

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

ПРОЄКТ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Готельно-ресторанна справа**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти
За спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа**

**Галузь знань J Транспорт та послуги
Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) є нормативним документом, який регламентує нормативні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці магістрів у галузі знань J Транспорт та послуги спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа». Проект ОПП розроблений робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації географічного факультету Волинського національного університету імені Лесі Українки у наступному складі:

1. Ільїна О.В. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки (*керівник групи забезпечення*);

2. Матвійчук Л.Ю. – доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

3. Ільїн Л.В. – доктор географічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки ;

4. Громко Л.С. – кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

5. Тишук І.В. – кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

6. Терещук О.С. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

7. Жур І.М. – директор готельно-ресторанного комплексу «Острів»;

8. Мар'юсик Артем Федорович – магістрант кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації ВНУ імені Лесі Українки (Гот-55М).

Цей проект освітньо-професійної програми не може бути повністю або частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу ВНУ імені Лесі Українки.

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

Проект освітньо-професійної програми розроблено відповідно до вимог *«Стандарту вищої освіти України: другий магістерський рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа»* (Наказ МОН №26 від 05.01.2021 р.), а також з урахуванням положень нормативно-правових документів:

1. Закон «Про вищу освіту». База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>

2. Закон «Про освіту». База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx

4. Національна рамка кваліфікацій. База даних «Законодавство України». ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>

5. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>

6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

7. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.

8. Проядок формування освітніх програм та навчальних планів підготовки фахівців за першим (бакалаврським) та другим (магістерським) рівнями вищої освіти денної та заочної форм навчання у Волинському національному університеті імені Лесі Українки (протокол № 1 Вченої ради від 27.01.2022 р., наказ № 24-з від 27.01.2022 р.)

9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» №266 від 29.04.2015 р. (в редакції постанови Кабінету міністрів України №1021 від 30.08.2024 р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Волинський національний університет імені Лесі Українки Географічний факультет Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 1 рік 4 місяці
Передумови	Диплом бакалавра, спеціаліста, магістра
Форма навчання	Денна
Мова викладання	Українська мова
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень, НРК – 7 рівень
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://vnu.edu.ua .
2 – Мета освітньої програми	
Мета освітньої програми полягає у підготовці соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації й управління сервісною та виробничо-технологічною діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<i>Об'єкти вивчення:</i> 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 <i>Цілі навчання</i> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства <i>Методи, методики та технології:</i> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології <i>Інструменти та обладнання:</i> 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 <i>Ключові слова:</i> заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі, конкурентоспроможність, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі, стратегічний менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективного управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективного управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Особливості програми	Характерною особливістю є міждисциплінарний характер та багатoproфільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, яка реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку: залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків згідно укладених угод про співпрацю; майстер-класи в закладах сфери гостинності; проходженням виробничої та переддипломної практики на підприємствах; участі в академічній мобільності; наявністю широкого переліку вибірових дисциплін сервісного та управлінського спрямування; поєднанням аудиторного і самостійного навчання студентів із практичною підготовкою; залученням здобувачів до наукових дослідженнях шляхом участі в наукових гуртках, проблемних групах, наукових семінарах і конференціях, написанні тез та наукових статей (у т.ч. до щорічної міжнародної науково-практичної конференції кафедри туризму та готельного господарства «Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку»); участю здобувачів у в організації та проведенні турнірів, квестів, брейн-рингів з метою поглиблення знань в сфері готельно-ресторанного бізнесу. У відповідь на постійно зростаючу кількість гостей та туристів у Волинській області, в освітній програмі враховано регіональний контекст, зокрема за рекомендаціями стейкхолдерів та роботодавців, до освітньої програми були включені компоненти, що передбачають вивчення організації курортологічної справи на Волині, що є актуальним в контексті створення курорту державного значення «Шацьк». Освітньо-професійна програма складається з: – обов'язкових освітніх компонентів – 66 кредитів ЄКТС (73 %); – вибірових компонентів вільного вибору студента – 24 кредити ЄКТС (27 %)
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»,

	зокрема: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 3439 Інші фахівці в галузі управління
Подальше навчання	Випускники мають право: продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти; на отримання післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, академічної мобільності
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Базується на принципах, які визначають закономірності підготовки фахівців індустрії гостинності: студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний, які забезпечуються лекційними, семінарськими, практичними заняттями із розв'язування проблем, виконання проектів, дослідницьких лабораторних робіт, індивідуальних занять, виробничої, переддипломної та асистентської практик, підготовки кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Оцінювання знань здобувачів освіти з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного (усне та письмове опитування, тестування, презентації, повідомлення, дискусії) та підсумкового модульного контролю знань (письмові та усні заліки, екзамени, захист результатів практик, кваліфікаційної випускної роботи). Об'єктом оцінювання знань є програмний матеріал з освітніх компонентів, засвоєння яких перевіряють під час цих видів контролю. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою (шкала ЄКТС: А, В, С, D, E, Fx; лінгвістична шкала: відмінно, дуже добре, добре, задовільно, достатньо, незадовільно). Оцінювання здобувачів вищої освіти демонструє ступінь досягнення запланованих програмних результатів навчання. Критерії та методи оцінювання оприлюднюються заздалегідь
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає

	застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 3. 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 ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. 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 СК 4. 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
7 – Програмні результати навчання	
Знання й розуміння та їх застосування	РН 1. 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 РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень РН 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 РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 10. 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 РН 11. 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 РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються РН 13. Ініціювати, впроваджувати та аргументувати застосування лікувально-оздоровчих ресурсів в курортних засобах розміщення РН 14. Здійснювати ефективне управління санаторно-курортними, загальнооздоровчими чи іншими спеціалізованими закладами розміщення
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, висококваліфіковані спеціалісти Волинського національного університету імені Лесі Українки, які мають достатній рівень наукової та професійної активності. З метою підвищення фахового рівня науково-педагогічні

	працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації. Науково-педагогічні працівники, які викладають дисципліни, що забезпечують фахові компетентності магістра, є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпечення, відповідно до ліцензійних умов, навчальними корпусами, приміщеннями для науково-педагогічних працівників, сучасною науковою бібліотекою, гуртожитками, що об'єднані у студентське містечко, спортивними спорудами (спортивно-оздоровчий комплекс, 12 спортивних залів, відкриті спортивні майданчики, 2 стадіони (у т.ч. «Спортивне «Ядро»)). У приміщеннях навчальних корпусів працюють 8 їдалень та буфетів на 560 посадкових місць. Функціонує ботанічний сад, музеї, бази відпочинку, центр культури та дозвілля. Викладання навчальних дисциплін освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в спеціалізованих кабінетах. Площі приміщень, що використовуються у навчальному процесі, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Для організації освітнього процесу використовуються спеціалізована аудиторія «Інноваційний освітній простір». Усі лекційні аудиторії пристосовані до використання мультимедійної техніки. Наявна база для проведення практик – табір «Гарт» (на 252 місця) на озері Світязь в межах Шацького природного національного природного парку. У навчальних цілях використовуються лабораторії організації готельного й ресторанного обслуговування «Світлиця» та навчально-практична лабораторія із приготування їжі, що діє на базі Коледжу технологій, бізнесу і права ВНУ імені Лесі Українки. В університеті створені сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами. Відповідно до Указу Президента України «Про внесення змін до п. 3 Положення про національний заклад (установу) України» від 02 грудня 2017 року № 401, Закону України «Про основи соціальної захищеності інвалідів в Україні» від 21 березня 1991 року № 875-ХІІ, в університеті створено «безбар'єрне середовище», що дозволяє без ускладнень користуватися усіма елементами інфраструктури, відвідувати будь-які об'єкти навчального та дозвілєвого призначення, користуватися засобами зв'язку, мати доступ до інформації тощо
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Усі навчальні дисципліни, що передбачені освітньою програмою, забезпечені навчально-методичними матеріалами. Широко використовуються авторські розробки науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти0 ринку гостинності. Освітня програма й програми (силабуси) навчальних дисциплін постійно переглядаються та вдосконалюються. Інформація щодо навчально-методичного забезпечення дисциплін оприлюднена на

