

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТЕРНОПІЛЬСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ



Ректор ТНТУ

/ Петро ЯСНІЙ /

протокол № 5 від «23» березня 2021 р.

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2021 р.


Наказ № 4/7-217 від 26.03.2021 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми


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

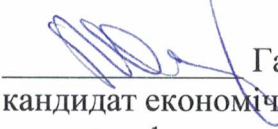
ПОГОДЖЕНО

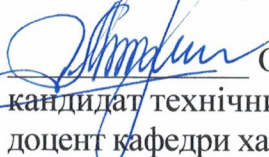
Декан факультету економіки та менеджменту


Галина ЦІХ

Розробники освітньо-професійної програми:


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

2. Мельник Лілія Миколаївна – д.е.н., доцент, професор 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. Мізюк Богдан Михайлович – д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торговельно-економічного університету.

2. Стадник Валентина Василівна – д.е.н., професор, професор кафедри менеджменту, адміністрування та готельно-ресторанної справи Хмельницького національного університету.

3. Макогін Олег Васильович – співзасновник ГО «Гільдія рестораторів Тернопільщини».

4. Сопронюк Галина Євгенівна – голова правління ЗАТ «Тернопільтурист».

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

Протокол № 11 від «11» березня 2021 р.

Завідувач кафедри

 Роман ШЕРСТЮК

Обговорено та схвалено науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту

Протокол № 7 від «12» березня 2021 р.

Голова науково-методичної комісії факультету

 Ольга ПАВЛИКІВСЬКА

Обговорено та схвалено вченою радою факультету економіки та менеджменту

Протокол № 7/1 від «15» березня 2021 р.

Голова вченої ради факультету

 Богдан 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» другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Рівень вищої освіти | Другий (магістерський) |
| Ступінь вищої освіти | Магістр |
| Повна назва освітньої кваліфікації | Магістр з готельно-ресторанної справи |
| Кваліфікація в дипломі | Професіонал з готельно-ресторанної справи |
| 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 магістра, 90 кредитів ЄКТС за 1 рік і 4 місяці. |
| Наявність акредитації | Акредитована до 2025р. |
| Цикл / рівень | НРК – 7 рівень, EQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень |
| Передумови | Наявність ступеня бакалавра |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | 1,4 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 освітньої програми | |
| Метою ОП є якісна підготовка та кадрове забезпечення ерудованих й компетентних, з креативним інноваційним мисленням, професіоналів з готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі та конкурентоспроможних на вітчизняному та закордонному ринках праці | |
| 3. Характеристика освітньої програми | |
| Опис предметної області | Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових |

| | |
|--|---|
| | <p>процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p>Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
| Орієнтація програми | <p><i>Освітньо-професійна програма</i></p> <p>Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування знань з економіки готельного і ресторанного бізнесу, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного, стратегічного та екологічноорієнтованого управління, креативного мислення тощо.</p> |
| Основний фокус освітньої програми | <p>Загальна програма: <i>Готельно-ресторанна справа</i>. Акцент робиться на формуванні та розвитку професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу; вивченні теоретичних та методичних положень, організаційних та практичних інструментів у діяльності підприємств</p> |

| | |
|---|---|
| | готельно-ресторанного господарства, розробленні та управлінні проектами розвитку бізнесу. |
| 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> |
| 4. Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Працевлаштування випусників | <p>Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців.</p> <p>Відповідно до Класифікатора професій (ДК 003:2010) випусник може бути працевлаштований за фахом, зокрема займати посади:</p> <p>1210.1 – Керівники підприємств, установ та організацій;</p> <p>1229.3 – Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади</p> <p>1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1319 – Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>1455 – Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456.1 – Менеджери (управителі) в закладах</p> |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>ресторанного господарства 1456.2 – Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 2310 – Викладачі університетів і вищих навчальних закладів 2481.1 – Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство) 248 – Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 – Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 – Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 3439 – Інші фахівці в галузі управління.</p> |
| Академічні права випускників | Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі після-дипломної освіти. |
| 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.</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.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>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. Державна атестація у формі кваліфікаційної роботи магістра.</p> |
| 6. Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність (ІК) | Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК) | <p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> |

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

7. Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

ПРН5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

8. Форми атестації здобувачів вищої освіти

| | |
|---|---|
| Форми атестації | Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи | Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. |

