



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 9
від «05» 2022 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор С. Ніколаєнко

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09. 2022 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМ ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ»

підготовки здобувачів

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 073 «Менеджмент»


галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

Кваліфікація: магістр з менеджменту

*Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «10» 07 2019 р. №959*

Київ – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»

Проректор з науково-педагогічної роботи  В.Д. Шинкарук

Начальник навчального відділу  Я.М. Рудик

В. о. директора

ННІ неперервної освіти і туризму  І.С. Гриценко

Гарант програми  І.В. Левицька

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів в індустрії гостинності, щодо організації туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Левицька Інна Ванадіївна**, доктор економічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, гарант програми.
2. **Бардаш Сергій Володимирович**, доктор економічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
3. **Гопкало Лариса Михайлівна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
4. **Гвоздик Анастасія Григорівна**, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» зі спеціальності 073 «Менеджмент».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

1. **Куколекська Валентина Леонідівна**, директор Приватної фірми «Талан», Гостинна сидиба «Маріїн парк», м. Вінниця.
2. **Солових Оксана Іванівна**, директор туристичної агенції «Панорама тур», м. Вінниця.

**1. Профіль освітньо-професійної програми
«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
зі спеціальності 073 «Менеджмент»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Менеджмент» магістр з менеджменту
Офіційна назва освітньої програми	«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна До 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA - другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальність 073 «Менеджмент». Освітня програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом». Обсяг обов'язкових компонент ОП складає 73 %. Обсяг компоненти циклу загальної підготовки становить 18 % та циклу професійної підготовки 82 % від загального обсягу ОП
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для

та спеціалізації	здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Ключові слова: revenue менеджмент, стартап, стратегічний маркетинг, інновації, управління проектами, управління DESTINATION
Особливості освітньо-професійної програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, інноваційних технологій та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельного та ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних фахівців туристичного та готельно-ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних 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: 12 Керівники підприємств, установ та організацій 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності 1238 Керівники проектів та програм 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1448 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 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 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту

	<p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість)</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p>2441.2 Економісти</p> <p>2481 Професіонали в галузі туризму</p> <p>2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсоводство)</p> <p>2481.2 Туризмознавці</p> <p>2483.1 Наукові співробітники</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування;</p> <p>3474 Організатор культурно-дозвілєвої діяльності;</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p> <p>3414.1 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу; помічник керівника іншого основного підрозділу;</p> <p>3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління;</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління;</p> <p>5149 Провідник (за видами туризму)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики</i></p>
Подальше навчання	<p>Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень, EQF- LLL - 8 рівень, підвищувати кваліфікацію та отримати додаткову післядипломну освіту</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання.</p> <p>Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи</p>
Оцінювання	<p>Екзамени, кейси, есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових</p>

	<p>теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, інноваційного, технологічного і науково-дослідного характеру, спрямованих на розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і оперативного планування, управління заходами безпеки професійної діяльності, уміння приймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, лідерські якості на посаді керівника. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p>ЗК 2. Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, о зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду</p> <p>ЗК 3. Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатний приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті</p> <p>ЗК 6. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень</p> <p>ЗК 7. Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді</p> <p>ЗК 8. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p> <p>ЗК 9. Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї</p> <p>ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами</p> <p>ЗК 11. Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання.</p> <p>ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>ФК1 Вміння обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до міжнародних стандартів;</p> <p>ФК 2 Здатність встановлювати критерії, за якими організація визначає подальші напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани;</p> <p>ФК 3 Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту;</p>

