

МІНІСТРЕСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«Ужгородський національний університет»

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ДВНЗ



«Ужгородський національний
університет»

Протокол № 2 від 24.01 2019р.

Голова Вченої ради, ректор
Смолаука В.І.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи

1. ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Керівник робочої групи

1. Колісник Г. М. – доктор економічних наук, професор;

Члени робочої групи

2. Корсак Р. В. – доктор історичних наук, завідувач кафедри;
3. Лупич О. О. – кандидат економічних наук, доцент кафедри;
4. Арсиненко Н. О. - кандидат технічних наук, доцент кафедри;
5. Годя І. М. - кандидат економічних наук, доцент кафедри;

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014р. №1556-VII, постанови КМУ «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів вищої освіти» від 30.12.2015 р. №1187 із змінами і доповненнями внесеними постановою КМУ №347 від 10.05.2018 р. тощо.

2. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий начальний заклад «Ужгородський національний університет» Факультет туризму та міжнародних комунікацій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти : магістр Освітня кваліфікація : магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний; 90 кредитів ЄКТС; термін навчання 1 рік і 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація
Цикл/рівень	НРК України - 8 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста або магістра. Умови вступу визначаються Правилами прийому до ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068
2. Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні завдання, проблеми інноваційного та дослідницького характеру, спеціалізовані задачі розроблення бізнес-проектів суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу з врахуванням регіонального аспекту та територіального розміщення туристсько-рекреаційного потенціалу.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа. Цикл нормативних навчальних дисциплін – 67 кредитів ЄКТС, 2010 год. Цикл дисциплін вільного вибору студента – 23 кредити ЄКТС, 690 год. Об'єкти вивчення: Об'єктами вивчення та діяльності є організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська та дослідна системи функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу всіх форм власності.

Цілі навчання:

Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог

Теоретичний зміст предметної області:

- теоретичні, методологічні та праксеологічні засади розвитку готельно-ресторанного бізнесу;
- ґрунтовні уявлення про структуру та управління основними та допоміжними бізнес-процесами, принципи проектування та функціонування підприємств готельного і ресторанного господарства, що дозволить розв'язувати складні задачі організації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- теоретичний базис для дослідження світових трендів сфери гостинності, чинників формування попиту та пропозиції готельних і ресторанных послуг в умовах конкурентного середовища;
- теоретичні знання моделей управління, аналітичних технологій щодо підвищення дохідності та прибутковості суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту;
- методологія контролювання рівня екологобезпечності й ресурсозбереження сервісних, технологічних та інших бізнес-процесів;
- виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій у сфері обслуговування.

Методи, методики та технології: комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і вибору оптимальної стратегії розвитку підприємств та організацій сфери готельно-ресторанного бізнесу.

Інструменти та обладнання: комп'ютерна техніка та інноваційні ліцензовані інформаційні програми, лабораторне устаткування, сучасне технологічне обладнання; спеціалізовані кабінети та лабораторії.

Предметна область містить: знання з теорії і методології гостинності, наукових засад розвитку гостинності, управління доходами, управління якістю послуг готельного і ресторанного господарства, управління проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанных послуг у конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, управління регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, управління корпораціями, професійними об'єднаннями та організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня.

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Структура програми передбачає оволодіння поглибленими компетентностями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування знань з економіки готельного і ресторанного бізнесу, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління, стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах, володіння навиками складання оздоровчого харчування, застосування норм міжнародного права, знання основ міжнародного туризму тощо.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Особливості програми	Особливістю програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» є теоретичний та прикладний характер, а структура передбачає інтерактивне навчання. Програма є багатопрофільною з урахуванням комплексного міждисциплінарного підходу до підготовки фахівців з організації господарської діяльності; орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанного бізнесу; формування фахівців з новим способом мислення, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес-середовищі, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу. Реалізується це через навчання та практичну підготовку, зокрема проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів, інтерактивні виїзні практичні заняття, залучення вітчизняних і закордонних науковців та провідних фахівців готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: 1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій 1229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади 1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади 1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1319* Керівники інших малих підприємств без апарату