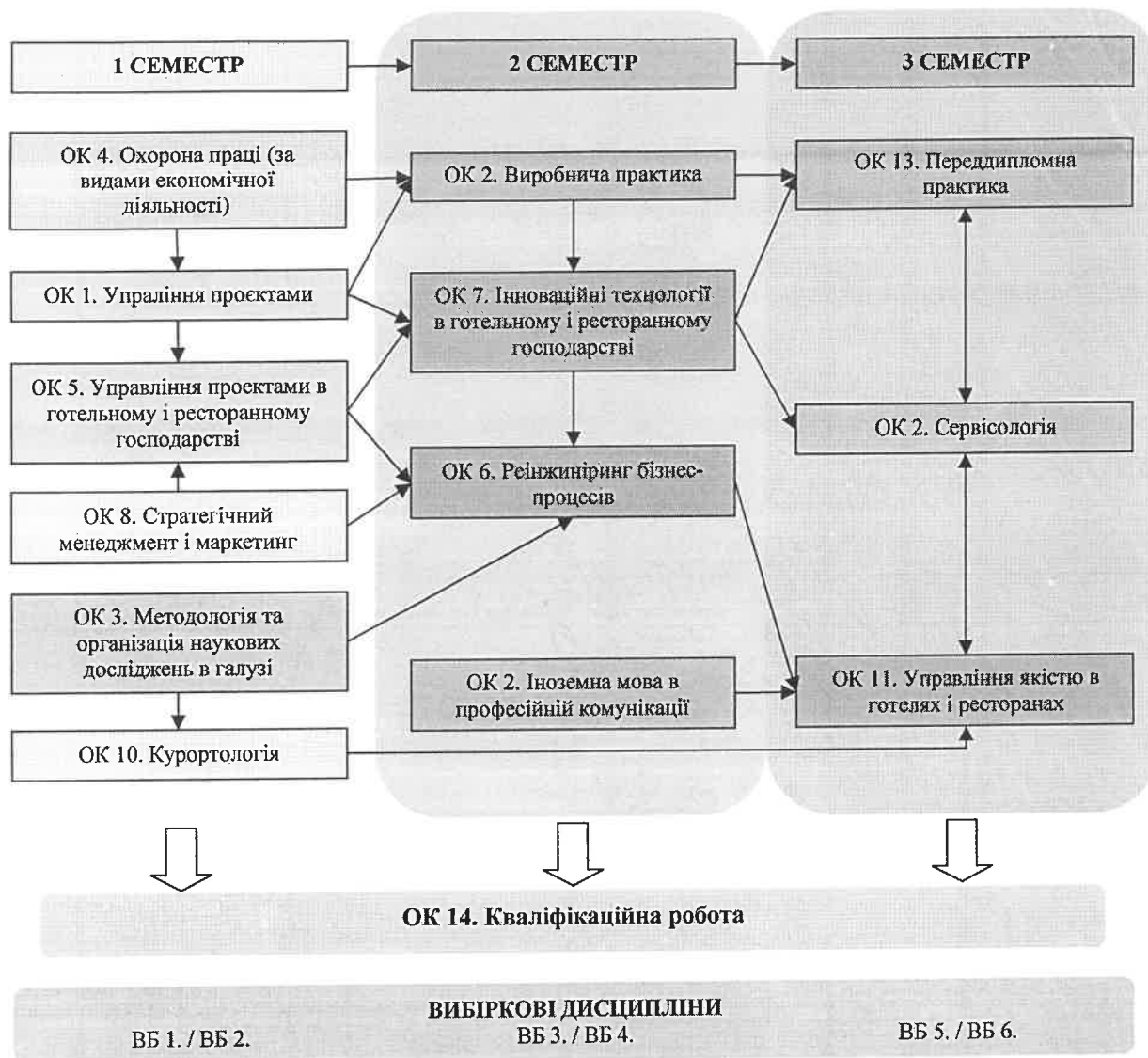
	сайті факультету та на Wiki-сторінці кафедри туризму та готельного господарства (URL: https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/Кафедра_туризму_та_готельного_господарства). Університет має укладені договори з базами практик (понад 260). Наявна бібліотека, загальною площею 6790,3 м², з них читальні зали – 1835,7 м² на 652 місця та загальним фондом 838554 примірники. Читальні зали мають зону Wi-Fi. Перелік фахових періодичних видань – 15, електронних фахових – 6. Функціонує університетський електронний репозитарій. Електронний каталог бібліотеки містить понад 470 тис. записів і доступний онлайн в режимі 24/7. Для навчальних цілей в університеті використовуються 27 комп'ютерних лабораторій Центру інноваційних технологій та комп'ютерного тестування загальною площею 1136 м². Усі комп'ютери Центру (375 одиниць) об'єднані у корпоративну мережу з підключенням до глобальної мережі Internet. Парк комп'ютерної техніки університету налічує понад 1200 одиниць
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників забезпечується двосторонніми договорами про взаємне співробітництво, обмін студентами та професорсько-викладацьким складом між ВНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Волинського національного університету імені Лесі Українки»
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС ERASMUS+ на основі двосторонніх документів між ВНУ імені Лесі Українки та навчальними закладами країн-партнерів URL: https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/Міжнародна_діяльність_кафедри
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови володіння українською мовою

