

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”

**Проект ОПП**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”  
(назва ОПП)**

другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань № 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи,  
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи,  
викладач закладів вищої освіти

Форма навчання:

Термін навчання: 1 рік 5 місяців

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**УНІВЕРСИТЕТУ**

**Голова вченої ради**

\_\_\_\_\_ **В. С. Курило**

**Освітня програма набуває чинності**

**Проректор з науково-педагогічної роботи**

**Д. В. Ужченко**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**  
**(назва ОПП)**

**другого рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа**  
**галузі знань № 24 Сфера обслуговування**  
**Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи,**  
**Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи,**  
**викладач закладів вищої освіти**  
**Форма навчання:**  
**Термін навчання: 1 рік 5 місяців**

**ПОГОДЖЕНО**

Директор навчально-наукового інституту торгівлі,  
обслуговуючих технологій та туризму

\_\_\_\_\_

В.Ф.Дрель  
(підпис,ініціали,прізвище)

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

Завідувач кафедри (завідувачі кафедр)

\_\_\_\_\_

(підпис,ініціали,прізвище)

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_

(підпис,ініціали,прізвище)

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

## ПЕРЕДМОВА

Інформація про відповідність ОПП чинним стандартам (за наявності) та Концепції освітньої діяльності за відповідною спеціальністю на заявленому рівні вищої освіти.

Розроблено проєктною групою спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа» у складі:

- 1.** Гарант освітньої програми (керівник проєктної групи) – **Безрученков Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
- 2.** **Гуцол А. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
- 3.** **Курило В. С.**, в.о. ректора ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, академік НАПН України, доктор педагогічних наук, професор;
- 4.** **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

Програму обговорено на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи

Протокол від

Програму схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму

Протокол від

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа”

| 1. Загальна інформація   |   |
|--|---|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>   | Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи.   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>  | Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи.<br>Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти.   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>   | Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)  |
| <b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>   | диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців   |
| <b>Наявність акредитації</b>   | - Акредитаційна комісія України;<br>- Україна;<br>- період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2023  |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень   |
| <b>Передумови</b>  | наявність ступеня бакалавра, спеціаліста  |
| <b>Мова(и) викладання</b>  | українська  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>   | до 01.07.2023   |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>  | <a href="http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102">http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102</a><br>сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи   |
| 2. Мета освітньої програми   |   |
| Набуття професійної кваліфікації для викладання у вищій школі. Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у сфері теоретичної та прикладної підготовки з готельно-ресторанної справи, які направлені на здобуття професійних знань, умінь та розуміння для здійснення науково-педагогічної та наукової діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства. |   |
| 3. Характеристика освітньої програми   |   |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>   | Галузь знань – <b>24 Сфера обслуговування</b> ; спеціальність – <b>241 Готельно-ресторанна справа</b> .<br>Цикл загальної підготовки ОП складає 12 кредитів ЕКТС (13,3 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти циклу професійної підготовки складають 78 кредитів ЕКТС (86,7 % від загального обсягу ОП), з яких практики складають 21 кредит ЕКТС (23,3 % від загального обсягу ОП).<br><b>Об'єкти вивчення:</b><br>готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.<br><b>Цілі навчання</b> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.<br><b>Теоретичний зміст предметної області:</b><br>Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b><br/>методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> 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.</p>   |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>                                      | <p>Освітньо-професійна для магістра.</p> <p>Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами наукової та науково-педагогічної діяльності.</p>  |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>                 | <p>Спеціальна освіта в галузі готельної та ресторанної справи. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення науково-педагогічної й наукової діяльності та діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.</p>  |
| <b>Особливості програми</b>   | <p>Багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Програма реалізує підвищення рівня знань та поглиблення практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи організації роботи та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень.</p>   |
| <b>4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b> |   |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                                    | <p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу згідно з Національним класифікатором професій України ДК 003:2010: 2482.2. Фахівець із готельної справи<br/>2482.2. Фахівець із ресторанної справи і може займати первинні посади:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо);</li> <li>– фахівець із готельної справи;</li> <li>– фахівець із ресторанної справи;</li> <li>– викладач вищого навчального закладу;</li> <li>– генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо);</li> <li>– керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо);</li> <li>– спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор</li> </ul> |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор);<br>– керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування.   |
| <b>Подальше навчання</b>            | За освітніми програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівневі НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.   |
| <b>5. Викладання та оцінювання</b>  |  |
| <b>Викладання та навчання</b>       | студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.  |
| <b>Оцінювання</b>                   | Поточне опитування, усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практик, захист проєктів, письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування.<br>Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.<br>Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра.  |
| <b>6. Програмні компетентності</b>  |  |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | <b>ІК 01.</b> Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи  |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b> | <b>ЗК1.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).<br><b>ЗК2.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br><b>ЗК3.</b> Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.<br><b>ЗК 4.</b> Здатність працювати в команді.<br><b>ЗК 5.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.<br><b>ЗК 6.</b> Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.<br><b>ЗК7.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення.<br><b>ЗК8.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.<br><b>ЗК 9.</b> Здатність планувати та вирішувати завдання власного професійного і особистісного розвитку.<br><b>ЗК 10.</b> Світоглядна здатність описувати об'єкти та процеси на основі здобутих знань і розуміння широкого кола філософсько світоглядних питань; критично мислити, адаптуватися до суспільних змін та викликів; використовувати набутий особистісно-професійний досвід для вирішення фахових та життєвих ситуацій; до аналізу міждисциплінарних явищ та процесів. |

