

I. ОПИС ПРОГРАМИ

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому рівні бакалавр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

II. Загальна характеристика	
Рівень вищої освіти	Перший
Ступінь присвоюється	Бакалавр
Назва галузі знань	24 Сфера обслуговування
Назва спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Форми навчання	Без обмежень
Кваліфікація освітня, що присвоюється	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація(ї) професійна(і)	Не передбачено
Запис у дипломі	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Опис предметної області	Об'єктами професійної діяльності випускників є: готельно-ресторанний бізнес (50:50): готельне обслуговування; ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Теоретичний зміст предметної області: програма базується на загальноприйнятих наукових результатах із врахуванням сьогоdnішнього стану готельно-ресторанної справи, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра. Методи, методики та технології: органолептичні, фізико-хімічні, проведення техніко-економічних розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій Інструменти та обладнання: • під час навчання здобувач вчиться застосовувати та використовувати устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інноваційні інформаційні програми у сфері готельно-ресторанної справи
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання на другому (магістерському) освітньому рівні, отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціалізаціях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність
Професійні права випускників	Допуск до професії: наявність освітньої кваліфікації, підтвердженої документом про вищу освіту . Професійні права: можливість займати посади різних управлінських рівнів в системі управління

	у готельно-ресторанній сфері, здійснювати підприємницьку, наукову та науково-педагогічну діяльність.
Працевлаштування випускників* *Класифікатор професій ДК 003:2010 http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm	1315 Ресторатор 2482.2 фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо); 2482.2 фахівець із готельної справи; 2482.2 фахівець із ресторанної справи; 3414 фахівець із готельного обслуговування; 3414 фахівець з організації дозвілля; 3439 фахівець з побутового обслуговування; 4222.87 адміністратор (господар) залу. 2310.2 – Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів
III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти	
Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної освіти: 11-річної школи – 240 кредитів ЄКТС; 12-річної – 180-240 кредитів ЄКТС. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціалізацією, визначених стандартом вищої освіти. Вимоги щодо мінімального обсягу практики не менше 10 % від загального обсягу освітньої програми. Для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого бакалавра ВНЗ має право скорочувати обсяг освітньої програми в межах 120-180 кредитів ЄКТС.	
IV. Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності ЗК 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності

	ЗК 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу ЗК 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя ЗК 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції ЗК 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації
Спеціальні (фахові) компетентності	ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці. ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та

	обслуговування споживачів. ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. ФК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
V. Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Когнітивна (пізнавальна сфера)	ЗК 1. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності
Афективна (емоційна) сфера	ЗК 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності
Психомоторна сфера	ЗК 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу ЗК 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя

VI. Атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів може здійснюватися шляхом комплексного іспиту за фахом або написанням та публічним захистом бакалаврської роботи
Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи	Перевірка на плагіат та відповідність вимогам щодо написання бакалаврської роботи. Оприлюднення на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу
VII. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	
Принципи та процедури забезпечення якості освіти	Принципи: -відкритість (публічність); -академічна доброчесність і свобода; -запобігання нетолерантності будь-якого типу або дискримінації щодо студентів і працівників; - самооцінювання або його еквівалент; - відповідність вимогам національних стандартів якості вищої освіти; - підвищення відповідальності ВНЗ за якість своїх освітніх програм; - налагодження ефективної взаємодії сфери освітніх послуг та ринку праці в сфері туризму. Процедури: – розроблення і затвердження освітніх програм, які повинні відповідати другому (магістерському) рівню національної рамки кваліфікації вищої освіти (НРК), їх поточний моніторинг і періодичний перегляд задля безперервного вдосконалення; – студентоцентроване навчання, викладання та оцінювання, гнучке використання різноманітних педагогічних методів; – зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів вищої освіти (використання процедур об'єктивного оцінювання знань студентів через моніторинг результатів навчання та сформованих компетентностей шляхом упровадження різних форм контролю); – забезпечення якості науково-педагогічних кадрів (чесні і прозорі процеси щодо прийняття на роботу і розвитку НПК, заохочення їхньої наукової діяльності та інновацій у методах викладання); – навчальні ресурси та підтримка студентів (відповідне і належне фінансування навчальної та викладацької діяльності); – дотримання норм забезпечення якості освіти відповідно до принципу автономії ВНЗ;

