

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний вищий навчальний заклад
«Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС»

першого (бакалаврського) рівня

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

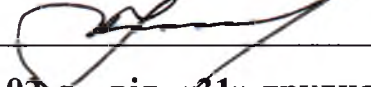
Освітня кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради  **І. С. Цепенда**
(протокол № 11 від «31» грудня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2022 р.

Ректор  **І. С. Цепенда**
(наказ № 80/06-02-с від «31» грудня 2021 р.)

м. Івано-Франківськ, 2021 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

ЗАПРОПОНОВАНО:

Гарант освітньої програми: доц. Лояк Л.М.
Члени робочої групи: проф. Клапчук В.М.
доц. Польова Л.В.
доц. Мендела І.Я.
доц. Котенко Р.М.

ВНЕСЕНО:

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № 5 від 01 грудня 2021 р.

Завідувач кафедри



Клапчук В.М.

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету туризму
Протокол № 5 від 03 грудня 2021 р.

Голова вченої ради



Великочий В.С.

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № ^{80/06-076} від « 31 » 12 2021 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З:

01.09.2022 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник  Солонець І.Ф.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма започатковується вперше і розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН від 04.03.2020 р. № 384.

Розроблено робочою групою у складі:

1. **Лояк Л.М.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;
2. **Клапчук В.М.**, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., професор;
3. **Мендела І.Я.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;
4. **Польова Л.В.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н., доцент;
5. **Котенко Р.М.**, доц. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.і.н., доцент.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

1. Фахівець з навчання і розвитку персоналу управління по роботі з персоналом ТОВ «Міжнародно-діловий центр» готелю «**Hilton Kyiv**» **А.Г. Форостяна**
2. Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету, д.е.н. **Охріменко А.Г.**
3. Співвласник мережі «Сім'я ресторанів Лейбова гора») **В. Швадчак**
4. Директор ТзОВ «Фірма Надія» **М. Бойко**
5. Директор готелю «**Hotel Clubhouse**» **Б.Й. Форкуца**
6. Начальник філії «Навчально-оздоровчий центр» **В.В. Сапіжак**

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

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр. Бакалавр з готельно-ресторанної справи.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Міжнародний готельний бізнес
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію № 09002340 (Наказ МОН України від 27.02.2018 № 204, на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565); Строк дії сертифіката до 1 липня 2028 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	На базі повної загальної середньої освіти. На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): <ul style="list-style-type: none"> • за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; • за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	01.07.2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	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://nmv.pnu.edu.ua/bakalavrat/241-мiжнародний-готельний-бiзнес/

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 бізнесу, що передбачає набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі з урахуванням глобальних трендів міжнародного ринку готельних та ресторанных послуг.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</p>	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Академічна, освітньо-професійна, прикладна. Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі організації і діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства; напрями адаптації до стандартів ЄС.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми</p>	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним і практичним ухилом. Фахова підготовка дозволить вирішувати професійні завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного бізнесу в міжнародному контексті, набути необхідні навички розроблення та впровадження міжнародних проектів у сфері обслуговування. Ключові слова: міжнародні готельні мережі, управління корпораціями, міжнародний туризм, міжнародні розрахунки, міжнародний маркетинг, міжнародний бізнес.</p>
<p>Особливості освітньо-професійної програми</p>	<p>Багатопрофільна підготовка фахівців з організації діяльності суб'єктів готельного бізнесу, у т. ч. зміжнародним капіталом на ринку послуг України та організація діяльності суб'єктів готельного бізнесу на міжнародних ринках. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців і практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>
<p>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій: 1210.1 Керуючий готельним господарством 1210.1 Керуючий підприємством харчування господарства без апарату управління 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p>

	<p>1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства</p> <p>1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.)</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i></p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.</p>
Оцінювання	<p>100-бальна шкала оцінювання.</p> <p>Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань.</p> <p>Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, курсова робота, атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю, <i>зокрема у міжнародному середовищі.</i></p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя.</p>
	<p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>
	<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p>
	<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>

	ЗК 05. Здатність працювати в команді.
	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 14. Здатність розробляти та обґрунтовувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.
	СК 15. Здатність ініціювати та запроваджувати різні форми управління міжнародного готельного бізнесу у вітчизняну економіку

