МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«КУРОРТНА СПРАВА»

другого (магістерського) рівня

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради _____Ігор ЦЕПЕНДА

(протокол № 02 від "28" лютого 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

«01» вересня 2024 р.

Ректор_____ Ігор ЦЕПЕНДА

(наказ № 14/06-02-с від «28» лютого 2024 р.)

Івано-Франківськ, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ЗАПРОПОНОВАНО:

Гарант освітньо-професійної програми: _____ Володимир КЛАПЧУК

Члени робочої групи: _____ Лілія ЛОЯК

_____ Леся ПОЛЬОВА

_____ Ірина МЕНДЕЛА

_____ Роман ЛЕСІВ

ВНЕСЕНО:

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № 7 від 15 січня 2024 р.

Завідувач кафедри_____ Володимир КЛАПЧУК

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету туризму
Протокол № 6 від 06 лютого 2024 р.

Голова вченої ради_____ Володимир ВЕЛИКОЧИЙ

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № 14/06-02-Є від «28» 02 2024 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З:
01.09.2024 р.
Навчально-методичний відділ

Начальник _____ Ірина СОЛОНЕЦЬ

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 ресторанному 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.

2021 року ОПП приведена 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 містила 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.

ОПП 2021 року затверджено рішенням Вченої ради Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (протокол від 30.03.2021, № 3). Введена в дію наказом ректора від 30.03.2021 р. № 24/06-02-с. 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., к.і.н., доц. Новосьолов О.В., Деркач Т. (студент), Швадчак В.С. (співвласник «Сім'я ресторанів Лейбова гора»), Гільтайчук Н.М. (начальник відділу кадрів ТзОВ «Фірма «Надія).

У 2024 р. освітня програма оновлена; розглянута та затверджена вченою радою Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (протокол № 02 від 28 лютого 2024 р.), надано чинності наказом ректора № 14/06-02-с від 28.02.2024 р. та введена в дію з 01 вересня 2024 року.

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. Лесів Р.В., здобувач освіти.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ТОВ «Фірма «Надія».
2. ПрАТ «Івано-Франківськтурист».
3. Готельно-оздоровчий комплекс «Святий Шарбель».
4. Карпатський національний природний парк.
5. Готель «Під стріхою» (ТК «Буковель»).
6. Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торговельно-економічного університету проф. Мельник І.М.
7. Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Полтавського університету економіки і торгівлі проф. Т.В. Капліна.
8. Доцентка кафедри географії та менеджменту туризму географічного факультету Чернівецького національного університету імені Ю. Федьковича, к.геогр.н., доц. Круль Г.Я.
9. Оздоровчий комплекс «Карпати».
10. Ресторан «Phoenix Relax Park» (ТК «Буковель»).
11. Громадська спілка «Всеукраїнська Асоціація гідів».
12. ТзОВ «Едем-Резорт енд СПА».
13. Сім'я ресторанів «Лейбова гора».

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Курортна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; 08.01.2019–01.07.2024
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Програма фахових вступних випробувань передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://nmv.pnu.edu.ua/mahistratura/241-hotelno-restoranna-sprava/

2. Мета освітньо-професійної програми

Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської 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

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	**Предметна область містить**: 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. **Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень

	Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі **Теоретичний зміст предметної області** Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства **Методи, методики та технології**: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології **Інструменти та обладнання:** виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу **Нормативна частина** (66 кредитів ЄКТС;**73,3 %** загальної кількості кредитів) включає два цикли: 1. Загальної підготовки (12 кредитів ЄКТС); 2. Професійної підготовки, що включає теоретичну (24 кредитів ЄКТС), практичну (27 кредитів ЄКТС) та державну атестацію (3 кредити ЄКТС). Науково-дослідницька робота і практика (27 кредитів ЄКТС) складається з: • практичної підготовки (12 кредитів ЄКТС); • науково-дослідної практики та підготовки магістерської роботи (15 кредитів ЄКТС). **Вибіркова частина** займає **26,7 %** (24 кредитів ЄКТС) загального обсягу кредитів ЄКТС.
Орієнтація освітньо-професійної програми	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.
Основний фокус освітньо-професійної програми	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. Ключові слова: інфраструктура курортів, курортні послуги, управління курортними закладами, розвиток курортів, курортні території, інновації, готельно-ресторанна справа, стратегічне управління курортами.
Особливості програми	Програма сприяє перспективі підготовки фахівців, які володіють глибокими знаннями законодавства, особливостей організації та функціонування закладів готельного, ресторанного та курортного господарства. ОП орієнтована на розвиток курортних територій України та Українських Карпат.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного та курортного господарства; в державних і регіональні органах з громадського харчування, туризму, курортів; в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців. 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 1225 Завідувач філіалу готелю 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія) 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування
Подальше навчання	Магістр з готельно-ресторанної справи має право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту обирати предмет та організовувати час. Форми проведення занять: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальні завдання та самостійна робота. Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. В умовах дистанційного навчання активно застосовується платформа власної розробки ЗВО https://d-learn.pnu.edu.ua/. Використовуються різноманітні методи навчання: Наочні методи навчання: ґрунтуються на візуальному сприйнятті інформації (читання лекцій та підготовка практичних завдань із використанням мультимедійних презентацій, демонстрація тематичних відеороликів). Інтерактивні методи навчання: ґрунтуються на принципі зворотного зв'язку, коли здобувач освіти отримує відповіді, зауваження та

