

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Курортна 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**

**Голова вченої ради**

\_\_\_\_\_ **І. Є. Цепенда**

(протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.)

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію  
з 1 вересня 2021 р.**

**Ректор**

\_\_\_\_\_ **І. Є. Цепенда**

(наказ № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.)

м. Івано-Франківськ, 2021 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**ЗАПРОПОНОВАНО:**

Гарант освітньо-професійної програми: проф. Клапчук В.М.

Члени робочої групи: доц. Лояк Л.М.  
доц. Польова Л.В.  
доц. Мендела І.Я.  
доц. Загнибіда Р.П.  
доц. Новосьолов О.В.

**ВНЕСЕНО:**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи  
Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_ лютого 2021 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Клапчук В.М.

**ПОГОДЖЕНО:**

Вченою радою факультету туризму  
Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_ березня 2021 р.

Голова вченої ради \_\_\_\_\_ Великочий В.С.

**НАДАНО ЧИННОСТІ**

Наказ ректора № від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ВВЕДЕНО У ДІЮ З:**

01.09.2021 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник \_\_\_\_\_ Солонець І.Ф.

## ПЕРЕДМОВА

У ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 8.14010102 «Курортна справа» з ліцензованим обсягом 10 осіб денної форми навчання здійснювалася з 2012 р. Спеціальність «Курортна справа» акредитована рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 109 від 03.06.2014 р.) та Наказом МОН України № 2323л від 11 червня 2014 р.

Рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 114 від 27.01.2015 р.) та Наказом МОН України № 133-Л від 06 лютого 2015 р. ліцензований обсяг збільшено до 25 осіб денної форми навчання та започатковано (10 осіб) – для заочної форми навчання.

Після прийняття ЗУ «Про вищу освіту» та об'єднання окремих спеціальностей, спеціальність «Курортна справа» була ліквідована та увійшла до спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». На підставі цього, Наказом МОН України від 19.12.2016 р. № 1565 університету видано сертифікат акредитації спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (НД № 0991549) з терміном дії до 01.07.2024 р.

На той час був відсутній стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня освіти.

Рішенням вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол від 30.05.2016, № 5) затверджено освітньо-професійну програму «Курортна справа» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». ОПП розроблено відповідно до Постанови Кабінету Міністрів № 266 від 29.03.2015 р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». Розробники ОПП: д.і.н., проф. Клапчук В.М., к.е.н., доц. Мендела І.Я., к.е.н., доц. Лояк Л.М., к.пед.н., доц. Польова Л.В.

ОПП не потребувала ліцензування на основі діючого сертифікату акредитації спеціальності відповідно до Наказу МОН №1315 від 28.11.2018 р. та рішень з цього питання МОН України.

ОПП встановлювала нормативний зміст навчання, вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки магістра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізація – «Курортна справа»). В ОПП було визначено мету та характеристики програми, інтегральні, загальні та спеціальні складові професійної компетентності, програмні результати навчання, навчальні дисципліни з мінімальною кількістю кредитів їх вивчення, структурно-логічну схему, матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми та програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми. Вказана ОПП передбачала присвоєння магістрам кваліфікацій: освітньої – «Магістр з готельно-ресторанної справи»; професійної (за відсутності професійного стандарту України – на основі Класифікатора професій ДК 003:2010) –

«Менеджер у готельному та ресторанно-господарстві», «Професіонал в галузі готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи».

Діюча до введення в дію Стандарту вищої освіти ОПП затверджена Рішенням вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол від 31.05.2017 р., № 5).

Рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 133 від 27.12.2018 р.) та Наказом МОН України № 13 від 08 січня 2019 р. ОПП «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» визнано акредитованою за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Видано сертифікат акредитації УД № 09007477) з терміном дії до 01.07.2024 р.

ОПП приводиться у відповідність до Стандарту вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН від 05.01.2021 р., № 26 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти».

