

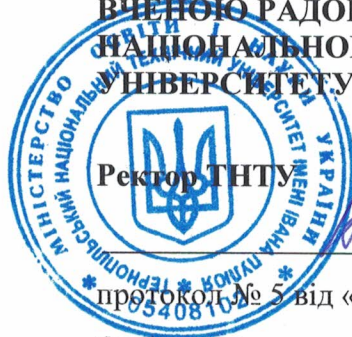
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТЕРНОПІЛЬСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ



Ректор ТНТУ

/ Петро ЯСНІЙ /

протокол № 5 від «28» квітня 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020


Наказ № 4/7-299 від 30.04.2020

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми


Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»

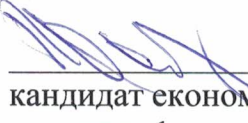
ПОГОДЖЕНО


Декан факультету економіки та менеджменту


Галина ЦІХ

Розробники освітньо-професійної програми:


Лілія МЕЛЬНИК
доктор економічних наук, доцент кафедри
управління інноваційною діяльністю та сферою послуг


Галина ОСТРОВСЬКА
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг


Ольга КРУПА
кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри харчової біотехнології і хімії

РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО

Керівник закладу-розробника


Ректор Тернопільського
національного технічного
університету імені Івана Пулюя

Петро ЯСНІЙ


**Керівник проектної групи
(гарант освітньо-професійної програми)**

Доктор економічних наук, доцент,
професор кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою послуг



Людмила МАЛЮТА


ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг та кафедри харчової біотехнології і хімії у складі:

1. Малюта Людмила Ярославівна – гарант освітньої програми, д.е.н., доцент, професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг; 

2. Мельник Лілія Миколаївна – д.е.н., доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг; 

3. Островська Галина Йосипівна – к.е.н., доцент, доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг; 

4. Крупа Ольга Миколаївна – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії. 

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Тарасюк Галина Миколаївна – доктор економічних наук, професор, декан факультету бізнесу та сфери обслуговування Державного університету «Житомирська політехніка».

2. Стадник Валентина Василівна – доктор економічних наук, професор, професор кафедри менеджменту, адміністрування та готельно-ресторанної справи Хмельницького національного університету.

3. Головка Станіслав Миколайович – голова правління ПрАТ «Тернопіль-готель».

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

Протокол № 10 від «01» квітня 2020 р.

Завідувач кафедри



Б.М. Андрушків

Обговорено та схвалено науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту

Протокол № 11 від «13» квітня 2020 р.

Голова науково-методичної комісії факультету



О.І. Павликівська

Обговорено та схвалено вченою радою факультету економіки та менеджменту

Протокол № 9 від «27» квітня 2020 р.

Голова вченої ради факультету



Б.М. Андрушків

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»**

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Повна назва освітньої кваліфікації	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – освітньо-професійна
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Форми здобуття освіти	очна (денна), заочна
Тип диплому та обсяг програми у кредитах ЄКТС	Диплом бакалавра, 240 кредитів ЄКТС за 4 н.р.
Наявність акредитації	Акредитована до 2024р.
Цикл / рівень	НРК – 6 рівень, EQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність атестату про повну загальну середню освіту або диплому молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») за даною спеціальністю
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/faculties https://kaf-mp.tntu.edu.ua/osvitni-prohramy
2. Мета освітньо-професійної програми	
Метою ОПП є якісна підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють набором особистих якостей, загальнокультурних та фахових компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	

3. Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Опис предметної області</p>	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної 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: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>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.</p>
<p>Орієнтація програми</p>	<p><i>Освітньо-професійна програма</i></p> <p>Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо технології організації та управління готельно-ресторанним бізнесом в сучасних умовах господарювання.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Загальна програма: <i>Готельно-ресторанна справа</i>. Акцент робиться на отриманні</p>

	<p>комплексу знань, набутті умінь та навичок з надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів, первинний рівень управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в закладах.</p>
Особливості програми	<p>Характерною особливістю є міждисциплінарний характер та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. ОП дозволяє набути загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, які полягають у можливості застосування новітніх методів організації та інноваційних технологій у сфері готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку: викладання навчальних дисциплін англійською мовою, що значно розширює можливості для нового набору та академічної мобільності; участь у програмах академічної мобільності (Еразмус+); проходження практики за кордоном з отриманням сертифікатів; інтерактивні заняття; майстер-класи в закладах сфери гостинності; залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків згідно укладених угод про співпрацю.</p>
<p>4. Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
Працевлаштування випусників	<p>Забезпечення робочих місць на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми у сфері готельно-ресторанного бізнесу за фахом, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> • керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; • керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; • менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; • менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; • менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; • менеджери (управителі) в ресторанах (кафе

