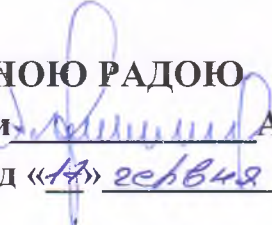


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ТУРИЗМ»


підготовки здобувачів вищої освіти  
на першому (бакалаврському) рівні  
за спеціальністю ІЗ «Туризм та рекреація»  
галузі знань І «Транспорт та послуги»

Затверджено ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради  Андрій КРИСОВАТИЙ  
(протокол № 10 від «17» серпня 2026р.)



Освітня програма вводиться в дію з вересня 2026 р.

Ректор  Оксана ДЕСЯТНЮК  
(наказ № 438 від «17» серпня 2026 р.)

Тернопіль – 2026

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**  
**«ТУРИЗМ»**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю 13 Туризм і рекреація**  
**галузі знань 1 «Транспорт та послуги»**

*Проректор з науково-педагогічної  
роботи*

*Віктор ОСТРОВЕРХОВ*

*Директор центру ліцензування,  
акредитації, методичної роботи  
та забезпечення якості освіти*

*Леся БІЛОВУС*

*Директор ННІМВ  
ім. Б. Д. Гаврилишина*

*Людмила ГАВРИЛЮК-ЄНСЕН*

*Голова ГЗС*

*Оксана ГУГУЛ*

*Завідувач кафедри міжнародного  
туризму і готельного бізнесу*

*Оксана ГУГУЛ*

*Гарант ОПП «Туризм»*

*Володимир МАЗУР*

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гугул О.Я., к.е.н., доцент, завідувач кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ
2. Мазур В.С., к.е.н., доцент, професор кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ
3. Вовк С.В., к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ
4. Новак Ю.Р., к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ
5. Бачуріна Анастасія, здобувачка ОПП
6. Гончарук Тетяна, здобувачка ОПП

### ***Відгуки на освітньо-професійну програму:***

1. Дейнека Юрій Петрович – начальник управління стратегічного розвитку міста ТМР.
2. Давиденко Ірина Володимирівна – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету.

### ***Рецензії на освітньо- професійну програму:***

1. Валінкевич Наталія Василівна – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки, підприємництва та туризму Поліського національного університету.
2. Рижак Ігор Ростиславович –директор ПП «Аура Плюс».

# І. Профіль освітньо-професійної програми «Туризм» зі спеціальності

## ІЗ «Туризм та рекреація»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Західноукраїнський національний університет, кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – ІЗ Туризм та рекреація Освітньо-професійна програма – Туризм
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Туризм»
Форма навчання	Денна, заочна
Тип диплому та обсяг освітньої програми	На базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Сертифікат №5571
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень.
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст», освітній ступінь «молодший бакалавр», освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр». На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки «фаховий молодший бакалавр», молодшого бакалавра («молодший спеціаліст»)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://www.wunu.edu.ua">www.wunu.edu.ua</a>
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців в галузі туризму здатних оволодіти сучасними теоріями та методами соціальних та поведінкових наук з набуття професійних та комунікативних навичок, культурних цінностей для продуктивної роботи у сфері туризму; розвиток практичних навичок, умінь та розуміння бізнес-процесів у сфері туризму, що дає можливість успішного працевлаштування, започаткування власної справи у широкому спектрі надання туристичних послуг та здобуття наступного рівня вищої освіти.	
3 – Характеристики освітньої програми	
Предметна область ІЗ «Туризм та рекреація» галузь знань, І «Транспорт та послуги»	<i>Об'єкт:</i> - туризм як суспільний феномен, складна соціо- еколого-економічна система, яка охоплює географічні, соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти, процеси і явища, пов'язані з комфортним та безпечним подорожуванням; - туризм як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання туристичного продукту, послуг суб'єктів туристичної діяльності з організації комплексного туристичного обслуговування в індустрії туризму. <i>Ціль навчання:</i> формування загальних та фахових

