

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

_____ / П.В. Ясній /

протокол № 5 від 28 квітня 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020

Наказ № 4/7-299 від 30.04.2020

Тернопіль – 2020

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

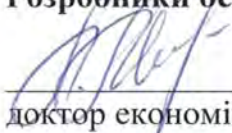
Освітній ступінь	Магістр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»

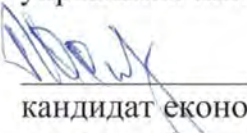
ПОГОДЖЕНО

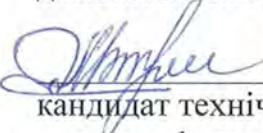
Декан факультету економіки та менеджменту


Г.В. Ціх

Розробники освітньо-професійної програми:


Л.М. Мельник,
доктор економічних наук, доцент кафедри
управління інноваційною діяльністю та сферою послуг


Г.Й. Островська
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг


О.М. 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


П.В. Ясній



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

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


Л.Я. Малюта

ПЕРЕДМОВА

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

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

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

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

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. 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 № 10 від «01» квітня 2020 р.

Завідувач кафедри



Б.М. Андрушків

Обговорено та схвалено науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту

Протокол № 6 від «13» квітня 2020 р.

Голова науково-методичної комісії факультету



О.І. Павликівська

Обговорено та схвалено вченою радою факультету економіки та менеджменту

Протокол № 9 від «27» квітня 2020 р.

Голова вченої ради факультету



Б.М. Андрушків

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

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 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»
Тип диплому та обсяг програми у кредитах ЄКТС	Диплом магістра, 90 кредитів ЄКТС за 1 рік і 4 місяці.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
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	https://mp.tntu.edu.ua
2. Мета освітньої програми	
Метою ОПП 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 галузі	Об'єктами професійної діяльності випускників є: сфера обслуговування як суспільний феномен, соціо-еколого-економічна система; готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності та бізнес в

	індустрії гостинності. <i>Цілі навчання:</i> формування у випускників поглиблених компетенцій, що відповідають сучасній професіограмі і є основою для прикладної діяльності в контексті управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема: здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення; здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної діяльності в сфері гостинності, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці згідно кваліфікації; здатності розуміти і враховувати соціальні, екологічні, етичні, економічні та комерційні аспекти, що впливають на реалізацію інноваційних рішень; здатності вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу; формування соціальної активності та громадянської позиції, що передбачає переосмислення наявних соціальних, професійних і наукових проблем, формування особистості. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> програма базується на загальноприйнятих наукових результатах із врахуванням сьогоденного стану готельно-ресторанної справи, орієнтує на актуальні спеціалізації, у рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра. <i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціальнонаукові (методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні); інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі (проблемно-пошукові), комунікативні (дискусійні), імітаційне моделювання (ігрові), психологічні (самовизначальні), діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.
--	--

	<i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, обладнання тематичних лабораторій готельно-ресторанної справи, мультимедійне обладнання і комп'ютери.
Орієнтація програми	<i>Освітньо-професійна програма</i> 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.
Основний фокус освітньої програми	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 готельно-ресторанного господарства, розробленні та управлінні проектами розвитку бізнесу.
Особливості програми	Характерною особливістю є міждисциплінарний характер та багатoproфільна 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. 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.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Класифікатора професій (ДК 003:2010) випускник може бути працевлаштований за фахом, зокрема займати посади: 1210.1 – Керівники підприємств, установ та організацій; 1229.3 – Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади 1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1319 – Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 – Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456.1 – Менеджери (управителі) в закладах 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 технічні фахівці в галузі управління.
Подальше навчання	Здобуття освіти за третім (освітньо-науковим) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання, навчання через проведення практик і виконання робіт у

	галузі готельно-ресторанного господарства. Основні види занять: лекції, семінари, практичні заняття в малих групах, науково-дослідна практика, самостійна робота, консультації з викладачами, розробка фахових проектів. Самостійна робота студента забезпечується віртуальним навчальним середовищем ATutor. Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах. Обов'язковим атрибутом є написання кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	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). Методи оцінювання: усні та письмові екзамени, практика, презентації, проектна робота. Види контролю: • 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. Модульний формат навчання. Державна атестація у формі кваліфікаційної роботи магістра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	– Гнучкість та креативність мислення (ЗК1). Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у галузі