	<p>(барах, їдальні).</p> <ul style="list-style-type: none"> професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.
Академічні права випускників	<p>Можливість продовження 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.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання, навчання через проведення практик і виконання робіт у галузі готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Основні види занять: лекції, семінари, практичні заняття в малих групах, науково-дослідна практика, самостійна робота, консультації з викладачами, розробка фахових проектів.</p> <p>Самостійна робота студента забезпечується віртуальним навчальним середовищем ATutor. Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах. Обов'язковим атрибутом є написання кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за: чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); 2-рівневою національною шкалою («зараховано»/«не зараховано»); 100-бальною; шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p> <p>Методи оцінювання: усні та письмові екзамени, практика, презентації, проектна робота. Види контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, контроль на рівні ректорату, державний контроль; за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований. <p>Модульний формат навчання.</p>

	Державна атестація у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК02. 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>ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК02. Здатність організувати сервісно-</p>

виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. 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.
--	--

7. Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів 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. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

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

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

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

ПРН 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми,

застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї 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. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

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

ПРН 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.

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.

8. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання упродовж усього циклу підготовки у відповідності до стандарту та даної освітньої програми за спеціальністю.

9. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Усі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму
-----------------------------	--

	<p>за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи.</p> <p>Двоє НПП отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (C1, Artis), пройшли науково-педагогічне стажування за кордоном, були учасниками тренінгів, проведених іноземними організаторами з Великобританії, Фінляндії, Польщі, за результатами яких отримали відповідні сертифікати, зокрема: «Academic Teacher Excellence» (English as the Medium of Instruction), «Sustainability Applied in International Learning and Teaching», по 4-х модулях щодо інноваційних технологій, менеджменту та економічної безпеки підприємств, у т.ч. сектору сервісного обслуговування; троє брали участь у виконанні міжнародних наукових та освітніх проектів за програмою Еразмус+. Викладачі освітніх компонент за цією ОП є керівниками та виконавцями ряду науково-дослідних робіт, членами спеціалізованих вчених рад, редколегій провідних вітчизняних наукових фахових видань, Національної спілки письменників України, експертами громадських та ін. організацій, організаторами та членами програмних і наукових комітетів конференцій різного рівня, здійснюють консультування і керівництво дисертаційними роботами.</p> <p>У процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної /творчої роботи та/або роботи за фахом, а також іноземні лектори.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>ТНТУ імені Івана Пулюя повністю забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів за даним рівнем вищої освіти матеріальними та технічними ресурсами. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.</p>
<p>Інформаційне та</p>	<p>Використання системи дистанційного</p>

<p>навчально-методичне забезпечення</p>	<p>навчання Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя Атутор; матеріалів, розміщених в інституційному репозитарії університету ELARTU; електронного каталогу бібліотеки; навчальних матеріалів у традиційній (паперовій) формі у приміщеннях бібліотеки університету; вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань у друкованому та електронному доступі, у т.ч. до баз даних англomовних періодичних наукових видань; забезпечення доступу до Інтернет за допомогою Wi-Fi або інших бездротових технологій в основних навчальних, лабораторних, бібліотечних приміщеннях, гуртожитках; офіційного веб-сайту університету та його структурних підрозділів; системи АСУ «Університет» та авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p>
<p>10. Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних компетентностей.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Укладено двосторонні угоди із Університетами «Люблінська Політехніка» (м. Люблін), «Опольська Політехніка» (м. Опольє), Вроцлавським економічним університетом (м. Вроцлав), Готельним комплексом «Панорама Морська» (м. Ярославце), компанією «Устронянка» (м. Бяла) (усі – Республіка Польща) та ТНТУ ім. І. Пулюя, у межах яких здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за даною ОП мають можливість навчатися за програмами подвійних дипломів у ЗВО-партнерах за кордоном, брати участь у програмі академічної мобільності Еразмус+ або проходити практики за кордоном.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Іноземні громадяни навчаються як українською, так і англійською мовами.</p>