	<p>ФК 4 Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації;</p> <p>ФК 5 Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління;</p> <p>ФК 6 Навички формування та демонстрації лідерських якостей;</p> <p>ФК 7 Здатність розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість;</p> <p>ФК 8 Здатність використовувати психологічні тренінги роботи з персоналом.</p> <p>ФК 9 Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, ухвалювати управлінські рішення та забезпечувати умови їх реалізації;</p> <p>ФК 10 Здатність до управління організацією, її змінами</p> <p>ФК 11 Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій у сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 12 Здатність реалізовувати функції менеджменту: прогнозування, координації, мотивування, контролю суб'єктами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 13 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів</p> <p>ФК 14 Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію</p> <p>ФК 15 Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці, формувати корпоративну культуру</p> <p>ФК 16 Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми корпорацій</p> <p>ФК 17 Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі</p> <p>ФК 18 Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища та функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-процесів</p> <p>ФК 19 Здатність управляти проектами, стартапами, ризиками в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ФК 20 Здатність аналізувати геопросторову організацію туристичного процесу і проектувати її на засадах сталого розвитку;</p> <p>ФК 21 Здатність реалізовувати заходи і механізми регулювання туристичної діяльності на різних рівнях управління;</p> <p>ФК 22 Здатність запроваджувати механізми взаємодії суб'єктів світового та національного туристичного ринків і положень соціально-відповідального бізнесу в індустрії</p>
--	--

гостинності;
ФК 23 Здатність до педагогічної діяльності та організації навчально-виховного процесу в професійній туристичній освіті.

7 - Програмні результати навчання

- ПРН 1** Здатність формувати стратегічні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності
- ПРН 2** Здатність розробляти раціональні форми організації управління (економічно обґрунтовувати організаційно-правові форми господарювання, формувати раціональні організаційні структури та системи управління підприємствами, функціональними та лінійними підрозділами)
- ПРН 3** Уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
- ПРН 4** Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації
- ПРН 5** Здатність забезпечувати захист прав споживачів
- ПРН 6** Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію
- ПРН 7** Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці
- ПРН 8** Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю та розробляти антикризові програми
- ПРН 9** Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро- середовища на функціонування підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
- ПРН 10** Уміння діагностування та удосконалення бізнес-процесів організації
- ПРН 11** Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
- ПРН 12** Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні маркетингові заходи підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
- ПРН 13** Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів
- ПРН 14** Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, послуг;
- ПРН 15** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями
- ПРН 16** Здатність здійснення системного аналізу діяльності організації та інтерпретації його результатів

	<p>ПРН 17 Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу підприємств гостинності;</p> <p>ПРН 18 Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в туристичній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень</p> <p>ПРН 19 Здатність здійснення процесу викладання (оволодіння освітніми технологіями) та оцінювання результатів освітньої діяльності</p> <p>ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами;</p> <p>ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</p> <p>ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;</p> <p>ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань;</p> <p>ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики;</p> <p>ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 доктора економічних наук, професори кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу</p> <p>95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також лідерів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний сайт НУБіП України: сайт https://nubip.edu.ua;</p> <p>– офіційний сайт ННІ післядипломної освіти: https://nubip.edu.ua/structure/pislyadiplomnoi_osvitu;</p> <p>-офіційний сайт кафедри https://nubip.edu.ua/node/1192;</p> <p>-офіційний сайт Стартап школи https://startupschool.wixsite.com/nubip;</p> <p>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</p> <p>– наукова бібліотека НУБіП України, читальні зали; https://nubip.edu.ua.</p> <p>– віртуальне навчальне середовище E-lern; https://nubip.edu.ua/node/2390;</p>