	готельно-ресторанної справи та компетентностей у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті. – Комунікаційні навички та здатність працювати в команді та з контактними аудиторіями (стейкхолдерами) (ЗК2). Здатність до ефективного усного та письмового комунікування державною та іноземними мовами, використовуючи комунікаційні технології, здатність вирішувати проблеми та завдання в команді. – Аналіз та синтез (ЗК3). Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу економічних процесів, явищ, механізмів та розуміння їх причинно-наслідкових зв'язків, вміння пристосовуватись до нових умов та ситуацій, стратегічне управління, організація та планування професійної діяльності. – Інструментальні навички (ЗК4). Навики управління інформацією, навики роботи з використанням сучасних інформаційних і комунікаційних технологій. – Етичні зобов'язання (ЗК5). Дотримання етичних принципів з погляду професійної майстерності, розуміння важливості впливу на соціальну сферу.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	– Науково-дослідна діяльність (СК1) – здатність до обробки, аналізу та систематизації інформації з теми дослідження, вибір методів і засобів вирішення задач дослідження, розробка теоретичних і економетричних моделей досліджуваних процесів, явищ і об'єктів, які відносяться до професійної діяльності, вміння оцінювати і інтерпретувати отримані результати. – Організаційні навички (СК2) – здійснення підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу із врахуванням умов ризику, прийняття рішень у складних непередбачуваних умовах, вміння організовувати власний бізнес у даній сфері та здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів

	готельного і ресторанного господарства. – Комерційна складова (СК3) – здатність до генерування прибутку та створення чогось, що має вартість, отримання грошової винагороди та неочікуваного доходу, вміння поєднувати різні види діяльності в сфері послуг з метою отримання максимальної вигоди. – Інноваційна діяльність (СК4) – здатність здійснювати пошук і вивчення нових можливостей, створення чогось нового в контексті дослідницької роботи, уміння об'єктивно оцінювати та аналізувати наслідки впровадження інновацій в галузі індустрії гостинності. – Аналітична складова (СК5) – здатність до підготовки аналітичних матеріалів для оцінки в галузі економічної політики, здатність аналізувати та використовувати різноманітні джерела інформації для проведення економічних розрахунків, здатність складати прогнози головних фінансово-економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. – Проектно-економічна діяльність (СК6) – здатність до самостійної підготовки завдань і розробки проектних рішень з врахуванням фактору невизначеності, здатність оцінювати ефективність проектів, здатність розробляти стратегії поведінки в умовах здійснення підприємницької діяльності готельно-ресторанної сфери.
7. Програмні результати навчання	
ПРН1. Знати і розуміти сучасний методичний та понятійний апарат, а також технологію проведення наукових досліджень у сфері індустрії гостинності. ПРН2. Знати і розуміти основи стратегічного управління та особливості застосування системного підходу у стратегічному менеджменті підприємств сфери послуг. ПРН3. Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах. ПРН4. Знати і розуміти основи планування і організації навчального процесу у вищій школі, системи стандартів вищої освіти, форм і методів навчання у вищій школі, психологічних основ навчання та педагогічної майстерності викладача.	

ПРН5. Знати і розуміти теоретичні і методичні основи щодо залучення інвестицій у формування місцевої інфраструктури, ефективного використання природно-рекреаційних та історико-культурних ресурсів території, забезпечення безпеки життєдіяльності туристів і працівників туристичної індустрії, у т.ч., які працюють у готелях та ресторанах.

ПРН6. Знати і розуміти методологічні основи кризової психології та пояснювальних теорій поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності, методології розпізнавання, психодіагностики, запобігання кризам, психологічних особливостей управління організацією в умовах кризи, визначення шляхів виходу з кризи.

ПРН7. Знати і вміти використовувати об'єкти інтелектуальної власності в діяльності підприємств галузі, здійснювати комплексний аналіз інтелектуальної власності.

ПРН8. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

ПРН9. Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та використовувати передовий досвід у сфері реалізації страхових послуг.

ПРН10. Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу, акумулювати їх в умовах переходу до сталого розвитку, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН11. Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.