	поради щодо певної проблематики від викладача чи одногрупників; коли здобувачі освіти взаємодіють між собою, а викладач виступає координатором та наставником, а також стежить за дотриманням навчальних та етичних норм. Серед інтерактивних методів навчання використовуються: відповіді на запитання та опитування думок здобувачів освіти, кейс-стаді, дискусії, мозковий штурм, ігровий метод. Практичні методи навчання: передбачають виконання практичних завдань. Серед практичних методів навчання використовуються практичні роботи, вправи, написання есе. Інноваційні методи навчання: поєднують інтерактивні та комп'ютерні технології. Серед інноваційних методів навчання використовуються: компетентнісний метод (спрямований на розвиток професійних навичок, вмінь та якостей здобувачів освіти), проєктно-дослідницький метод (спрямований на вирішення проблемного питання через розвиток пошукових та аналітичних якостей здобувачів освіти, а також навичок командної роботи), використання інформаційно-комунікаційних технологій та діджитал-інструментів. Методи дистанційного навчання: ґрунтуються на використанні інформаційних технологій, в т.ч. університетської авторської системи дистанційного навчання, платформ для організації відеоконференцій: Zoom Video Communications, Google Meet, Cisco Webex. У студентів є можливість брати участь в студентських наукових гуртках, конкурсах, конференціях. Передбачена можливість зарахування результатів неформальної освіти.
Оцінювання	100-бальна шкала оцінювання. Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань, письмового експрес-контролю на практичних заняттях та лекціях, виступи здобувачів вищої освіти при обговоренні питань на семінарських заняттях, результати неформальної освіти. Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, публічний захист кваліфікаційної роботи.

6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної та курортної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	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. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	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. СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів

	курортного господарства. СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу. СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів. СК 10.Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства. 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. СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності. СК 14. Здатність здійснювати територіальне планування курортних зон.

7. Програмові результати навчання (ПРН)
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. ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі. ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. 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. ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для 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. Систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів. ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон. ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). ПРН 16. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 17. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують ОПП, відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів вищої освіти і забезпечують відповідність власної освітньої та/або професійної кваліфікації освітньому компоненту. Профільні дисципліни викладаються співробітниками кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. До викладання залучені співробітники кафедр, які мають науковий ступінь, вагомі наукові досягнення та публікації у фахових виданнях, що входять до наукометричних баз Scopus та Web of Science, пройшли стажування чи підвищення кваліфікації та мають практичний досвід. Професійна активність кожного з НПП засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше чотирьох умов з вимог до визначення рівня наукової та професійної активності передбачених ліцензійними умовами.
Матеріально-технічне забезпечення	Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов. Функціонують чотири навчально-виробничі лабораторії, які забезпечені необхідною технікою та інвентарем.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов. Функціонують: Internet-центр, бібліотека з 14 читальними залами, електронна бібліотека повнотекстових видань (доступ http://lib.pu.if.ua/elibrary.php). Бібліотечний фонд забезпечений підручниками, навчальними посібниками, методичними виданнями тощо; передплачуються основні фахові періодичні видання України http://lib.pnu.edu.ua/files/zhyrnal2020.doc. Також є перелік електронних періодичних видань, каталоги періодичних видань. Відкритий доступ до наукової періодики України (НБУВ) та наукометричних баз Scopus, Web of Science та ін. Навчально-методичне забезпечення розробляється та систематично оновлюється науково-педагогічними працівниками кафедри, розміщується на сайті кафедри, платформі дистанційного навчання, бібліотечних фондах.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність реалізується відповідно до Постанови КМУ № 579 (від 12.08.2015) «Про затвердження