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
1.1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Управління проектами	3	залік
ОК 2	Іноземна мова в професійній комунікації	3	залік
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень в галузі	5	екзамен
ОК 4	Охорона праці (за видами економічної діяльності)	3	залік
1.2. Цикл професійної підготовки			
ОК 5	Управління проектами в готельному і ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 6	Реінжиніринг бізнес-процесів	4	екзамен
ОК 7	Інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 8	Стратегічний менеджмент і маркетинг	4	екзамен
ОК 9	Сервісологія	4	екзамен
ОК 10	Курортологія	4	екзамен
ОК 11	Управління якістю в готелях і ресторанах	5	екзамен
ОК 12	Виробнича практика	11	залік
ОК 13	Переддипломна практика	9	залік
ОК 14	Кваліфікаційна робота	3	захист роботи
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		66	Е-8; 3-5
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
ВБ 1	Вибіркова дисципліна 1	4	залік
ВБ 2	Вибіркова дисципліна 2	4	залік
ВБ 3	Вибіркова дисципліна 3	4	залік
ВБ 4	Вибіркова дисципліна 4	4	залік
ВБ 5	Вибіркова дисципліна 5	4	залік
ВБ 6	Вибіркова дисципліна 6	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		24	3-6
Загальний обсяг освітньої програми		90	Е-9; 3-11

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників другого (магістерського) рівня спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу державного зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи. Результати атестації визначаються оцінками за лінгвістичною шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно». Атестація здійснюється відкрито і публічно. Термін проведення атестації визначається навчальним планом та графіком освітнього процесу. До атестації допускаються студенти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. З метою запобігання фактам плагіату та текстових запозичень у кваліфікаційних роботах результати наукових досліджень випускників підлягають перевірці на наявність академічного плагіату згідно із Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки, затвердженого наказом ректора від 14.03.2022 р. (URL: http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/polozhennya_antyplagiat.pdf).

Структура та правила оформлення кваліфікаційних робіт визначається Положенням про випускні кваліфікаційні роботи (проекти) Волинського національного університету імені Лесі Українки, затвердженого наказом ректора від 29.06.2022 р. (URL: http://ed.vnu.edu.ua/wpcontent/uploads/2022/08/2022_ПОЛОЖЕННЯ_про_випуск_роботи-Ред-1.pdf).

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Загальні компетентності (ЗК)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1	Управління проектами			+	+			+	
ОК 2	Іноземна мова в професійній комунікації					+			+
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень в галузі		+				+		
ОК 4	Охорона праці (за видами економічної діяльності)	+				+			
ОК 5	Управління проектами в готельному і ресторанному господарстві			+	+	+		+	+
ОК 6	Рейджинг бізнес-процесів			+				+	
ОК 7	Інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві			+	+	+			+
ОК 8	Стратегічний менеджмент і маркетинг		+	+		+		+	+
ОК 9	Сервісологія					+		+	
ОК 10	Курортологія						+		+
ОК 11	Управління якістю в готелях і ресторанах							+	+
ОК 12	Виробнича практика	+			+	+		+	
ОК 13	Переддипломна практика		+	+			+		+
ОК 14	Кваліфікаційна робота		+	+		+	+		

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ СПЕЦІАЛЬНИХ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Спеціальні компетентності (СК)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1	Управління проектами	+			+			+	+				
ОК 2	Іноземна мова в професійній комунікації					+							
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень в галузі	+	+			+						+	+
ОК 4	Охорона праці (за видами економічної діяльності)			+	+			+			+		
ОК 5	Управління проектами в готельному і ресторанному господарстві	+	+	+	+			+	+				
ОК 6	Рейнжиніринг бізнес-процесів		+		+	+		+	+				+
ОК 7	Інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві	+			+			+				+	+
ОК 8	Стратегічний менеджмент і маркетинг	+		+	+	+	+	+	+				+
ОК 9	Сервісологія	+	+		+	+		+		+		+	
ОК 10	Курортологія		+		+					+			+
ОК 11	Управління якістю в готелях і ресторанах			+	+	+				+	+		+
ОК 12	Виробнича практика		+				+	+		+	+		
ОК 13	Переддипломна практика	+		+				+	+		+	+	+
ОК 14	Кваліфікаційна робота	+		+					+			+	+

6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання (РН)													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОК 1	Управління проектами					+			+			++			
ОК 2	Іноземна мова в професійній комунікації		+												
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень в галузі	+		+			+				+				
ОК 4	Охорона праці (за видами економічної діяльності)							+		+			+		+
ОК 5	Управління проектами в готельному і ресторанному господарстві	+				+			+		+				+
ОК 6	Реінжиніринг бізнес-процесів	+				+			+		+				+
ОК 7	Інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві			+		+			+	+		+		+	+
ОК 8	Стратегічний менеджмент і маркетинг	+				+		+		+					+
ОК 9	Сервісологія		+							+					+
ОК 10	Куортологія				+		+						+		+
ОК 11	Управління якістю в готелях і ресторанах	+						+							+
ОК 12	Виробнича практика		+						+				+		
ОК 14	Переддипломна практика	+		+	+	+	+	+						+	+
ОК 15	Кваліфікаційна робота	+		+	+	+	+	+						+	+

Гарант освітньої програми

доц. Ільїна О.В