	<p>компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері рекреації і туризму.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області.</i> Поняття: туризм, турист, сфера туризму, форми та види туризму, рекреаційно- туристичні ресурси, об'єкти та атракції туризму; туристичний продукт, екскурсія, туристична дестинація, туристична діяльність, туристичний сервіс, індустрія туризму, туристична інфраструктура, ринок туристичних послуг, суб'єкти туристичного бізнесу; концепції: 1) гуманістична, патріотично-виховна, національної ідентичності; 2) глобалізації та глокалізації туризму; 3) геоторіальності туризму, геопросторової організації туристичного процесу; 4) сталого туризму задля розвитку; 5) інформаційно- технологічна; 6) холістичного маркетингу, 7) сервісна; 8) соціально відповідального бізнесу; принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців: студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, науковості, систематичності послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний.</p> <p>Предметна область містить знання з географії та історії туризму, туристичного краєзнавства і країнознавства, рекреалогії, організації туризму та екскурсійної діяльності, організації готельної та ресторанної справи, транспортного обслуговування, інформаційних систем і технологій в туризмі, економіки туризму, туроперейтингу, менеджменту та маркетингу туризму, правового регулювання та безпеки туристичної діяльності.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціальнонаукові методи: географічні, економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи туристичного обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, дотримання безпеки в туризмі та туристичної діяльності суб'єктів туристичного ринку, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, карти, атласи, спортивне спорядження.</p>
<b>Орієнтація програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра розроблена для студентів, які прагнуть стати фахівцями у сфері туризму. Програма ґрунтується на загальновідомих наукових результатах зі врахуванням сьогодишнього стану ринку туристичних послуг.</p>
<b>Основний фокус програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма фокусується на вивчені підходів та технологій сучасної туристичної індустрії і розвитку у здобувачів професійних, комунікативних компетентностей, створення умов для реалізації та пошуку вирішення управлінських проблем щодо діяльності суб'єктів туристичного бізнесу в умовах невизначеності та нестабільності глобального економічного простору.</p> <p>Підготовка конкурентоспроможних фахівців з урахуванням роботодавців на ринку туристичних послуг.</p>

	<p>Освітньо-професійна програма дозволяє ґрунтовно вивчити специфіку здійснення туристичної діяльності та особливостей обслуговування туристів з урахуванням міжнародного досвіду.</p> <p>Акцент робиться на спеціальній освіті та професійній підготовці в галузі туристичного обслуговування.</p> <p>Ключові слова: туризм, турист, туристичний продукт, туристична діяльність, індустрія туризму, ринок туристичних послуг, суб'єкти туристичного бізнесу, менеджмент туризму, туристичний сервіс, туристична інфраструктура, міжнародні туристичні ринки.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Підготовка фахівців з туризму здійснюється з використанням елементів інформальної та дуальної освіти. Залучення до проведення, семінарських, практичних занять та лабораторних робіт, фахівців-практиків з туризму, що суттєво поглиблює набуття студентами спеціальних компетентностей освітньо-професійної програми.</p>
<b>4 – Придатність випускників до подальшого працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003: 2010.</p> <p>3414 - Фахівець з туристичного обслуговування;  3414 - Організатор подорожей (екскурсій);  3414 - Організатор туристичної і готельної діяльності;  3414.5*,81 - Екскурсовод;  3414 - Фахівець із організації дозвілля;  3414 - Фахівець з розвитку сільського туризму;  3414 - Фахівець з туристичного обслуговування;  3414 - Фахівець із туристичної безпеки;  3414 - Фахівець із конференц-сервісу;  3414 - Фахівець із спеціалізованого обслуговування;  3414 Фахівець із туристичної безпеки;  3340 Інструктор-методист з туризму;  3439 Інспектор з туризму;  1225 Завідувач туристичного агентства;  1229.6 Начальник бази туристської;  2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.);  4221.5*,81 - Агент з організації туризму;  5149 - Інструктор спортивний з туристичного супроводу (за видами туризму);  5149 - Провідник (за видами туризму);  9132 - Робітник з надання послуг у сфері сільського туризму.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Випускники мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.</p>

## 5 – Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні заняття поєднуються з практичними (лабораторними) заняттями, розглядом тематичних кейсів, диспуатами, круглими столами, презентаціями групових проєктів, робочими зустрічами з фахівцями у сфері туризму, керівниками туристичних фірм. Практикується студентсько-центроване навчання, електронне навчання в системах Moodle, Zoom, самонавчання, використання елементів дуальної освіти, підготовка кваліфікаційної роботи. Широко використовується алгоритмізація навчання. Самостійна робота здійснюється на основі підручників та конспектів, електронних освітніх ресурсів, розміщених в інституційному репозиторії бібліотеки ЗУНУ ім. Л. Каніщенка. Проведення консультацій викладачами здійснюється у формі особистісно-орієнтованої педагогічної взаємодії суб'єктів навчання у ЗВО, метою і мірою ефективності якої є формування професійної компетентності майбутнього фахівця.
<b>Оцінювання</b>	Тестування, опитування, дискусії, презентації індивідуальних та групових завдань, модульні контрольні роботи, усні та письмові екзамени, захист: комплексних практичних індивідуальних завдань; курсових робіт; звіту з переддипломної практики. Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.