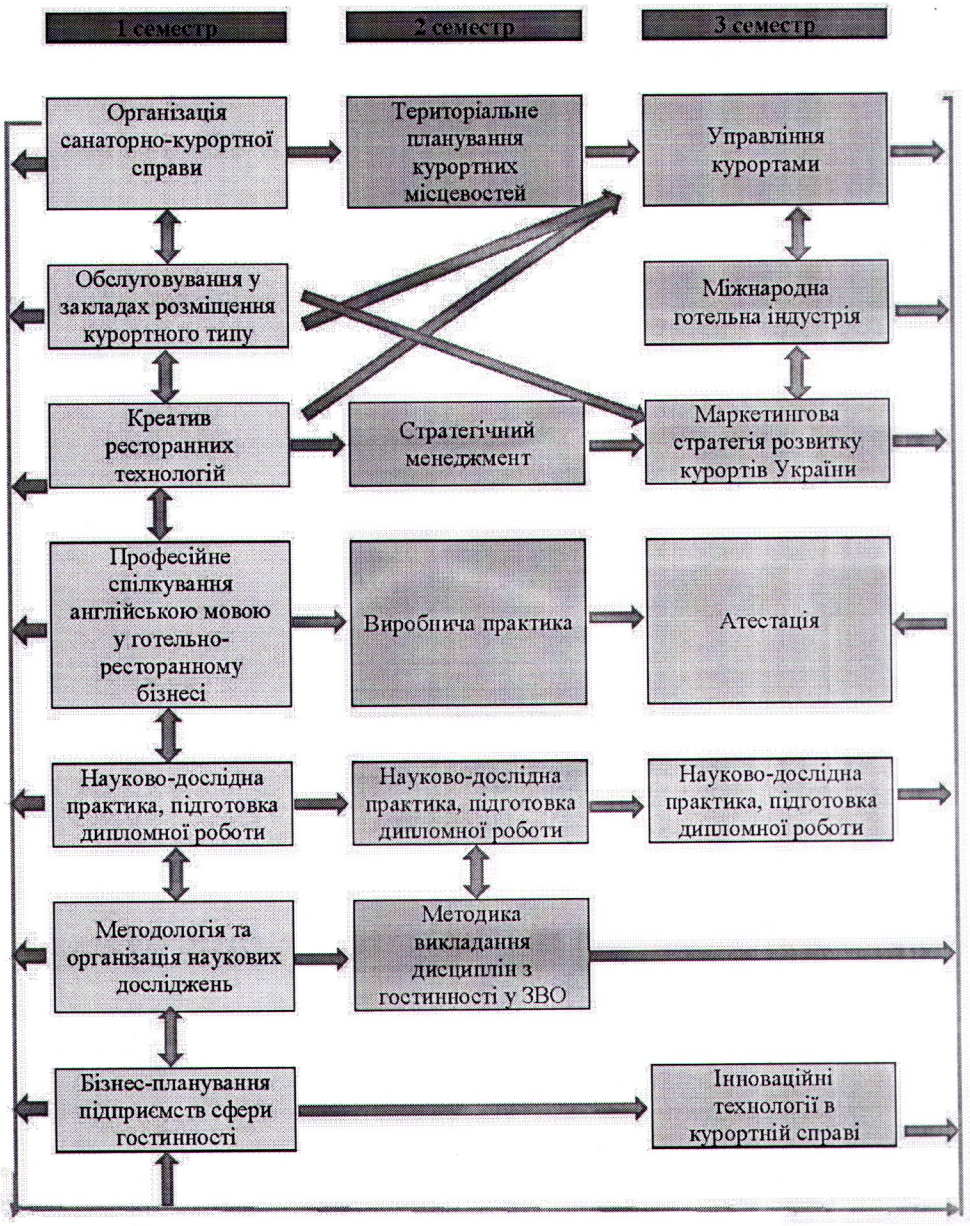
	Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність». Ключовими аспектами положення є надання права на участь у програмах академічної мобільності усім учасникам освітнього процесу; чітке визначення видів та форм академічної мобільності; закріплення принципу перезарахування отриманих кредитів 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: • Положення про порядок визнання результатів навчання та ліквідації академічної різниці, схвалене Вченою радою університету (протокол № 5 від 06.06.2023 р.), введено в дію наказом ректора № 362 від 12.06. 2023 року; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, схвалене Вченою радою університету (протокол № 3 від 29.03.2022 р.), введено в дію наказом ректора № 173 від 12.04.2022 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 згідно Закону України «Про вищу освіту».

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ОП			
ОК 1.	Маркетингова стратегія розвитку курортів України	3	Екзамен
ОК 2.	Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	3	Екзамен
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень	3	Залік
ОК 4.	Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ОК 5.	Міжнародна готельна індустрія	3	Екзамен
ОК 6.	Організація санаторно-курортної справи	6	Екзамен
ОК 7.	Територіальне планування курортних місцевостей	3	Екзамен
ОК 8.	Управління курортами	3	Екзамен
ОК 9.	Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	3	Екзамен
ОК 10.	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	3	Екзамен
ОК 11.	Стратегічний менеджмент	3	Екзамен
ОК 12.	Інноваційні технології в курортній справі	3	Екзамен
ОК 13.	Креатив ресторанних технологій	3	Екзамен
ОК 14.	Виробнича практика	6	Екзамен
ОК 15.	Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	15	Заліки
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**66**	
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ			
ВК 16.	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
ВК 17.	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВК 18.	Вибіркова дисципліна 3	3	Залік
ВК 19.	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВК 20.	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВК 21.	Вибіркова дисципліна 6	3	Залік
ВК 22.	Вибіркова дисципліна 7	3	Залік
ВК 23.	Вибіркова дисципліна 8	3	Залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**24**	
3. АТЕСТАЦІЯ			
ОК 24.	Атестація	**3**	Публічний захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		**90**	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного, ресторанного та курортного 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.

Гарант ОП **Володимир КЛАПЧУК**

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.
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.										+	+					+
СК 14.						+	+	+								+

Гарант ОПП Володимир КЛАПЧУК

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними освітніми компонентами 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.
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.				+	+			+								
ПРН 16.							+		+							+
ПРН 17.		+	+											+	+	

Гарант ОПП Володимир КЛАПЧУК