	<p>управління</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>2310. Викладачі університетів і вищих навчальних закладів</p> <p>2481.1. Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство).</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>3439. Інші технічні фахівці в галузі управління</p> <p>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду.</p>
Подальше навчання (академічні права випускників)	<p>Право навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, 9 рівня НРК України, 3 циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.</p>
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та Навчання	<p>Проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетську систему електронного навчання Moodle.</p>
Оцінювання	<p>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист есе, проектів, кваліфікаційної роботи, заліки, екзамен.</p>
Інтегральна компетентність	<p>Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв'язувати складні задачі і проблеми в готельно-ресторанній сфері або у процесі навчання, що передбачає здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p>
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.</p> <p>ЗК2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та дослідницької діяльності.</p> <p>ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.</p> <p>ЗК4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань.</p> <p>ЗК7. Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного</p>

	<p>розв'язання конфліктів в управлінні організаціями.</p> <p>ЗК8.Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації та вміння її застосовувати у фаховій та науково-педагогічній діяльності.</p> <p>ЗК9.Уміння розробляти проекти та керувати ними.</p> <p>ЗК10.Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p>ФК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі.</p> <p>ФК3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p>ФК4. Розуміння завдань національної політики та стратегії регіонального розвитку індустрії гостинності.</p> <p>ФК5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління.</p> <p>ФК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових та технологічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК8. Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень.</p> <p>ФК9.Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами).</p> <p>ФК10.Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати різні методи та технологій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень регіонального характеру, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації інфраструктури сфери гостинності.</p> <p>ФК12. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні.</p> <p>ФК13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів.</p> <p>ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень.</p>

	<p>ФК15.Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК.16 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.</p>
7. Програмні результати навчання	
Когнітивна (пізнавальна) сфера	<p>ПРН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.</p> <p>ПРН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.</p> <p>ПРН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН4. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН5. Здатність оцінювати кон'юнктуру як національного так і регіонального ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.</p> <p>ПРН6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності.</p> <p>ПРН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН8. Здатність розробляти, реалізовувати та управляти проектами в сфері гостинності, зокрема регіональними з використанням туристсько-рекреаційного потенціалу.</p> <p>ПРН9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН10. Здатність визначати основні вимоги при впровадженні організаційних, соціальних, інфраструктурних та технологічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p>
Афективна (емоційна) сфера	<p>ПРН11. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.</p> <p>ПРН12. Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності.</p> <p>ПРН13. Діяти у полікультурному середовищі.</p> <p>ПРН14. Використовувати комунікативні навички і технології.</p>
Психомоторна сфера	<p>ПРН15. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень.</p> <p>ПРН16. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування.</p> <p>ПРН17. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.</p> <p>ПРН18. Здатність до педагогічної та науково-дослідницької діяльності в закладах вищої освіти.</p> <p>ПРН19. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	

Кадрове забезпечення	Професорсько-викладацький склад (група забезпечення) залучений до освітнього процесу відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на другому (магістерському) рівні вищої освіти. До проведення окремих навчальних дисциплін залучаються іноземні науковці та провідні вчені ВНЗ України. Для викладання лекцій залучаються лише фахівці, що мають відповідні вчені звання та наукові ступені.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання комп'ютерних лабораторій і спеціалізованих: лабораторії готельної справи, лабораторії ресторанної справи.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання науково-методичних комплексів дисциплін (як паперових так і електронних версій, зокрема і в системі електронного навчання Moodle); лабораторій інформаційних технологій; пакетів спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, бібліотечного фонду, зокрема фахових, як вітчизняних так і міжнародних періодичних видань та інтернет-ресурсів.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми або навчання в інших ВНЗ України
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо семестрового академічного обміну між Поморською Академією в Слупську (Польща) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); між Будапештським університетом ім. Етвеша Лоранда (Угорщина) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); Угода про проведення спільного (паралельного) навчання за програмами Erasmus+ та TEMPUS; Договір про співпрацю з «Каліпсо Тур» (Турецька республіка), «Alecsandracomplex» (Словаччина), ElGrescoCompany (Словаччина)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе на загальних умовах

3. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

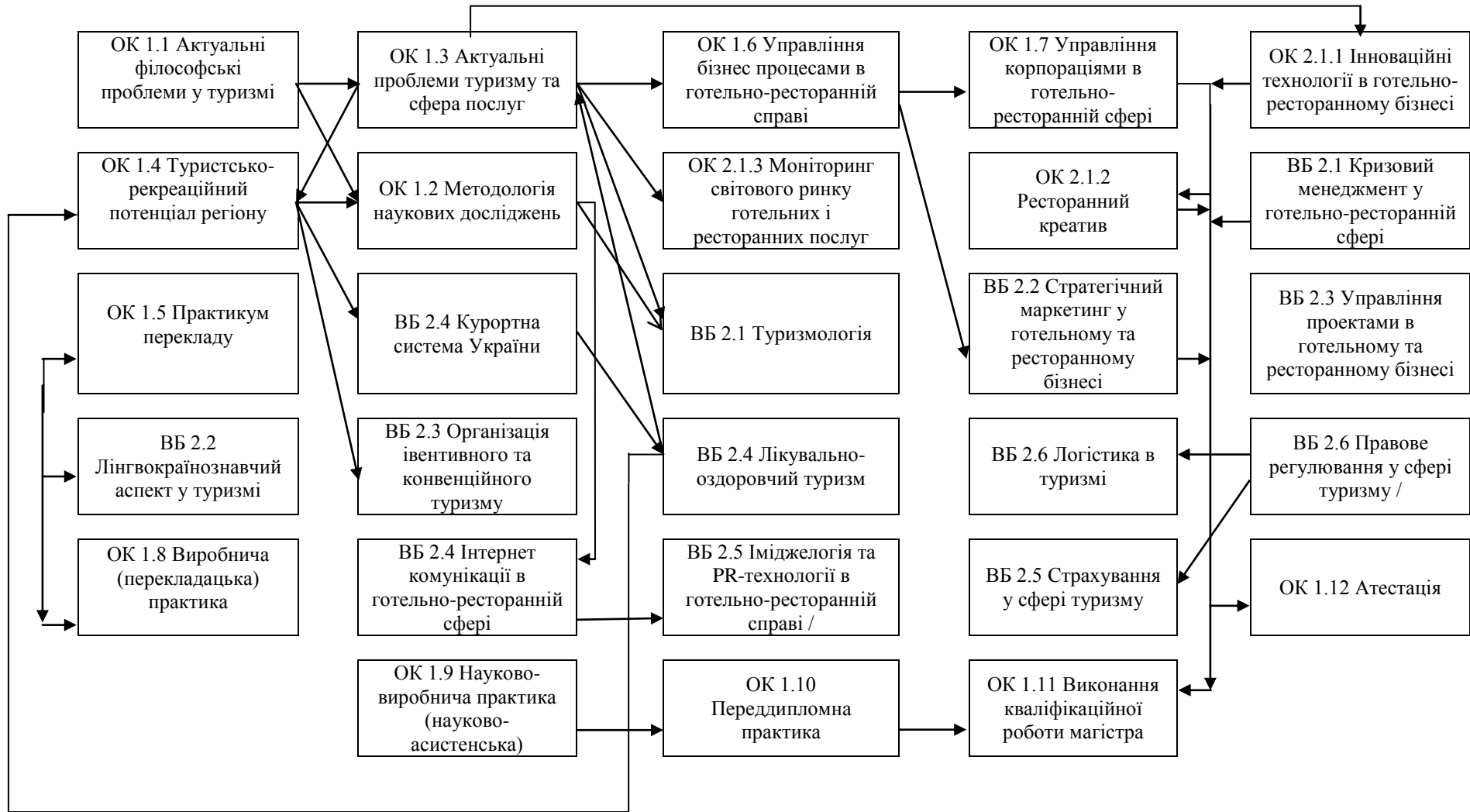
3.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1.1	Актуальні філософські проблеми в туризмі	3	Залік
ОК 1.2	Методологія наукових досліджень	3	Екзамен
ОК 1.3	Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	4	Екзамен
2. Цикл професійної підготовки			
ОК 1.4	Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	4	Залік
ОК 1.5	Практикум перекладу	4	Залік
ОК 1.6	Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	4	Екзамен
ОК 1.7	Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	4	Екзамен
ОК 1.8	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 1.9	Ресторанний креатив	3	Залік
ОК 1.10	Моніторинг світового ринку готельних і рестораних послуг	4	Екзамен
ОК 1.11	Виробнича (перекладацька) практика	3	Диф. залік
ОК 1.12	Науково-виробнича практика (науково-асистентська)	4,5	Диф. залік
ОК 1.13	Переддипломна практика	4,5	Диф. Залік
ОК 1.14	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	15	
ОК 1.15	Атестація	3	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		67	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 2.1	Кризовий менеджмент у готельно-ресторанній сфері / Туризмологія	4	Залік
ВБ 2.2	Стратегічний маркетинг у готельному та рестораних бізнесі/ Лінгвокраїнознавчий аспект у туризмі	5	Екзамен
ВБ 2.3	Управління проектами в готельному та рестораних бізнесі / Організація івентивного та конвенційного туризму	3	Залік
ВБ 2.4	Лікувально-оздоровчий туризм / Курортна система України / Інтернет комунікації в готельно-ресторанній сфері	3	Залік
ВБ 2.5	Іміджелогія та PR-технології в готельно-ресторанній справі / Страхування у сфері туризму	3	Залік
ВБ 2.6	Правове регулювання у сфері туризму / Логістика в туризмі	4	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Атестація здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої підготовки вимогам освітньої програми здійснюється Екзаменаційною комісією із вище зазначеної спеціальності після виконання студентами у повному обсязі навчального плану.</p> <p>Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" проводиться у формі комплексного іспиту зі спеціальності й захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому другого ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням кваліфікації «Магістр з готельно-ресторанної справи».</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
Вимоги до дипломної роботи магістра	<p>Кваліфікаційна робота магістра повинна свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат.</p> <p>Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом робіт і запобігання академічного плагіату кваліфікаційні роботи мають бути розміщені на сайті факультету туризму та міжнародних комунікацій.</p>