Переглянута і приведена у відповідність до Стандарту вищої освіти ОПП містить загальну інформацію, мету і характеристики освітньо-професійної програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, організацію викладання та оцінювання, програмні компетентності та результати навчання, ресурсне забезпечення результатів навчання, інформацію про академічну мобільність, перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічну послідовність, форми атестації здобувачів вищої освіти, матриці відповідності програмних компетентностей (ПК) освітнім компонентам (ОК) освітньо-професійної програми та матриці відповідності програмних компетентностей (ПК) програмним результатам навчання (ПРН) освітньо-професійної програми.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Клапчук В.М., проф., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
2. Лояк Л.М., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
3. Польова Л.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
4. Мендела І.Я., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
5. Загнибіда Р.П., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
6. Новосьолов О.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**  
зі спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізація «Курортна справа»)

<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи за ОПП «Курортна справа».
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Курортна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України; 08.01.2019–01.07.2024
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	2024 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/%d0%be%d1%81%d0%b2%d1%96%d1%82%d0%bd%d1%8c%d0%be-%d0%bf%d1%80%d0%be%d1%84%d0%b5%d1%81%d1%96%d0%b9%d0%bd%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8/">https://kgrks.pnu.edu.ua/%d0%be%d1%81%d0%b2%d1%96%d1%82%d0%bd%d1%8c%d0%be-%d0%bf%d1%80%d0%be%d1%84%d0%b5%d1%81%d1%96%d0%b9%d0%bd%d1%96-%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d0%bc%d0%b8/</a>

**2. Мета освітньо-професійної програми**

Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного і курортного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.

**3. Характеристика освітньо-професійної програми**

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	<p><b>Предметна область містить:</b> знання з теорії і методології гостинності, наукових засад розвитку гостинності, організації та територіального планування курортів, управління курортним бізнесом, управління проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанних послуг у конкурентному середовищі, управління регіональним розвитком курортної сфери, інформаційно-інноваційної діяльності, організації та управління установами й організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня у сфері курортного господарства.</p> <p><b>Нормативна частина</b> (66 кредитів ЄКТС; <b>73,3 %</b> загальної кількості кредитів) включає два цикли:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальної підготовки (12 кредитів ЄКТС);</li> <li>2. Професійної підготовки, що включає теоретичну (24</li> </ol>
--	---

	<p>кредитів ЄКТС), практичну (27 кредитів ЄКТС) та державну атестацію (3 кредити ЄКТС).</p> <p>Науково-дослідницька робота і практика (27 кредитів ЄКТС) складається з:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичної підготовки (12 кредитів ЄКТС);</li> </ul> <p>науково-дослідної практики та підготовки магістерської роботи (15 кредитів ЄКТС).</p> <p><b>Вибіркова частина</b> займає <b>26,7 %</b> (24 кредитів ЄКТС ) загального обсягу кредитів ЄКТС.</p>
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі територіальної та правової організації і діяльності курортів і курортних зон, раціональне природокористування; напрями адаптації до стандартів ЄС.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b>	Загальна програма: сфера обслуговування. Акцент робиться на здобутті спеціалізованих концептуальних знань у готельно-ресторанній і курортній сфері, оригінальному мисленні та інноваційній діяльності, регулюванні земельних, природно-ресурсних відносин у організації та функціонуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу та курортів.
<b>Особливості програми</b>	Програма сприяє перспективі підготовки фахівців, які володіють глибокими знаннями законодавства, особливостей організації та функціонування закладів готельного, ресторанного та курортного господарства.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного та курортного господарства, в державних і регіональних органах з громадського харчування, туризму, курортів.
<b>Подальше навчання</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи підготовлений для вступу за програмами третього циклу освітньої підготовки за спеціальностями 073 «менеджмент», 075 «маркетинг», 181 «харчові технології», 241 «готельно-ресторанна справа», 242 «туризм» та ін.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту обирати предмет та організувати час. Форми проведення занять: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальна та самостійна робота.
<b>Оцінювання</b>	100-бальна шкала оцінювання. Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань. Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, публічний захист магістерської роботи.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної та курортної справи.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

	<p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<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, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p> <p>СК 12. 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.</p> <p>СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</p> <p>СК 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p>
<p><b>7. Програмові результати навчання (ПРН)</b></p>	
<p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</p> <p>ПРН 5. 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.</p> <p>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для</p>	

вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 8. 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.

ПРН 9. Організовувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.

ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

ПРН 13. Здатність систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.

ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.