9. Ресурсне забезпечення реалізації програми

| | |
|---|---|
| <p>Кадрове забезпечення</p> | <p>Усі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи.</p> <p>Троє НПП отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (C1 та B2 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 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 навчально-методичне забезпечення</p> | <p>Використання системи дистанційного навчання Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя ATutor; 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 англійських 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. Ополь), Вроцлавським економічним університетом (м. Вроцлав), Готельним комплексом «Панорама Морська» (м. Ярославце), компанією «Устроянка» (м. Бяла) (усі – Республіка Польща) та ТНТУ ім. І. Пулюя, у межах яких здобувачі другого (магістерського) 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>Окремі навчальні модулі програми забезпечені навчально-методичними матеріалами для іноземних студентів англійською мовою.</p> |

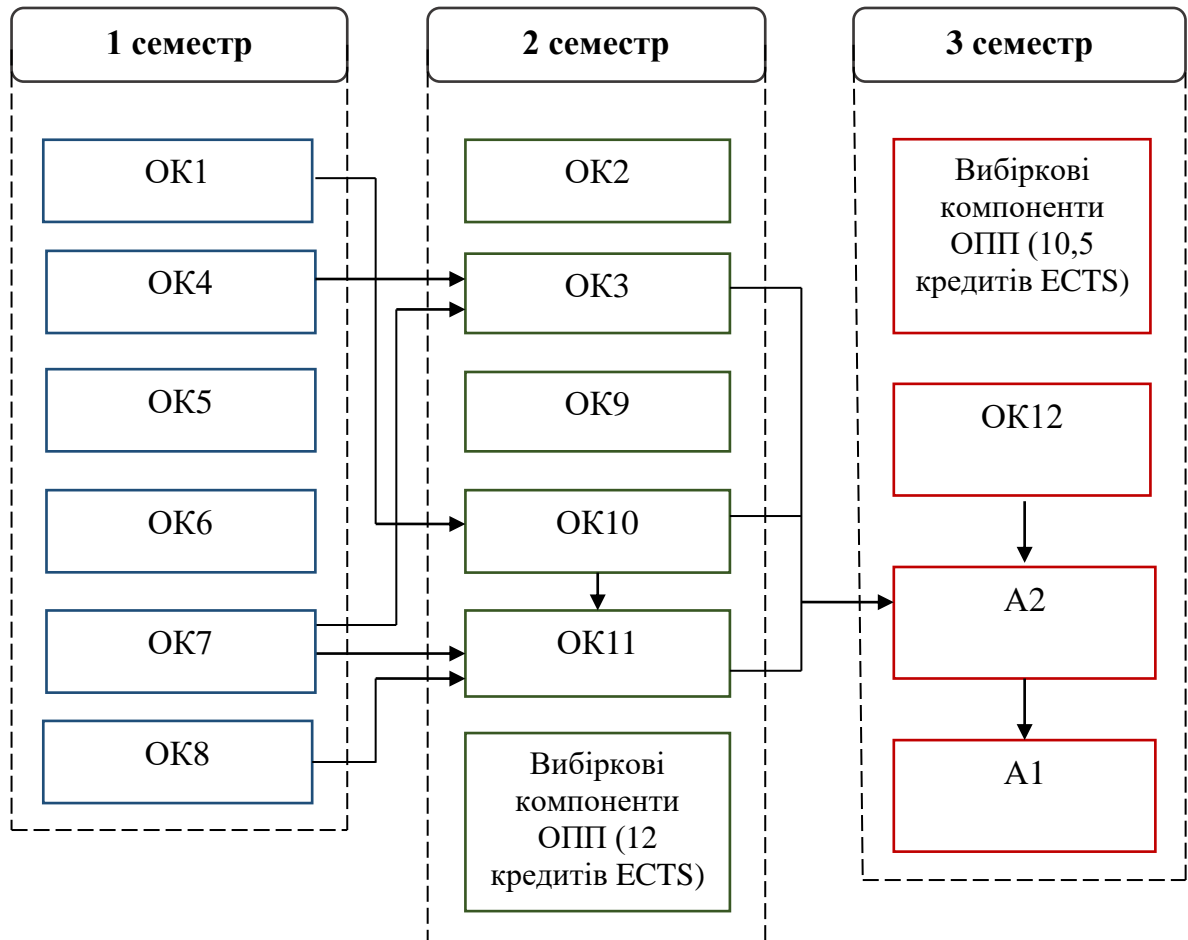
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|---|--------------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Обов'язкові компоненти освітньої програми | | | |
| Цикл загальної підготовки | | | |
| OK1 | Методологія та організація наукових досліджень | 4 | Залік |
| Цикл професійної підготовки | | | |
| <i>Професійна підготовка</i> | | | |
| OK2 | Діджитал-маркетинг та технології продажів у галузі | 4 | Залік |
| OK3 | Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві | 4 | Екзамен |
| OK4 | Креативний менеджмент | 4 | Екзамен |
| OK5 | Лідерство і організаційна поведінка | 4 | Екзамен |
| OK6 | Міжнародний ринок індустрії гостинності | 4 | Залік |
| OK7 | Стратегічне управління підприємствами сфери послуг | 4 | Екзамен |
| OK8 | Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі | 4 | Екзамен |
| OK9 | Управління якістю у галузі | 4 | Екзамен |
| <i>Практична підготовка</i> | | | |
| OK10 | Науково-дослідницька | 9 | Залік (д) |
| OK11 | Переддипломна | 7,5 | Залік (д) |
| OK12 | Науково-педагогічна | 4,5 | Залік (д) |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 57 | |
| 2. Вибіркові компоненти освітньої 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 | | 22,5 | |
| 3. Атестація | | | |
| A1 | Захист кваліфікаційної роботи магістра | 1,5 | |
| A2 | Виконання кваліфікаційної роботи магістра | 9 | |
| Загальний обсяг освітньої програми | | 90,0 | |