ПРН12. Володіти навиками управління підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН14. Вміти самостійно формувати мету, ставити завдання, проводити дослідження та аналізувати отримані результати стосовно проектування, організації та управління готельно-ресторанним бізнесом, здійснювати пошук достовірної інформації про вид діяльності та сферу застосування прогнозованих результатів функціонування суб'єктів підприємництва, а також розробляти практичні рекомендації для суб'єктів підприємництва з урахуванням показників їх функціонування та результатів моделювання і прогнозування тенденцій розвитку в контексті прийняття ефективних техніко-технологічних і управлінських інноваційних рішень.

ПРН15. Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної комунікації та вміти організовувати ділові та офіційні прийоми.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

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

	за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. Двоє НПП отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (C1, Aptis), 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 міжнародного рівня, здійснюють консультування і керівництво дисертаційними роботами. У процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної/творчої роботи та/або роботи за фахом, а також іноземні лектори.
Матеріально-технічне забезпечення	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.
Інформаційне та	Використання системи дистанційного

навчально-методичне забезпечення	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 англomовних періодичних наукових видань; забезпечення доступу до Інтернет за допомогою Wi-Fi або інших бездротових технологій в основних навчальних, лабораторних, бібліотечних приміщеннях, гуртожитках; офіційного веб-сайту університету та його структурних підрозділів; системи АСУ «Університет» та авторських розробок професорсько-викладацького складу.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	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 «Устронянка» (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.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Окремі навчальні модулі програми забезпечені навчально-методичними матеріалами для іноземних студентів англійською мовою.

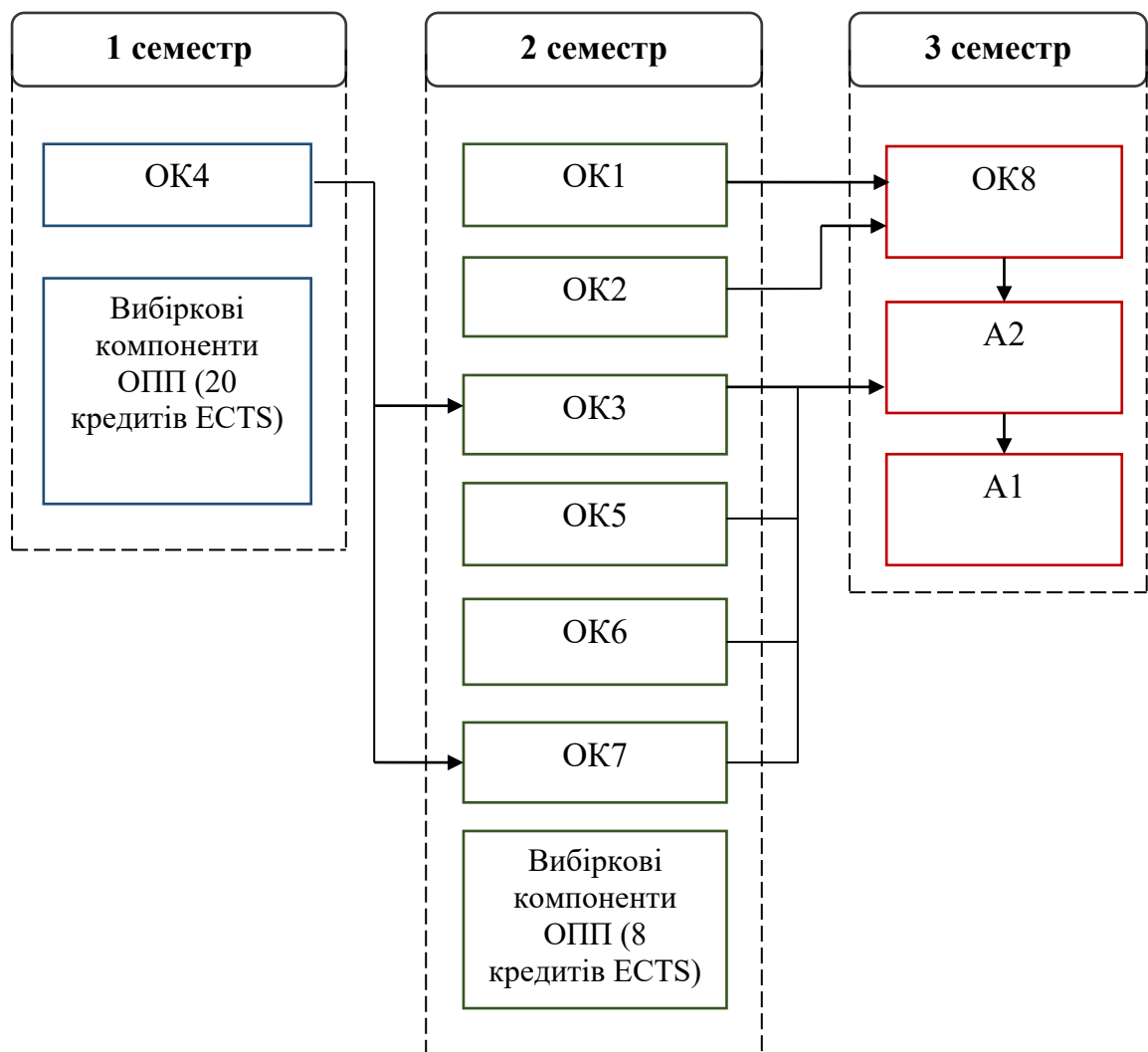
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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	Інтелектуальна власність	4	Залік
OK2	Педагогіка та етика професійної діяльності	4	Залік
Цикл професійної підготовки			
<i>Професійна підготовка</i>			
OK3	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
OK4	Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	4	Екзамен
OK5	Управління якістю у галузі	4	Екзамен
<i>Практична підготовка</i>			
OK6	Науково-дослідницька	9	Залік (д)
OK7	Переддипломна	7,5	Залік (д)
OK8	Науково-педагогічна	6	Залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент		42,5	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
<i>Вибіркові компоненти ОПП</i> здобувачі вищої освіти обирають освітні компоненти із запропонованого переліку у середовищі електронного навчання університету ATutor (Вкладка – Навчальні дисципліни для вибору студентами) https://dl.tntu.edu.ua/login.php (доступ до переліку вибірових дисциплін мають усі здобувачі вищої освіти, зареєстровані у середовищі електронного навчання університету ATutor)			
Загальний обсяг вибірових компонент		28,0	
3. Атестація			
A1	Захист кваліфікаційної роботи магістра	1,5	
A2	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	18	
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	OK4, ВК
2 семестр, 40,5 кредитів	OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7, ВК
3 семестр, 25,5 кредитів	OK8, A1, A2