### **8. Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов

### **9. Академічна мобільність**

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність реалізується відповідно до Постанови КМУ №579 (від 12.08.2015) «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність».</p> <p>Ключовими аспектами положення є надання права на участь у програмах академічної мобільності усім учасникам освітнього процесу; чітке визначення видів та форм академічної мобільності; закріплення принципу перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), зокрема шляхом порівняння змісту навчальних програм, а не назв курсів; збереження місця навчання та стипендії для студентів, котрі беруть участь у програмах академічної мобільності. В університеті діє:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Положення «Про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін в Державному вищому навчальному закладі «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» затверджене Вченою радою університету (протокол №3 від 31.03.2015 р.), введено в дію наказом ректора № 191 від 01.04. 2015 року;</li><li>• Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (Наказ №1 від 03.01.2017 р.).</li></ul>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Міжнародна кредитна мобільність в університеті здійснюється відповідно до Програми Європейського Союзу Еразмус+, «PROM – Міжнародні стипендії для аспірантів та викладачів» (реалізується відділом міжнародних зв'язків та Департаментом

	міжнародних проєктів. Для учасників освітнього процесу проводяться інформаційні дні, де можна отримати детальну інформацію щодо можливостей цих програм для студентів та молоді, проєктів з міжнародної кредитної мобільності, з розвитку творчого потенціалу.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе згідно Закону України «Про вищу освіту».

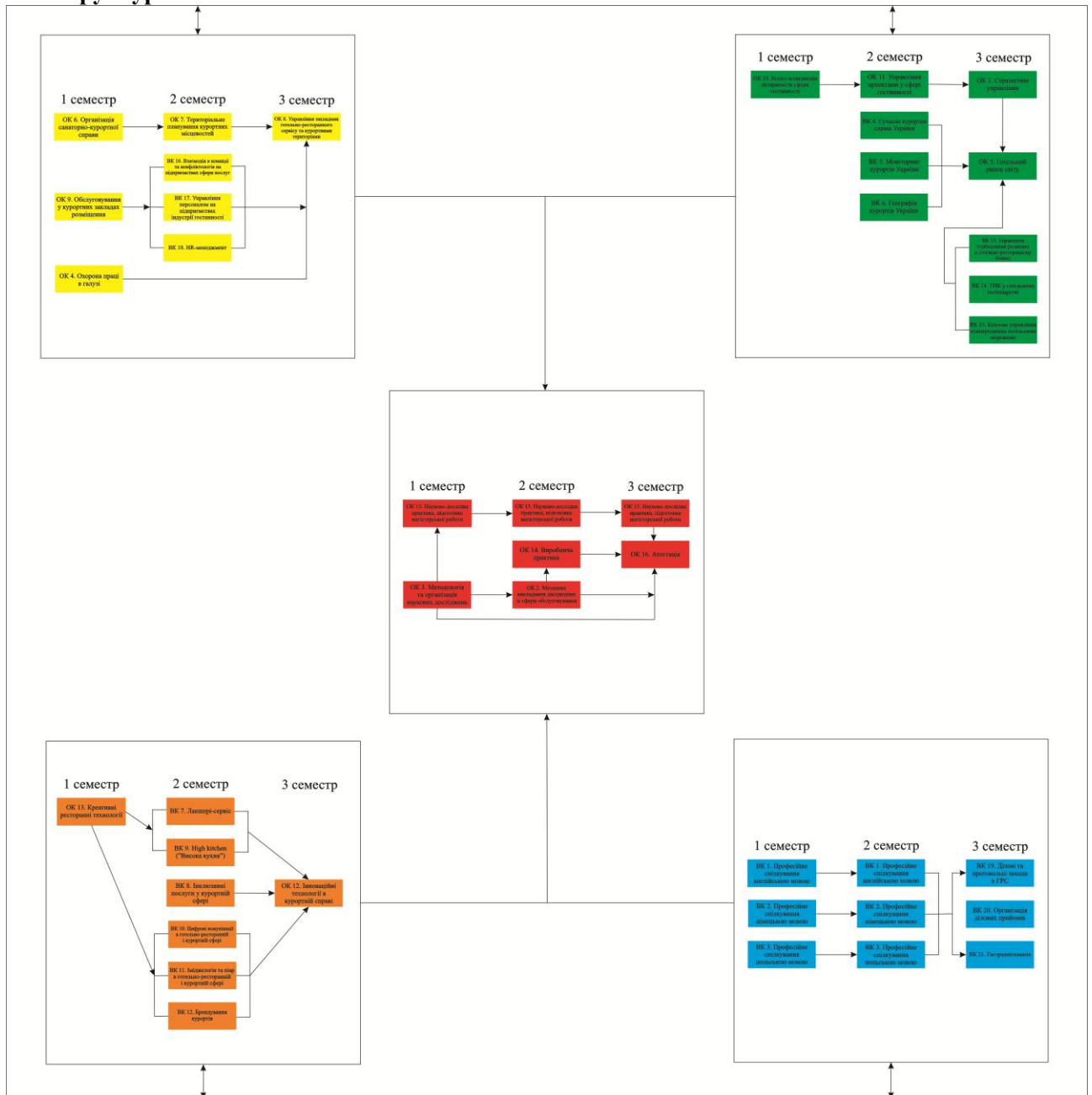
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами	3	Екзамен
ОК 2.	Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування	3	Екзамен
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень	3	Залік
ОК 4.	Охорона праці в галузі	3	Залік
ОК 5.	Готельний ринок світу	3	Екзамен
ОК 6.	Організація санаторно-курортної справи	6	
ОК 7.	Територіальне планування курортних місцевостей	3	Екзамен
ОК 8.	Управління закладами готельно-ресторанного сервісу та курортними територіями	3	Екзамен
ОК 9.	Обслуговування у курортних закладах розміщення	3	Екзамен
ОК 10.	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	3	Екзамен
ОК 11.	Управління проєктами у сфері гостинності	3	Екзамен
ОК 12.	Інноваційні технології в курортній справі	3	Екзамен
ОК 13.	Креатив у ресторанных технологіях	3	Екзамен
ОК 14.	Виробнича практика	6	Екзамен
ОК 15.	Науково-дослідна практика, підготовка магістерської роботи	15	Заліки
ОК 16.	Атестація	3	Публічний захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1.	Професійне спілкування англійською мовою	6	Залік
ВК 2.	Професійне спілкування німецькою мовою	6	Залік
ВК 3.	Професійне спілкування польською мовою	6	Залік
ВК 4.	Сучасна курортна справа України	3	Залік
ВК 5.	Моніторинг курортів України	3	Залік
ВК 6.	Географія курортів України	3	Залік
ВК 7.	Лакшері-сервіс	3	Залік
ВК 8.	Інклюзивні послуги у курортній сфері	3	Залік
ВК 9.	High kitchen («Висока кухня»)	3	Залік
ВК 10.	Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері	3	Залік
ВК 11.	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері	3	Залік
ВК 12.	Брендування курортів	3	Залік