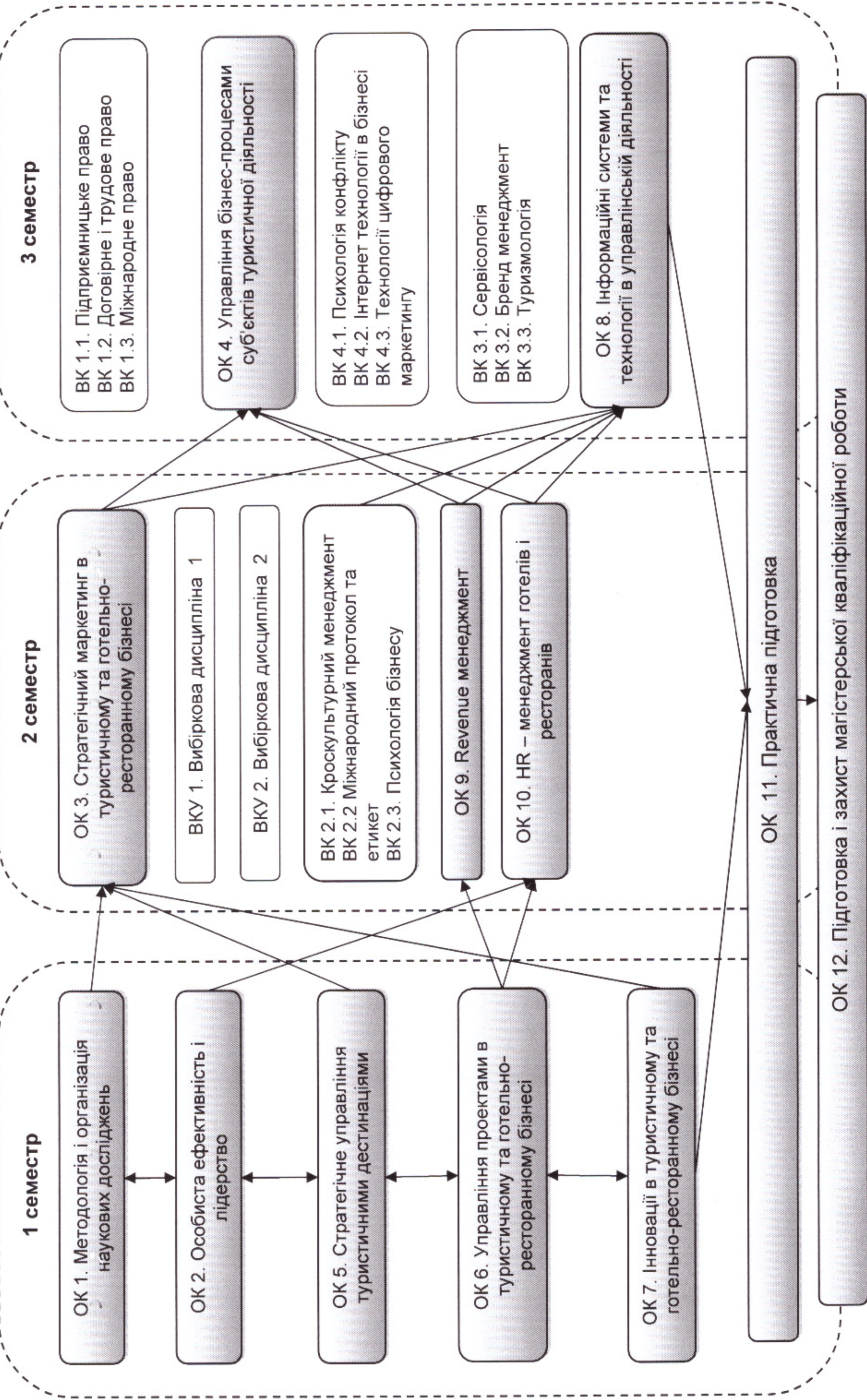
	<p>«Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/1297/2</p> <ul style="list-style-type: none"> – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практики; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>НУБіП України творчо співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу та СНД, на основі двосторонніх договорів</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>У 2017 році укладено 3 нові угоди про співробітництво у рамках Програми «Еразмус+»: «Кредитна мобільність» за результатами конкурсу 2016-2021 років університет уклав Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності із 20 європейськими університетами: Латвійський сільськогосподарський університет; Університетом екології та менеджменту в Варшаві, Польща; Варшавський університет наук про життя, Польща; Університетом Александраса Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволєн, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща; Вища школа сільськогосподарства м Лілль, Франція; Університет короля Міхаїла 1, Тімішоара, Румунія; Університет прикладних наук Хохенхайм, Німеччина; Норвезький університет наук про життя. Норвегія; Шведський університет сільськогосподарських наук, UPSALA; Університет Ллейда, Іспанія; Університет прикладних наук Вайєнштефан-Гріздорф, Німеччина; Загребський університет, Хорватія; Неапольський Університет Федеріка 2, Італія; Університетом м.Тарту, Естонія; Словацьким аграрним університетом, м.Нітра.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе навчання іноземних громадян</p>