	– забезпечення ефективного інформаційного менеджменту у підготовці магістрів з туризму; – залучення незалежних експертів, у т.ч. зовнішніх стейк-холдерів (роботодавців, практиків, професіоналів)
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	Поточний моніторинг освітніх програм Діагностика та актуалізація освітніх програм (не менше одного разу на рік)
Оцінювання здобувачів вищої освіти	Внутрішня система оцінювання здобувачів вищої освіти відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ТНЕУ. Самооцінка і самоконтроль.
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	ТНЕУ забезпечує підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не рідше одного разу на п'ять років із збереженням заробітної плати відповідно до ст.60 Закону України «Про вищу освіту» та ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (Постанова КМУ від 30.12.2015 р., №1187). Участь у національних та міжнародних конгресах, конференціях, симпозиумах тощо. Академічна мобільність, участь у грантових програмах.
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Доктори і кандидати наук: географічних, історичних, економічних, педагогічних, з державного управління та ін., доктори філософії в галузі туризму. Забезпеченість освітньої програми підготовки магістрів з туризму відповідно до умов ліцензування (Постанова КМУ від 30.12.2015 р. №1187) та акредитації ВНЗ, зокрема, наявність: науково-методичних комплексів дисциплін (у тому числі електронні версії); фахових кабінетів/лабораторій (на вибір навчального закладу); пакетів спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, бібліотечного фонду фаховими, у т.ч. міжнародними, періодичними виданнями та інтернет-ресурсами
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Програмне забезпечення управління освітнім процесом. Забезпечення доступу здобувачів вищої освіти до Інтернет-ресурсу та використання пакетів спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, обладнання аудиторій сучасними засобами навчання.
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Наявність у відкритому доступі сайту ТНЕУ, постійне оновлення інформації, відповідальність за її якість та достовірність
Запобігання та виявлення академічного плагіату	Дотримання правил професійної етики. Забезпечення дотримання системи прозорості та об'єктивності оцінювання результатів навчання. Упровадження програм перевірки на плагіат наукової продукції.

VIII. Перелік нормативних документів, на яких базується даний Стандарт

1. Конституція України.
2. Закон України «Про освіту».
3. Закон України «Про вищу освіту».
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій».
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 15 квітня 2015 р. № 244 «Про утворення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти».
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».
7. Постанова КМУ від 15 квітня 2015 р. № 216 Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 22 серпня 1996 р. № 992 «Про Порядок працевлаштування випускників вищих навчальних закладів, підготовка яких здійснювалась за державним замовленням».
8. Постанови Кабінету Міністрів №1187 від 30.12.2015 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».
9. Лист МОН України №1/9-120 від 11.03.2015 «Про організацію вивчення гуманітарних дисциплін».
10. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти від 19.01.2016 р.

Перелік рекомендованих джерел

1. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти: монографія / Ю. М. Рашкевич. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 168 с.
2. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система: довідник користувача / пер. з англ.; за ред. д-ра техн. наук, проф. Ю.М. Рашкевича та д-ра пед. наук, доц. Ж.В. Таланової. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2015. – 106 с.
3. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
4. Правові засади реалізації Болонського процесу в Україні: монографія / Колектив авторів: Бугров В., Гожик А., Жданова К., Зарубінська І., Захарченко В., Калашнікова С., Козієвська О., Линьова І., Луговий В., Оржель О., Рашкевич Ю., Таланова Ж., Шитікова С.; за заг. ред. В. Лугового, С. Калашнікової. – К.: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 156 с.
5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд / Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С., Линьова І., Луговий В., Прохор І., Рашкевич Ю., Сікорська І., Таланова Ж., Фініков Т., Шаров С.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.
6. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). – К.: ТОВ «ЦС», 2015. – 32 с.
8. Tuning Education Structures in Europe : [http://www.unideusto.org/tuningeu/InternationalStandardClassificationofEducationISCED\(MCKO\)2011](http://www.unideusto.org/tuningeu/InternationalStandardClassificationofEducationISCED(MCKO)2011) [Електронний ресурс]. – 2011. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-2011-en.pdf>.
9. ISCED Fields of Education and Training [Електронний ресурс] // 2013 – Режим доступу до ресурсу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Зна ння	Умі ння	Кому ніка ція	Автономі я та відповіда льність
Загальні компетентності				
ЗК 1. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів	+	+	+	+
ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання	+	+	+	+
ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків	+	+	+	
ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності	+	+	+	
ЗК 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності		+	+	
ЗК 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу		+		
ЗК 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя	+	+	+	+
ЗК 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції			+	+
ЗК 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації	+	+		+
Спеціальні (фахові) компетентності				
ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	+	+		+
ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+		+
ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.	+	+	+	+
ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці.	+	+	+	+
ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	+	+	+	+

ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	+	+	+	+
ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.	+	+		+
ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	
ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+	+	+
ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.	+	+	+	+
ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.	+	+	+	+
ФК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+		+

[illegible]

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до навчального плану

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти перший бакалавр

Спеціалізація не передбачено

Освітня програма Освітньо-професійна програма для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»

Форма навчання денна, заочна

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та строк навчання 240 кредитів / 4 роки

Навчальний план, затверджений Вченою Радою Тернопільського національного економічного університету, протокол № 3 від 16.11.2016 року

Відповідність вимогам стандарту вищої освіти (за наявності) Відповідає освітньо-професійній програмі для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», схваленій Вченою Радою Тернопільського національного економічного університету, протокол № 3 від 16.11.2016 року

Відповідність вимогам професійного стандарту (за наявності) не передбачено

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання диплом про повну загальну освіту

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку гостинності та рекреаційного господарства.	РН 1. Розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів	Готельна індустрія України Міжнародна готельна індустрія Організація готельно - ресторанної справа Теорія управління Бізнес планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві Управління проектами в готельно ресторанному комплексі
ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	РН 2. Шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання	Менеджмент Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу Теорія управління Організація готельно - ресторанної справи Організація виробництва та обслуговування на підприємствах

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
		ресторанного господарства
ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.	РН 3. Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків	Організація готельно - ресторанної справи Українознавство Готельна індустрія України Право Політологія Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг Іноземна мова Організація сервісних заходів
ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці.	РН 4. Застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності	Управління якістю продукції та послуг в готельно ресторанному господарстві Організація готельно - ресторанної справи Сервіс готельно і ресторанного бізнесу Менеджмент персоналу Філософія
ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	РН 5. Володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності	Управління ризиками у готельно-ресторанній індустрії Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства Поведінка споживачів в системі маркетингових інновацій Менеджмент персоналу Філософія Іноземна мова
ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	РН 6 Використовувати організаторські навички для планування роботи колективу	Економічна теорія Теорія управління Право Менеджмент Бухгалтерський облік ресторанного господарства Іноземна мова Психологія управління та конфліктологія

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	РН 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя	Управління проектами в готельно ресторанному комплексі Бізнес планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві
ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.	РН 8. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції	Організація готельно - ресторанної справи Основи демографії Комунікативний менеджмент Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу
ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 9. Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг
ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	РН 10. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Організація готельно-ресторанної справи
ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 11. Організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	Організація готельно-ресторанної справи Бізнес планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві
ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого	РН 12. Використовувати на практиці основи діючого законодавства та	Моніторинг світового ринку готельних і

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
законодавства та відстежувати зміни в ньому.	відстежувати зміни в ньому	ресторанних послуг
ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці.	РН 13. Забезпечувати безпечність праці	Економічна теорія Теорія управління Менеджмент
ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	РН 14. Формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)	Психологія спілкування Організація виробництва та обслуговування на підприємствах
ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	РН 15. Управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Поведінка споживачів в системі маркетингових інновацій
ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	РН 16. Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах	Менеджмент індустрії туризму Управління закладами готельного типу
ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.	РН 17. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію	Управління закладами ресторанного типу Управління споживчою поведінкою
ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 18. Розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів	Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Менеджмент індустрії туризму
ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних	РН 19. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального	Бухгалтерський облік Інфраструктура готельного та ресторанного господарства

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
ресурсів.	використання просторових та матеріальних ресурсів	
ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.	РН 20. Розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів	Бізнес планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві
ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.	РН 21. Оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності	Управління якістю продукції та послуг в готельно ресторанному господарстві Бухгалтерський облік
ФК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	РН 22. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства Організація сервісних заходів

Керівник проектної групи

Гугул О.Я.