7. Програвні результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

<p>РН 23. Розробляти та обґрунтовувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.</p> <p>РН 24. Запроваджувати різні форми управління міжнародного готельного бізнесу у вітчизняну економіку.</p>	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Комп'ютерний клас з готельної справи</p> <p>Комп'ютерний клас проектування</p> <p>Навчально-виробнича лабораторія «Гастроательє»</p> <p>НВЛ з технології та організації ресторанного господарства</p> <p>НВЛ барної справи та організації ресторанного господарства</p> <p>НВЛ з товарознавства</p> <p>НВЛ «Навчальний готель»</p> <p>Наукова бібліотека університету та факультету туризму</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукова бібліотека університету та факультету туризму</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Реалізуються відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України № 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"> • 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; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (Наказ № 1 від 03.01.2017 р.).
Міжнародна кредитна мобільність	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 проектів. Для учасників освітнього процесу проводяться інформаційні дні, де можна отримати детальну інформацію щодо

	можливостей цих програм для студентів та молоді, проектів з міжнародної кредитної мобільності, з розвитку творчого потенціалу.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання згідно Закону України «Про вищу освіту».

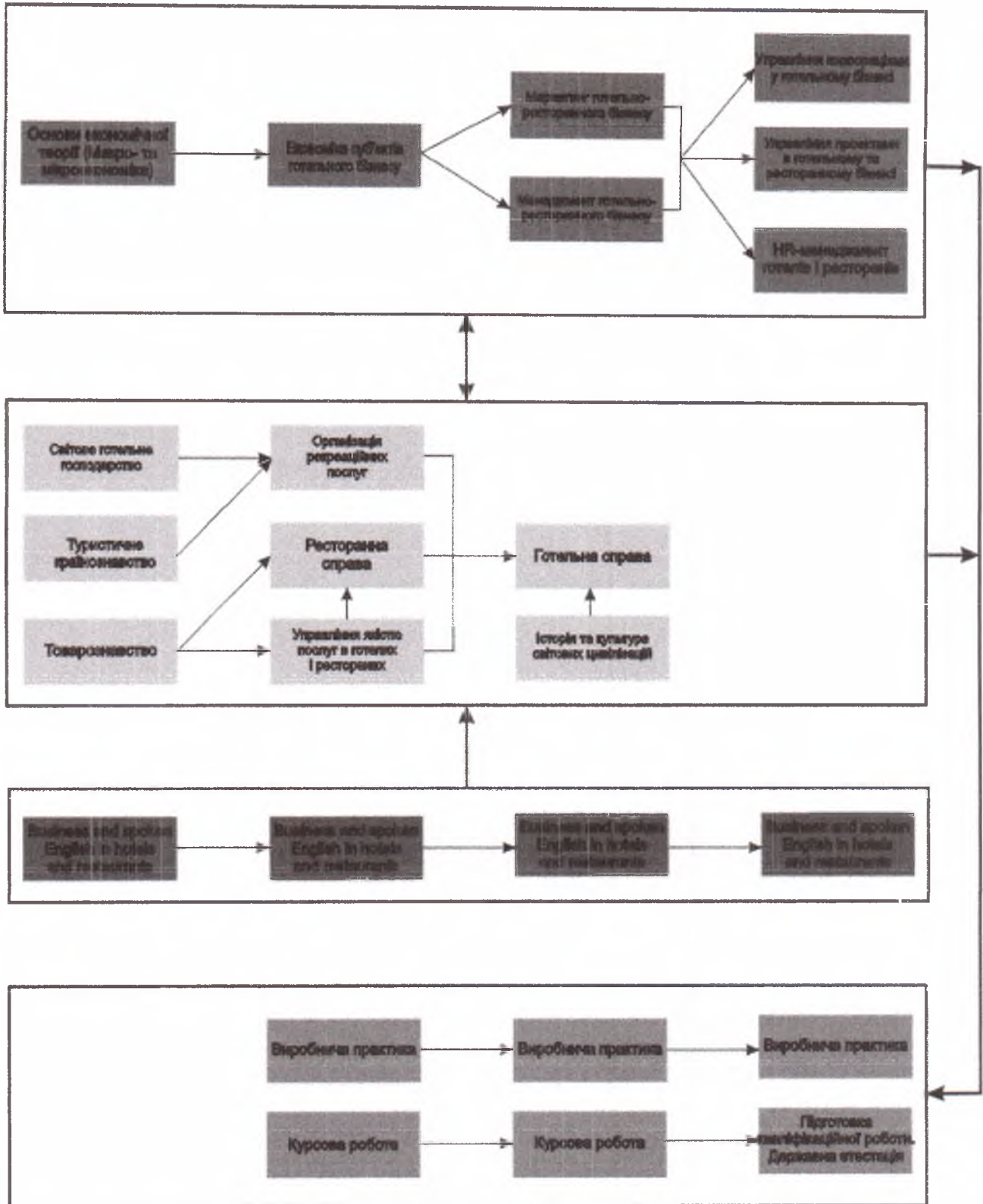
**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми
та їх логічна послідовність**