## 6 – Програмні компетентності

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
-----------------------------------	---

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>ЗК05. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.</p> <p>ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.</p> <p>ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p>СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК3. Здатність аналізувати рекреаційно -туристичний потенціал територій.</p> <p>СК4. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.</p> <p>СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.</p> <p>СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</p>
	<p>СК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.</p> <p>СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.</p> <p>СК10. Здатність здійснювати моніторинг,</p>

	<p>інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.</p> <p>СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.</p> <p>СК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.</p> <p>СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.</p> <p>СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.</p> <p>СК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.</p> <p>СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.</p> <p>СК17. Здатність організовувати та керувати дозвіллевими та анімаційними програмами в туризмі, з урахуванням потреб різних цільових груп, сучасних тенденцій та принципів сталого розвитку</p> <p>СК18. Здатність ефективно керувати та організовувати роботу в багатокультурному середовищі індустрії гостинності та туризмі, запобігати та розв'язувати міжкультурні конфлікти, сприяти інклюзивності, забезпечувати високий рівень обслуговування для гостей з різних культур та сприяти створенню позитивної атмосфери в готелях, ресторанах та інших закладах гостинності та туризмі.</p> <p>СК19. Вміння аналізувати глобальні туристичні тенденції та адаптувати їх до місцевих умов, культурних особливостей та специфіки туристичних дестинацій.</p> <p>СК20. Здатність розуміти та застосовувати знання про різноманітні кулінарні традиції та техніки приготування страв різних народів світу, створювати аутентичні гастрономічні враження, поважаючи культурну спадщину та гастрономічні традиції різних народів, а також уміння представити і пояснити їх особливості гостям або клієнтам.</p>
--	---

## 7 – Програмні результати навчання

- ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
- ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
- ПР03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.
- ПР04. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.
- ПР05. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.
- ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
- ПР07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
- ПР08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.
- ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно- управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
- ПР11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.
- ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
- ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.
- ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.
- ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.
- ПР16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
- ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
- ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.
- ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
- ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
- ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.
- ПР 23. Розробляти креативні та інтерактивні програми для

	<p>дозвілля туристів, що враховують культурні, вікові та інтересові особливості різних груп клієнтів.</p> <p>ПР 24. Управляти процесами організації дозвілля та проведення анімаційних заходів у різних умовах, включаючи координацію команд, взаємодію з клієнтами та забезпечення високого рівня сервісу.</p> <p>ПР25. Ефективно керувати та організовувати роботу в багатокультурному середовищі індустрії гостинності та туризмі.</p> <p>ПР26. Запобігати та розв'язувати міжкультурні конфлікти, активно сприяти інклюзивності та створенню позитивного досвіду для гостей, забезпечувати високий рівень обслуговування, адаптуючи його до потреб і очікувань гостей з різних культур, а також сприяти формуванню привітної і комфортної атмосфери в закладах гостинності та туризмі.</p> <p>ПР27. Здатність аналізувати та оцінювати вплив глобальних тенденцій на розвиток місцевих туристичних дестинацій та розробляти інноваційні туристичні продукти, адаптовані до місцевих умов.</p> <p>ПР28. Застосовувати принципи сталого розвитку в практиці управління туристичними дестинаціями та ефективно співпрацювати з міжнародними та місцевими партнерами для просування адаптованих туристичних продуктів на глобальному ринку.</p> <p>ПР29. Представляти та пояснювати особливості різних кулінарних традицій гостям або клієнтам</p> <p>ПР30. Організовувати тематичні дегустації та кулінарні події, де будуть демонструвати культурну значущість страв та технік приготування різних народів світу</p>
--	--

<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми мають науковий ступінь і/або вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності, що відповідає вимогам ліцензійних умов.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники мають показники академічної та професійної кваліфікації відповідно до дисципліни, викладання якої вони забезпечують.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість приміщеннями навчального призначення мультимедійним обладнанням, комп'ютерними лабораторіями та спеціалізованими кабінетами з сучасною комп'ютерною технікою та обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчального плану, використання сучасного програмного забезпечення, наявність об'єктів соціальної інфраструктури.</p>

<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Офіційний веб-сайт <a href="http://www.wunu.edu.ua">http://www.wunu.edu.ua</a> містить інформацію про ОПІ, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені в інституційному репозиторії бібліотеки ЗУНУ ім. Л. Каніщенка: <a href="http://library.wunu.edu.ua/index.php/uk/">http://library.wunu.edu.ua/index.php/uk/</a> . Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Усі ресурси бібліотеки доступні через сайту університету: <a href="http://www.wunu.edu.ua">http://www.wunu.edu.ua</a> . Вільний доступ через сайт ЗУНУ до баз даних періодичних фахових наукових видань (в тому числі, англійською мовою) забезпечується участю бібліотеки університету у консорціуму ElibUkr.
<b>9 – Академічна мобільність програми</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Відповідно до угод ЗУНУ.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Відповідно до угод ЗУНУ та угод про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ K1).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Відповідно до норм чинного законодавства.