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи 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	OK 4	OK5	OK6	OK7	OK 8	A1	A2
ЗК1	+		+	+		+			+	+
ЗК2		+						+	+	
ЗК3				+	+		+		+	+
ЗК4	+		+				+			+
ЗК5	+	+			+	+		+		
СК1	+	+			+	+		+	+	+
СК2			+		+					
СК3	+			+						+
СК4	+		+			+			+	+
СК5				+			+		+	+
СК6							+			+

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

5.1 Обов'язкові компоненти освітньої програми

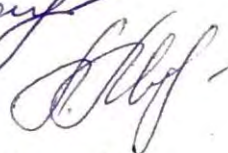
	OK1	OK2	OK3	OK 4	OK5	OK6	OK7	OK 8	A1	A2
ПРН 1	+	+				+			+	+
ПРН 2				+					+	+
ПРН 3			+		+		+		+	+
ПРН 4		+						+		
ПРН 5									+	+
ПРН 6		+						+		
ПРН 7	+					+				
ПРН 8				+			+		+	+
ПРН 9			+			+				
ПРН 10			+	+	+		+		+	+
ПРН 11									+	+
ПРН 12				+			+		+	+
ПРН 13			+		+					
ПРН 14			+			+			+	+
ПРН 15		+	+					+		

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



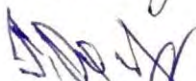
Л.Я. Малюта

Доцент кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг



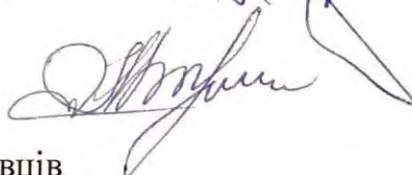
Л.М. Мельник

Доцент кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг



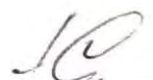
Г.Й. Островська

Доцент кафедри харчової
біотехнології і хімії



О.М. Крупа

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



Г.Є. Сопронюк

Студент групи БРм-51



В.В. Крочак