ВК 13.	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ВК 14.	ТНК у готельному господарстві	3	Залік
ВК 15.	Кризове управління міжнародними готельними мережами	3	Залік
ВК 16.	Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг	3	Залік
ВК 17.	Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності	3	Залік
ВК 18.	HR-менеджмент	3	Залік
ВК 19.	Ділові та протокольні заходи в ГРС	3	Залік
ВК 20.	Організація ділових прийомів	3	Залік
ВК 21.	Гастродипломатія	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей  
освітнім компонентам освітньо-професійної програми**

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.	ОК 14.	ОК 15.	ОК 16.	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.		
ЗК 1.		+							+					+			+	+	+				+	+			+	+						+	+	+			
ЗК 2.			+		+	+	+					+		+	+	+					+	+							+	+	+								
ЗК 3.		+	+							+		+		+	+	+																							
ЗК 4.				+							+			+			+	+	+						+		+	+				+	+	+					
ЗК 5.	+				+		+				+	+		+		+					+	+	+			+	+	+											
ЗК 6.		+	+				+	+							+	+					+				+		+	+											
ЗК 7.	+			+				+		+	+		+			+							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ЗК 8.					+	+											+	+	+	+						+	+	+	+	+	+				+	+	+		
СК 1.	+	+	+		+							+			+	+									+			+	+	+									
СК 2.						+	+	+		+		+		+		+							+	+	+														
СК 3.				+		+				+		+				+							+	+	+														
СК 4.	+					+	+		+	+		+	+			+			+					+	+	+	+	+											
СК 5.	+							+		+	+		+				+	+	+				+	+								+	+	+					
СК 6.									+				+										+	+	+	+	+	+				+		+	+	+	+	+	
СК 7.										+	+																							+	+				
СК 8.	+			+						+						+													+	+	+	+							
СК 9.									+				+						+				+	+	+														
СК 10.				+				+	+	+									+				+	+		+	+				+	+	+						
СК 11.		+	+				+					+		+	+	+				+	+	+			+														
СК 12.		+	+			+	+					+			+	+				+																			
СК 13.	+									+	+					+																	+	+					