**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 і ресторанного бізнесу.

**СК 2.** Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 3.** Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

**СК4.** Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 5.** Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 6.** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

**СК 7.** Здатність до підприємницької діяльності.

**СК 8.** Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 9.** Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

**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 та ресторанного бізнесу.

**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.

**СК13.** Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї.

**СК14.** Здатність до педагогічної та науково-педагогічної діяльності.

**СК15.** Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі.

**СК16.** Здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту.

**СК 17.** Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <p><b>Знання (ЗН)</b></p> | <p><b>ЗН01.</b> Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень.</p> <p><b>ЗН02.</b> Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань.</p> <p><b>ЗН 03.</b> Знання та розуміння основ та методів комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в туризмі, готельному та ресторанному господарстві.</p> <p><b>ЗН 04.</b> Знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної туристичної, готельної та ресторанної продукції.</p> <p><b>ЗН 05.</b> Знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>ЗН 06.</b> Знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства, в туристичній галузі.</p> <p><b>ЗН 07.</b> Знання психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p><b>ЗН 08.</b> Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективності.</p> <p><b>ЗН 09.</b> Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p><b>ЗН 10.</b> Розуміння структури вищої освіти в Україні, специфіки науково-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p><b>ЗН 11.</b> Знання закономірностей та особливостей функціонування та розвитку психічних явищ, вікових норм та особливостей розвитку особистості в онтогенезі.</p> <p><b>ЗН 12.</b> Знання методів, методології та логіки наукового пізнання.</p> <p><b>ЗН 13.</b> Знання, що охоплюють здатність обґрунтовувати власне наукове дослідження, визначати наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення.</p> <p><b>ЗН 14.</b> Знання основних підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> |
| <p><b>Уміння (УМ)</b></p> | <p><b>УМ 1.</b> Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур.</p> <p><b>УМ 2.</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах.</p> <p><b>УМ 3.</b> Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності.</p> <p><b>УМ 4.</b> Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p><b>УМ 5.</b> Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p>  |



**УМ 6.** Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

**УМ 7.** Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

**УМ 8.** Відшукувати 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.

**УМ 9.** Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

**УМ 10.** Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

**УМ 11.** Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**УМ 12.** 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.

**УМ 13.** Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

**УМ 14.** Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

**УМ 15.** Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.

**УМ 16.** Використовувати методи кількісного та якісного аналізу, теоретичного і експериментального дослідження.

**УМ 17.** Формулювати і перевіряти гіпотези, ідентифікувати наукові проблеми, обирати методики та аналітичний інструментарій їх дослідження, аналізувати результати, обґрунтовувати висновки.