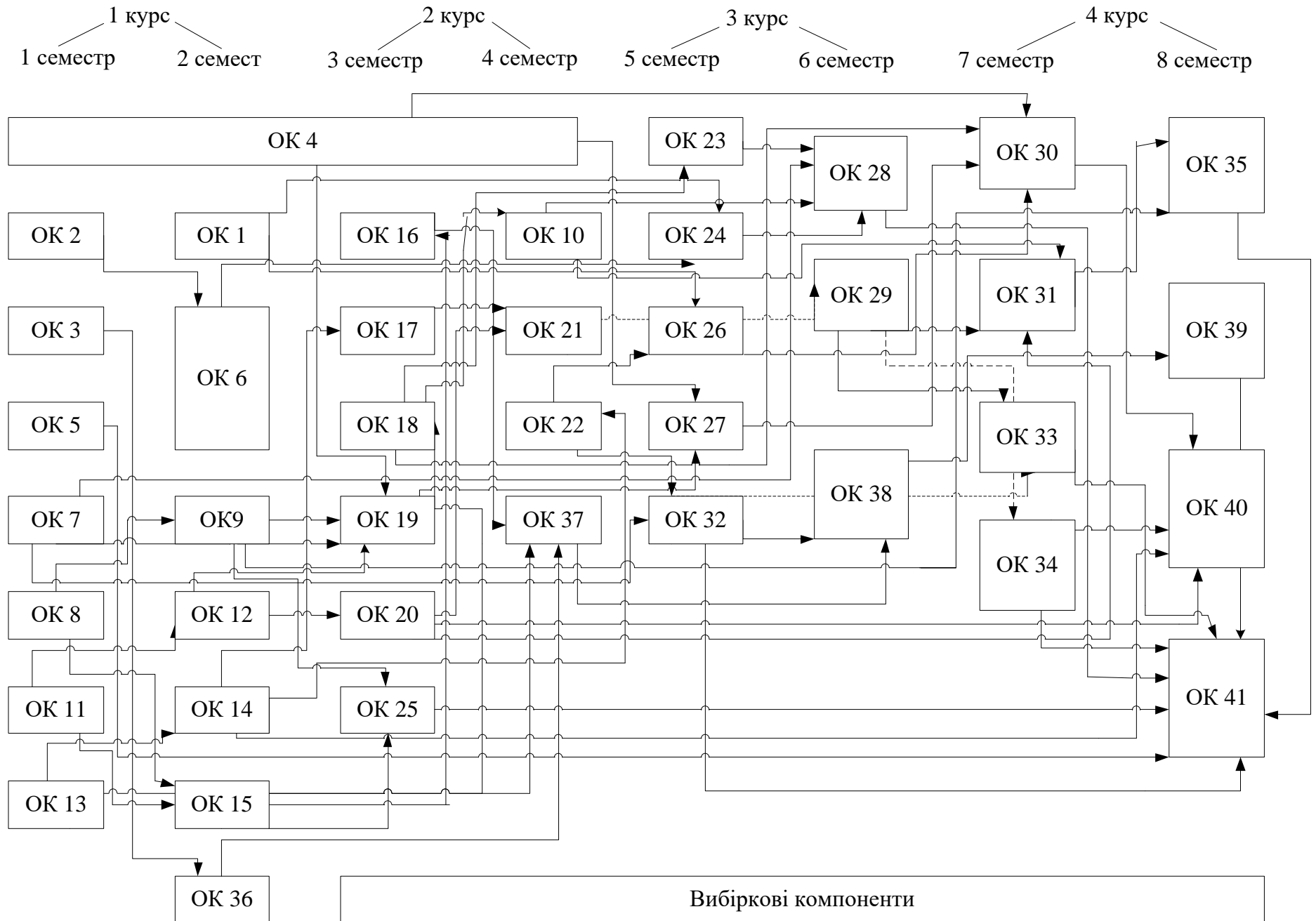
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік освітніх компонент (ОК)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
ОК1.	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
ОК2.	Історія державності та культури України	3	екзамен
ОК3.	Фізичне виховання	3	залік
ОК4.	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК5.	Філософія	4	екзамен
ОК6.	Політологія	3	залік
ОК7.	Основи національного спротиву	5	залік
ОК8.	Вища математика	4	екзамен
ОК9.	Інформаційно-комунікаційні технології	4	екзамен
ОК10.	Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу	3	екзамен
<i>Разом</i>		38	
<b>ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			