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Історія та культура світових цивілізацій	6	Іспит
ОК 2	Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка)	6	Іспит
ОК 3	Економіка суб'єктів готельного бізнесу	6	Іспит
ОК 4	Світове готельне господарство	6	Іспит
ОК 5	Туристичне країнознавство	6	Іспит
ОК 6	Товарознавство	6	Іспит
ОК 7	Організація рекреаційних послуг	6	Іспит
ОК 8	Ресторанна справа	9	Залік, іспит
ОК 9	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Іспит
ОК 10	Business and spoken English in hotels and restaurants	48	4 заліки, 4 іспити
ОК 11	Готельна справа	12	Залік, іспит
ОК 12	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 13	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 14	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Іспит
ОК 15	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	Іспит
ОК 16	Управління корпораціями у готельному бізнесі	6	Іспит
ОК 17	Курсова робота	3	Іспит
ОК 18	Курсова робота	3	Іспит
ОК 19	Виробнича практика	18	Іспит
ОК 20	Підготовка дипломної роботи	6	Публічний захист
ОК 21	Атестація (атестаційний іспит)	1,5	Іспит
ОК 22	Атестація (кваліфікаційна робота)	1,5	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОПП			
ВБ 21–30	Soft skills та комунікації в готельному бізнесі	6	Залік
	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
	Правові основи міжнародної готельної діяльності	6	Залік
	Антикризова психологія	6	Залік
	Антикризове управління міжнародними готельними мережами	6	Залік
	Барна справа	6	Залік
	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення	6	Залік
	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
	Бренд-менеджмент	6	Залік
	Всесвітня спадщина ЮНЕСКО	6	Залік
	Гастрономічний туризм	6	Залік
	Дипломатичний і діловий протокол та етикет	6	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній сфері	6	Залік
	Інклюзивні послуги в готельно-ресторанній сфері	6	Залік
	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві	6	Залік
	Історія індустрії гостинності	6	Залік
	Кейтеринг	6	Залік
	Корпоративна культура	6	Залік
	Кулінарна етнологія	6	Залік
	Лідерство та ефективне управління	6	Залік
	Міжнародні стандарти суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	6	Залік
	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства	6	Залік
	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6	Залік
	Організація SPA та Wellness-індустрія	6	Залік
	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6	Залік
	Вступ до спеціальності. Студентський путівник	6	Залік
	Стартапи	6	Залік
	Тренди в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
	Управління лакшері сервісом	6	Залік
	Цифрові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
	Загальний обсяг вибіркового компонента:	60	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	240	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП «Міжнародний готельний бізнес»
 1 курс 2 курс 3 курс 4 курс



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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 на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

Гарант ОПП

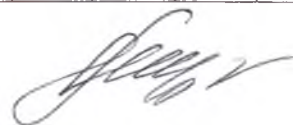


Л.М. Лояк

**5. Матриця відповідності результатів навчання (РН)
основним 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	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22
РН 01				+		+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 02		+	+	+	+	+	+	+			+							+	+	+	+	+
РН 03										+				+				+	+	+	+	+
РН 04		+		+	+		+						+		+	+			+	+		
РН 05			+					+			+				+	+	+	+	+	+	+	+
РН 06								+			+										+	+
РН 07								+	+		+			+							+	+
РН 08										+				+			+					
РН 09																		+			+	+
РН 10				+			+								+	+		+			+	+
РН 11					+			+			+				+	+		+				
РН 12						+			+													
РН 13		+	+					+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
РН 14								+			+							+			+	+
РН 15		+	+					+			+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
РН 16										+		+										
РН 17													+					+	+	+		
РН 18					+				+						+							
РН 19		+		+										+								
РН 20									+													
РН 21									+					+								
РН 22	+				+		+														+	+
РН 23			+												+	+	+	+	+	+		
РН 24			+					+			+				+	+	+	+	+	+		

Гарант ОПП



Л.М. Лояк