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

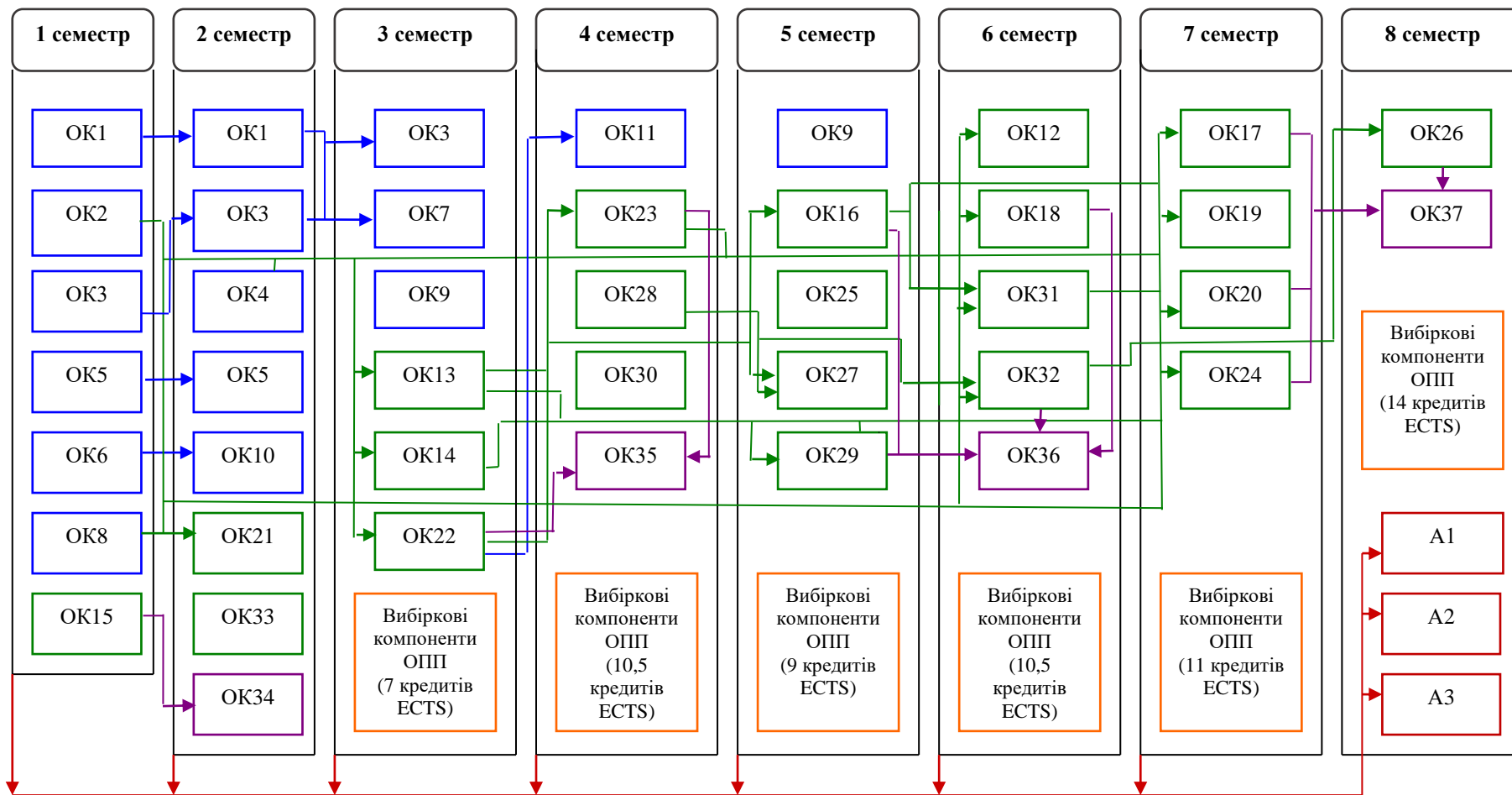
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
Цикл загальної підготовки			
OK1	Вища математика	6,5	Залік
OK2	Економічна теорія	4	Екзамен
OK3	Іноземна мова професійного спрямування	6	Залік / Екзамен
OK4	Інформатика	4,5	Залік
OK5	Історія та культура України	5	Залік / Екзамен
OK6	Психологія і соціологія	4	Залік
OK7	Статистика	4	Екзамен
OK8	Техноекоекологія та цивільна безпека	4	Залік
OK9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5	Залік / Екзамен
OK10	Філософія	4	Екзамен
Цикл професійної підготовки			
<i>Професійна підготовка</i>			
OK11	Барна справа та діяльність сомельє	4,0	Екзамен
OK12	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	4,0	Екзамен
OK13	Бізнес-культура	4,0	Екзамен
OK14	Бухгалтерський облік та звітність в управлінні підприємством	4,0	Екзамен
OK15	Вступ до гостинності	8,0	Екзамен
OK16	Економіка підприємств сфери послуг	4,0	Екзамен
OK17	Економічна та майнова безпека бізнесу	4,0	Екзамен
OK18	Івент-менеджмент	5,0	Екзамен
OK19	Інформаційні системи і технології	4,0	Залік
OK20	Комплексний аналіз діяльності підприємства	4,0	Екзамен
OK21	Маркетинг	4,5	Екзамен
OK22	Організація готельно-ресторанного господарства	4,0	Залік
OK23	Організація сервісу у закладах індустрії	4,0	Екзамен