3.2 Структурно-логічна схема ОП «Готельно-ресторанна справа»



Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Таблиця 1

Компоненти освітньої програми	Програмні компетентності																									
	Загальні компетентності										Фахові компетентності															
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16
Обов'язкові компоненти																										
ОК1.1 Актуальні філософські проблеми туризмі	+	+	+	+	+		+	+			+	+														
ОК1.2 Методологія наукових досліджень		+	+	+	+						+	+	+													
ОК1.3 Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	+				+	+	+			+	+	+	+	+												
ОК1.4 Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	+			+	+			+		+	+	+		+							+					
ОК1.5 Практикум перекладу		+	+	+	+			+											+			+				
ОК1.6 Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі			+	+				+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+
ОК1.7 Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері		+	+	+				+					+		+	+				+	+			+	+	+
ОК 1.8 Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі		+		+				+	+	+	+			+	+				+	+	+	+	+			+
ОК 1.9 Ресторанний креатив			+					+	+				+	+	+								+	+		+
ОК 1.10 Моніторинг світового ринку готельних і рестораних послуг				+	+						+		+	+						+	+	+				+
ОК1.11 Виробнича (перекладацька) практика		+	+	+	+			+											+			+				
ОК1.12 Науково-виробнича практика (науково-асистентська)				+	+			+	+	+											+	+				
ОК1.13 Переддипломна практика	+	+						+	+	+		+		+	+	+			+							
ОК1.14 Виконання кваліфікаційної роботи магістра		+	+	+	+							+		+	+						+	+	+	+	+	+
ОК1.15 Атестація	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вибіркові компоненти																										
ВБ 2.1 Туризмологія	+			+	+			+		+	+	+		+							+					
ВБ 2.1 Кризовий менеджмент у готельно-ресторанній сфері		+	+		+			+									+	+	+			+	+	+	+	+
ВБ 2.2 Стратегічний маркетинг у готельному та рестораних бізнесі	+		+					+		+				+			+	+	+						+	+
ВБ 2.2 Лінгвокраїнознавчий аспект у туризмі		+	+					+	+								+				+	+				
ВБ 2.3 Організація івентивного та конвенційного туризму			+		+	+		+				+	+				+				+					
ВБ 2.3 Управління проектами в готельному та рестораних бізнесі				+	+	+		+					+		+		+			+	+					+
ВБ 2.4 Лікувально-оздоровчий туризм		+		+	+	+						+	+	+		+										
ВБ 2.4 Курортна система України				+				+							+	+	+				+					
ВБ 2.4 Інтернет комунікації в готельно-ресторанній сфері	+		+	+		+	+	+																		
ВБ 2.5 Міджделогія та PR-технології в готельно-ресторанній справі	+	+										+		+				+	+	+						+
ВБ 2.5 Страхування у сфері туризму		+	+			+	+			+		+	+													
ВБ 2.6 Правове регулювання у сфері туризму		+		+	+					+		+		+	+											+
ВБ 2.6 Логістика в туризмі				+				+	+								+						+	+		+

Таблиця 2

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентам освітньої програми

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																		
	Когнітивна сфера										Афективна сфера				Психомоторна сфера				
	ПРН1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19
Обов'язкові компоненти																			
ОК1.1 Актуальні філософські проблеми туризмі	+						+					+	+	+				+	
ОК1.2 Методологія наукових досліджень	+	+	+	+			+	+	+										
ОК1.3 Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	+	+	+	+	+	+													
ОК1.4 Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
ОК1.5 Практикум перекладу										+	+	+	+						
ОК1.6 Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі			+			+		+	+	+									+
ОК1.7 Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	+	+	+	+	+				+	+							+		
ОК 1.8 Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	+	+	+	+	+	+										+			
ОК1.9 Ресторанний креатив				+		+	+	+						+	+	+		+	
ОК 1.10 Моніторинг світового ринку готельних і рестораних послуг	+		+	+	+		+												
ОК1.11 Виробнича (перекладацька) практика								+		+	+	+	+				+		
ОК1.12 Науково-виробнича практика (науково-асистентська)	+	+		+	+													+	
ОК1.13 Переддипломна практика		+	+	+		+								+					
ОК1.14 Виконання кваліфікаційної роботи магістра	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК1.15 Атестація	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вибіркові компоненти																			
ВБ 2.1 Туризмологія	+	+						+						+			+	+	+
ВБ 2.1 Кризовий менеджмент у готельно-ресторанній сфері	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+
ВБ 2.2 Стратегічний маркетинг у готельному та рестораних бізнесі	+	+	+	+	+	+	+		+						+		+	+	+
ВБ 2.2 Лінгвокраїнознавчий аспект у туризмі								+				+	+	+			+		
ВБ 2.3 Організація івентивного та конвенційного туризму			+		+	+			+				+	+				+	
ВБ 2.3 Управління проектами в готельному та рестораних бізнесі	+	+	+	+	+														
ВБ 2.4 Лікувально-оздоровчий туризм				+	+	+								+	+		+		
ВБ 2.4 Курортна система України				+				+								+	+	+	
ВБ 2.4 Інтернет комунікації в готельно-ресторанній сфері					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ВБ 2.5 Іміджологія та PR-технології в готельно-ресторанній справі			+	+	+								+	+					
ВБ 2.5 Страхування у сфері туризму		+	+			+	+			+			+	+					
ВБ 2.6 Правове регулювання у сфері туризму		+	+	+	+					+		+		+	+	+	+	+	
ВБ 2.6 Логістика в туризмі				+			+	+					+	+	+	+	+	+	+