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

| Семестр, обсяг навантаження в кредитах | Послідовність вивчення компонентів освітньої програми |
|--|---|
| 1 семестр, 24 кредити | OK1, OK4, OK5, OK6, OK7, OK8 |
| 2 семестр, 40,5 кредитів | OK2, OK3, OK9, OK10, OK11, ВК |
| 3 семестр, 25,5 кредитів | OK12, ВК, А1, А2 |



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1 Обов'язкові компоненти освітньої програми

| | OK1 | OK2 | OK3 | OK4 | OK5 | OK6 | OK7 | OK8 | OK9 | OK10 | OK11 | OK12 | A1 | A2 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|----|----|
| ЗК1 | | | | | + | | | | + | + | | + | | |
| ЗК2 | | + | | | | | | + | | + | + | | | + |
| ЗК3 | | | + | + | | | | + | | + | + | | | + |
| ЗК4 | | | | | + | | | | | | + | + | | |
| ЗК5 | | + | | | | | | | | + | + | | + | + |
| ЗК6 | + | | | | | | + | | | + | | | | + |
| ЗК7 | | | | | | | + | + | | | + | | + | + |
| ЗК8 | | | | | | + | | | | | | + | | |
| СК1 | + | | | | | | + | | | + | | | + | + |
| СК2 | | | | | | + | | | | | | + | | |
| СК3 | | | | | | | + | + | | | + | | | + |
| СК4 | | + | + | + | | | | + | | | + | | | |
| СК5 | | | + | | | | + | | | | + | | + | |
| СК6 | | | | | + | | | | | | | + | | |
| СК7 | | | + | | | | + | | | | + | | | |
| СК8 | | | | | | | + | + | | | + | | | + |
| СК9 | | | | | | | | | + | | + | | | |
| СК10 | | | | | + | | | | | | | + | + | |
| СК11 | | | + | | | | | | | + | | | + | + |
| СК12 | | | + | | | + | | | | | + | | + | + |

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

5.1 Обов'язкові компоненти освітньої програми

| | OK1 | OK2 | OK3 | OK4 | OK5 | OK6 | OK7 | OK8 | OK9 | OK10 | OK11 | OK12 | A1 | A2 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|----|----|
| ПРН 1 | | | | | | | + | + | + | | + | | | + |
| ПРН 2 | | | | | + | | | | | | | + | + | |
| ПРН 3 | | | + | | | | | + | | | + | | | + |
| ПРН 4 | | + | | | | | + | + | | + | + | | | |
| ПРН 5 | | + | | + | | | | + | | + | + | | | + |
| ПРН 6 | + | | | | | | | | | + | + | | | + |
| ПРН 7 | | | | | | + | | | | + | | | | + |
| ПРН 8 | | | + | | | | | + | | | + | | + | + |
| ПРН 9 | | + | + | | | | | | | | + | | | + |
| ПРН 10 | | | | | | | + | | | | | + | | |
| ПРН 11 | | | + | | | | | | + | | | + | | + |
| ПРН 12 | | | | | + | | | | | | | + | + | |


Гарант освітньої програми, професор
кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг


Людмила МАЛЮТА

Професор кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою
послуг


Лілія МЕЛЬНИК

Доцент кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою
послуг


Галина ОСТРОВСЬКА

Доцент кафедри харчової біотехнології
і хімії


Ольга КРУПА

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


Галина СОПРОНЮК

Студентка групи БРм-51


Діана ДОМІТРЯК