	гостинності		
ОК24	Підприємництво	4,0	Екзамен
ОК25	Правове регулювання діяльності	4,0	Залік
ОК26	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК27	Стандартизація, сертифікація і метрологія	4,0	Екзамен
ОК28	Теоретичні основи технології харчових виробництв	4,5	Екзамен
ОК29	Теорія і практика менеджменту	4,0	Екзамен
ОК30	Технічна мікробіологія	4,5	Екзамен
ОК31	Управління витратами та цінова політика	4,5	Екзамен
ОК32	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК33	Харчова хімія	7,0	Екзамен
<i>Практична підготовка</i>			
ОК34	Вступ до фаху	4,5	Залік (д)
ОК35	Організаційно-економічна	4,5	Залік (д)
ОК36	Виробнича	4,5	Залік (д)
ОК37	Професійно-орієнтована	4,5	Залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент		167,5	
2. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми			
<i>Вибіркові компоненти ОПП здобувачі вищої освіти обирають із переліку у середовищі електронного навчання університету ATutor (Вкладка – Навчальні дисципліни для вибору студентами) https://dl.tntu.edu.ua/login.php</i>			
Загальний обсяг вибірових компонент		62,0	
3. Атестація			
A1	Атестаційний екзамен	1,5	
A2	Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра	7,5	
A3	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	1,5	
Загальний обсяг по атестації		10,5	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		240,0	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Семестр, обсяг навантаження в кредитах	Послідовність вивчення компонентів освітньої програми
1 семестр, 27 кредитів	OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK8, OK15
2 семестр, 33 кредити	OK1, OK3, OK4, OK5, OK10, OK21, OK33, OK34
3 семестр, 27 кредитів	OK3, OK7, OK9, OK13, OK14, OK22, BK
4 семестр, 33 кредити	OK11, OK23, OK28, OK30, OK35, BK
5 семестр, 27 кредитів	OK9, OK16, OK25, OK27, OK29, BK
6 семестр, 33 кредити	OK12, OK18, OK31, OK32, OK36, BK
7 семестр, 27 кредитів	OK17, OK19, OK20, OK24, BK
8 семестр, 33 кредити	OK26, OK37, BK, A1, A2, A3

Семестр	Освітня компонента	Пререквізити
2 семестр	OK1 OK3 OK5 OK10 OK21 OK34	OK1 OK3 OK5 OK6 OK2 OK15
3 семестр	OK3 OK7 OK13 OK14 OK22	OK3 OK1 OK2 OK2 OK2
4 семестр	OK11 OK23 OK35	OK22 OK13, OK22 OK22, OK23
5 семестр	OK16 OK27 OK29	OK2, OK13, OK14, OK22 OK22, OK28 OK2, OK13
6 семестр	OK12 OK18 OK31 OK32 OK36	OK8 OK22, OK23, OK29 OK14, OK16 OK22, OK28 OK16, OK18, OK29, OK32
7 семестр	OK17 OK19 OK20 OK24	OK16, OK29, OK31 OK4 OK2, OK16, OK22 OK2, OK13, OK16, OK22
8 семестр	OK26 OK37	OK32 OK17, OK20, OK24, OK26



- Освітні компоненти циклу загальної підготовки
- Освітні компоненти циклу професійної підготовки
- Освітні компоненти практичної підготовки
- Вибіркові освітні компоненти
- Атестація

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та даною освітньо-професійною програмою.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії ELARTU ТНТУ імені Івана Пулюя.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

5.1 Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми

	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37			
ПРН01																									+		+									+	+			
ПРН02		+									+											+	+						+				+	+						
ПРН03			+						+																													+		
ПРН04		+												+	+	+																								
ПРН05											+			+									+	+	+				+							+				
ПРН06	+						+										+													+					+					
ПРН07				+								+							+				+					+												
ПРН08													+								+								+											
ПРН09																										+					+									
ПРН10																		+			+							+								+				
ПРН11				+															+																					
ПРН12																											+									+				
ПРН13																						+							+											
ПРН14								+				+																									+			
ПРН15																									+				+									+		
ПРН16																+	+	+	+												+				+	+	+			
ПРН17																																						+		
ПРН18																			+							+			+									+		
ПРН19					+	+																			+											+				
ПРН20													+												+	+									+					
ПРН21					+	+				+															+										+					
ПРН22															+									+																

Гарант освітньо-професійної програми,
професор кафедри управління
інноваційною діяльністю
та сферою послуг

Л.Я. Малюта

Доцент кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг

Л.М. Мельник

Доцент кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг

Г.Я. Островська

Доцент кафедри харчової
біотехнології і хімії

О.М. Крупа

голова Експертної ради роботодавців
«Готельно-ресторанна справа»
Тернопільського національного
технічного університету імені Івана
Пулюя, голова правління
ПрАТ «Тернопільтурист»

Г.Є. Сопронюк

Студентка групи БР-21

К.Г. Панченко