OK11.	Мікроекономіка	4	екзамен
OK12.	Макроекономіка	4	екзамен
OK13.	Сервісологія	5	залік
OK14.	Туристична та готельна індустрія	3	екзамен
OK15.	Підприємництво	6	екзамен
OK16.	Облік і оподаткування	4	екзамен
OK17.	Еволюція сфери гостинності	4	екзамен
OK18.	Стандартизація, сертифікація та ліцензування туристичних і готельних послуг	4	екзамен
OK19.	Музеєзнавство	4	екзамен
OK20.	Туристична інфраструктура	6	екзамен
OK21.	Рекреаційно-туристичні послуги	4	екзамен
OK22.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
OK23.	Державна політика по захисту навколишнього середовища	5	екзамен
OK24.	Курсова робота зі спеціальності	3	захист курсової
OK25.	Діловий етикет	5	екзамен
OK26.	Сучасні проблеми міжнародного розвитку	5	екзамен
OK27.	Управління якістю в сфері гостинності	5	екзамен
OK28.	Управління ризиками у сфері професійної діяльності	6	екзамен
OK29.	Кон'юнктура туристичного ринку	5	екзамен
OK30.	Замковий туризм	5	екзамен
OK31.	Організація харчування в туризмі	5	екзамен
<b>OK32.</b>	<b>Організація дозвілля і анімації в туризмі</b>	3	екзамен
<b>OK33.</b>	<b>Міжкультурний менеджмент в індустрії гостинності та туризму</b>	5	екзамен
<b>OK34.</b>	<b>Глокалізація світових туристичних дестинацій</b>	5	екзамен
<b>OK35.</b>	<b>Кухні народів світу</b>	5	екзамен
OK36.	Навчальна (ознайомча) практика	4	захист звіту
OK37.	Навчальна практика	4	захист звіту
OK38.	Виробнича практика	4	захист звіту
OK39.	Переддипломна практика	9	захист звіту
OK40.	Атестаційний екзамен	1	екзамен
OK41.	Кваліфікаційна робота	5	захист роботи
Разом		<b>142</b>	
Разом обсяг обов'язкових компонент		<b>180</b>	
Вибіркові компоненти		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



### **3. Форма атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти**

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену. Завершується видачею документу встановленого зразка із присвоєнням кваліфікації:

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність – ІЗ Туризм та рекреація

Освітньо-професійна програма – Туризм.





**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)  
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	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	ОК38	ОК39	ОК40	ОК41				
PH 1										•	•	•			•			•			•	•	•	•			•			•						•	•	•	•	•	•				
PH 2										•		•					•			•	•				•											•	•	•	•	•	•	•			
PH 3																				•	•			•	•		•			•							•			•	•	•	•		
PH 4		•												•						•	•	•								•	•									•	•	•	•		
PH 5		•						•						•						•	•									•	•							•	•	•	•	•	•		
PH 6										•			•		•			•		•	•	•						•		•	•							•	•	•	•	•	•		
PH 7								•		•					•				•	•	•																	•	•	•	•	•	•		
PH 8								•		•					•			•		•	•					•			•									•	•	•	•	•	•		
PH 9				•					•				•		•			•		•	•					•												•	•	•	•	•	•		
PH 10											•			•	•	•		•		•	•	•				•												•	•	•	•	•	•		
PH 11	•			•							•				•					•	•					•																			
PH 12	•			•			•												•							•																			
PH 13	•			•			•																			•																			
PH 14		•																								•																			
PH 15		•	•		•	•															•					•					•												•		
PH 16		•	•		•	•	•																	•																					
PH 17							•																																						
PH 18							•		•																																		•		
PH 19	•			•					•																•			•																•	
PH 20				•			•	•								•								•	•			•										•	•	•	•	•	•	•	
PH 21				•				•								•		•			•				•	•		•									•	•	•	•	•	•	•		
PH 22						•			•																•																				
PH 23																														•								•	•	•	•	•	•	•	
PH 24																														•								•	•	•	•	•	•	•	
PH 25																																				•			•	•	•	•	•	•	
PH 26																																				•			•	•	•	•	•	•	
PH 27																																									•	•	•	•	