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
OK 1	Методологія і організація наукових досліджень	4	екзамен
OK 2	Особиста ефективність і лідерство	4	екзамен
Всього		8	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	4	екзамен
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 2	4	екзамен
Всього		8	
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
OK 3	Стратегічний маркетинг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
OK 4	Управління бізнес-процесами суб'єктів туристичної діяльності	5	екзамен
OK 5	Стратегічне управління туристичними дестинаціями	4	екзамен
OK 6	Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
OK 7	Інновації в туристичному та готельно -ресторанному бізнесі	5	екзамен
OK 8	Інформаційні системи та технології в управлінській діяльності	5	екзамен
OK 9	Revenue менеджмент	5	екзамен
OK 10	HR – менеджмент готелів і ресторанів	4	екзамен
OK 11	Практична підготовка	9	залік
OK 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	12	публічний захист
Всього		58	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>			
ВК 1.1	Підприємницьке право	4	екзамен
ВК 1.2	Договірне і трудове право		
ВК 1.3	Міжнародне право		
ВК 2.1	Кроскультурний менеджмент	4	екзамен
ВК 2.2	Міжнародний протокол та етикет		
ВК 2.3	Психологія бізнесу		
ВК 3.1	Сервісологія	4	екзамен
ВК 3.2	Бренд-менеджмент		
ВК 3.3	Туризмологія		
ВК 4.1	Психологія конфлікту	4	екзамен
ВК 4.2	Інтернет технології в бізнесі		
ВК 4.3	Технології цифрового маркетингу		
Всього		16	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		66	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		24	
Разом за ОПП		90	

2.2. Структурно-логічна схема підготовки магістрів ОПП «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 073 «Менеджмент» проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому ступеня магістра із кваліфікацією: магістр з менеджменту.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	BK 1.1	BK 1.2	BK 1.3	BK 2.1	BK 2.2	BK 2.3	BK 3.1	BK 3.2	BK 3.3	BK 4.1	BK 4.2	BK 4.3	OK 11	OK 12
ЗК 1						*					*		*				*							
ЗК 2	*				*			*				*		*			*					*		*
ЗК 3		*		*				*	*			*		*			*					*		*
ЗК 4				*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 5		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 6		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 7		*	*			*		*				*		*			*					*		*
ЗК 8		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 9		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 10	*			*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 11		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ЗК 12		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 1		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 2		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 3		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 4		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 5	*			*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 6		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 7		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 8		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 9		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 10		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 11	*			*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 12		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 13		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 14		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 15		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 16		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 17		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 18		*		*		*		*				*		*			*					*		*
ФК 19	*			*		*		*	*			*	*	*			*					*	*	*
ФК 20	*			*		*		*	*			*	*	*			*					*	*	*
ФК 21	*			*		*		*	*			*	*	*			*					*	*	*
ФК 22	*			*		*		*	*			*	*	*			*					*	*	*
ФК 23				*		*		*	*			*	*	*			*					*	*	*

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	BK 1.1	BK 1.2	BK 1.3	BK 2.1	BK 2.2	BK 2.3	BK 3.1	BK 3.2	BK 3.3	BK 4.1	BK 4.2	BK 4.3	OK 11	OK 12
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		*			*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 18					*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 19					*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 20		*			*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 21	*	*			*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 22		*			*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 23					*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 24		*			*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	
ПРН 25					*	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	