**УМ 18.** Здійснювати викладацьку діяльність у закладах вищої освіти, розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

**УМ 19.** Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.

**УМ 20.** Здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів готельно-ресторанної справи.

|   |   |
|---|---|
| <b>Комунікація (КОМ)</b>                                | <b>КОМ 1.</b> Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються.  |
| <b>Автономія і відповідальність (АіВ)</b>               | <b>АіВ 1.</b> Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.<br><b>АіВ 2.</b> Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів.<br><b>АіВ 3.</b> Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії.  |
| <b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>     |   |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних спеціалізованих прикладних ліцензованих програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, системи бронювання в туризмі, готельному господарстві, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.         |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.  |
| <b>9. Академічна мобільність</b>                        |   |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | На загальних підставах у межах України.   |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  |   |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | Можливе.  |

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

| Код н/д                          | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|----------------------------------|---|--------------------|-----------------------------|
| 1                                | 2   | 3                  | 4                           |
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b> |   |                    |                             |
| ОК 1                             | Логіка та методологія наукового пізнання  | 3                  | екзамен                     |
| ОК 2                             | Психологія управління та конфліктологія   | 3                  | екзамен                     |
| ОК 3                             | Педагогіка вищої школи  | 6                  | залік                       |

|  |  |           |                |
|--|--|-----------|----------------|
| ОК 4   | Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанногосподарстві | 6         | залік, екзамен |
| ОК 5   | Методика викладання фахових дисциплін                                  | 6         | екзамен        |
| ОК 6   | Управління бізнес-проектами в готельному і ресторанному бізнесі        | 6         | екзамен        |
| ОК 7   | Виконання кваліфікаційної роботи магістра                              | 13,5      | 3 заліка       |
| ОК 8   | Переддипломна практика   | 12        | залік          |
| ОК 9   | Науково-педагогічна практика   | 9         | залік          |
| ОК 10  | Підсумкова атестація   | 1,5       | захист         |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b> |  | <b>66</b> |                |
| <b>Вибіркові компоненти ОП *</b>               |  |           |                |
| <i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>        |  |           |                |
| ВБ 1.1   | Дисципліна з1  | 3         | залік          |
| ВБ 1.1   | Дисципліна з2  | 3         | залік          |
| <i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>        |  |           |                |
| ВБ 2.1   | Дисципліна п1  | 3         | залік          |
| ВБ 2.2   | Дисципліна п2  | 3         | залік          |
| ВБ 2.3   | Дисципліна п3  | 3         | залік          |
| ВБ 2.4   | Дисципліна п4  | 3         | залік          |
| ВБ 2.5   | Дисципліна п5  | 3         | залік          |
| ВБ 2.6   | Дисципліна п6  | 3         | залік          |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>    |  | <b>24</b> |                |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>      |  | <b>90</b> |                |

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

| Семестр | Освітні компоненти  |
|---------|---|
| 1       | Логіка та методологія наукового пізнання<br>Психологія управління та конфліктологія<br>Методика викладання фахових дисциплін<br>Управління бізнес-проектами в готельному і ресторанному бізнесі<br>Педагогіка вищої школи<br>Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві<br>Виконання кваліфікаційної роботи магістра |
| 2       | Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві<br>Дисципліна з1<br>Дисципліна п1<br>Дисципліна п2<br>Дисципліна п3<br>Науково-педагогічна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи магістра  |
| 3       | Дисципліна з2<br>Дисципліна п4<br>Дисципліна п5<br>Дисципліна п6<br>Переддипломна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи магістра<br>Підсумкова атестація   |

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа” проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи. Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти. Атестація здійснюється відкрито і публічно.





|               |   |   |   |   |   |  |   |   |   |  |
|---------------|---|---|---|---|---|--|---|---|---|--|
| <b>YM 20</b>  |   |   | + |   | + |  |   |   | + |  |
| <b>KOM 01</b> | + |   | + |   | + |  | + |   |   |  |
| <b>AiB 01</b> |   | + | + |   |   |  |   | + |   |  |
| <b>AiB 02</b> |   |   |   |   |   |  |   | + | + |  |
| <b>AiB 03</b> |   |   |   | + |   |  | + |   |   |  |