+			+	+					+		





	ББ 1.2.01	ББ 1.2.02	ББ 1.2.03	ББ 1.2.04	ББ 1.2.05	ББ 1.2.06	ББ 1.2.07	ББ 1.2.08	ББ 1.2.09	ББ 1.2.10	ББ 1.2.11	ББ 1.2.12	ББ 1.2.13	ББ 1.2.14	ББ 2.2.01	ББ 2.2.02	ББ 2.2.03	ББ 2.2.04	ББ 2.2.05	ББ 2.2.06	ББ 2.2.07	ББ 2.2.08	ББ 2.2.09	ББ 2.2.10	ББ 2.2.11	ББ 2.2.12	ББ 2.2.13	ББ 2.2.14	ББ 2.2.15	ББ 2.2.16	ББ 2.2.17	ББ 2.2.18			
ПРН1	+										+								+					+											
ПРН2	+										+																								
ПРН3	+	+					+	+										+					+				+	+	+	+					
ПРН4		+		+	+		+	+	+	+								+								+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН5															+	+						+						+					+		
ПРН6	+	+																												+	+	+	+	+	
ПРН7	+	+					+			+								+					+			+	+								
ПРН8			+																			+													
ПРН9			+	+																														+	
ПРН10		+												+								+			+	+									
ПРН11		+	+		+																											+			
ПРН12												+					+																	+	
ПРН13		+					+	+																	+	+		+	+	+	+	+	+	+	
ПРН14		+						+																	+	+		+	+	+	+	+	+	+	
ПРН15			+			+			+			+	+	+	+								+	+				+						+	
ПРН16			+			+																													
ПРН17							+		+																										
ПРН18																+	+	+				+	+												
ПРН19															+	+	+		+	+	+						+								
ПРН20																+									+				+					+	
ПРН21				+															+	+							+							+	
ПРН22				+		+											+										+							+	
ПРН23				+															+	+															
ПРН24											+	+	+		+									+		+									
ПРН25					+			+																	+										
ПРН26				+																					+	+								+	
ПРН27	+																							+	+										
ПРН28																								+		+	+		+						
ПРН29																																		+	
ПРН30																		+																	
ПРН31												+	+										+	+		+							+		
ПРН32												+	+		+								+	+	+	+		+					+		
ПРН33	+	+								+		+	+	+								+		+		+	+		+	+	+	+	+		
ПРН34		+	+				+	+																		+	+		+	+	+	+	+	+	
ПРН35		+	+		+		+										+																	+	
ПРН36							+																											+	
ПРН37				+							+																								
ПРН38			+														+					+						+						+	
ПРН39																			+	+															
ПРН40					+					+					+	+	+											+						+	
ПРН41						+				+		+	+	+	+	+							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН42						+						+	+									+		+			+		+	+	+	+	+	+	
ПРН43		+					+		+										+				+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН44			+			+			+									+																+	+
ПРН45		+					+	+	+									+					+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	
ПРН46		+					+	+															+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	
ПРН47																												+							

Гарант освітньої програми

(керівник проектної групи)

 Л.М. Литвин

Програма схвалена на засіданні кафедри технологічної освіти та охорони праці

Протокол № 9 від 23 березня 2017 р.

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

Програма затверджена Вченою радою інженерно-педагогічного факультету

Протокол № 7 від 24 квітня 2017 р.

Голова ради факультету



Б. В. Струганець

Освітня програма рекомендована до впровадження Вченою радою  
Тернопільського національного педагогічного університету  
імені Володимира Гнатюка

Протокол № 13 від "27" червня 2017 р.

Учений секретар університету



Л. С. Мерва

