

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради _____ /Микола МИТНИК/
(протокол № 7 від «19» червня 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2025 р.
Ректор _____ / Микола МИТНИК /
(наказ № 4/7-585 від «23» червня 2025 р.)



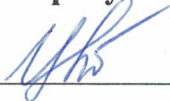
Тернопіль – 2025

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Освітній ступінь	Другий (магістерський) рівень
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету економіки та менеджменту

 Галина ЦІХ

Завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

 Роман ШЕРСТЮК

Голова ради роботодавців кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

 Галина СОПРОНІЮК

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг у складі:

1. МАЛЮТА Людмила – гарант освітньої програми, д.е.н., професор, професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг;
2. ШЕРСТЮК Роман – д.е.н., доцент, завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг;
3. МЕЛЬНИК Лілія – д.е.н., професор, професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг;
4. ЗАВІДНА Людмила – д.е.н., професор, професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг;
5. ОСТРОВСЬКА Галина – к.е.н., доцент, доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг;
6. КРАВЕЦЬ Тамара – головний адміністратор мережі готельно-ресторанних комплексів (ГРК «Авалон палац», ГРК «Камелот»);
7. СОСНІЦЬКИЙ Арсен – здобувач вищої освіти, група БРм-51.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ТАРАСЮК Галина Миколаївна – д.е.н., професор, декан факультету бізнесу та сфери обслуговування Державного університету «Житомирська політехніка».
2. ШЕВЕЛЮК Михайло Михайлович – керівник Української Школи Гостинності, експерт ресторанного сервісу, доктор філософії з культурології.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

Протокол № 14 від «31» 03 2025 р.

Завідувач кафедри



Роман ШЕРСТЮК

Обговорено та схвалено науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту

Протокол № 9 від «11» 04 2025 р.

Голова науково-методичної комісії факультету

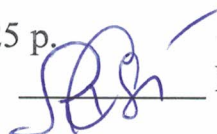


Любов ГАЦ

Обговорено та схвалено вченою радою факультету економіки та менеджменту

Протокол № 9 від «24» 04 2025 р.

Голова вченої ради факультету



Богдан АНДРУШКІВ

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань J «Транспорт та послуги», спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти	Магістр
Повна назва освітньої кваліфікації	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Форми здобуття освіти	Очна (денна), заочна
Тип диплому та обсяг програми у кредитах ЄКТС	Диплом магістра, 90 кредитів ЄКТС/ 1 рік 4 місяці навчання – на базі НРК6 або НРК7.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми, виданий Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти № 916 від 18.12.2020 (протокол № 24 від 15.12.2020) дійсний до 01.07.2026.
Цикл / рівень	НРК – 7 рівень, EQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність диплома про вищу освіту за ступенем бакалавр або магістр (освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя»
Мова(и) викладання	Українська мова.
Термін дії освітньої програми	Постійно
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/faculties https://kaf-mp.tntu.edu.ua/opp-gotelno-restoranna-sprava-drsgogo-magisterskogo-rivnya-vyshhoyi-osvityven

2. Мета освітньої програми	
Метою ОП є якісна підготовка ерудованих й компетентних, з креативним інноваційним мисленням, професіоналів з готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі та конкурентоспроможних на вітчизняному та закордонному ринках праці.	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень. Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства. Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології. Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Орієнтація програми	<i>Освітньо-професійна програма</i> Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування знань з економіки готельного і ресторанного бізнесу, інноваційних технологій у сфері обслуговування, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного, стратегічного та соціально-відповідального управління, креативного мислення тощо.

Основний фокус освітньої програми	Загальна програма: <i>Готельно-ресторанна справа</i> . Акцент робиться на формуванні та розвитку професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу; вивченні теоретичних та методичних положень, організаційних та практичних інструментів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, розробленні та управлінні проектами розвитку бізнесу, в т.ч. з урахуванням принципів інклюзивності та безбар'єрності.
Особливості програми	Характерною особливістю є багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. ОП дозволяє набутти загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, які полягають у можливості застосування новітніх методів організації та інноваційних технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку: викладання окремих тем ОК англійською мовою, що значно розширює можливості для участі в академічній мобільності (в т.ч. Еразмус+); проходження практик за кордоном з отриманням сертифікатів; інтерактивні заняття; майстер-класи в закладах сфери гостинності; залучення до навчального процесу фахівців-практиків.

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Працевлаштування випускників	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного бізнесу, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців. Відповідно до Класифікатора професій (ДК 003:2010) випускник може бути працевлаштований за фахом, зокрема займати посади: 1210.1–Керуючий готельним господарством; 1229.6–Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту; 1315–Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1455–Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456.1–Менеджери (управителі) ресторану; 1456.2–Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3-Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв; 2310–Викладачі університетів і вищих навчальних закладів; 2320 - Викладач професійно-технічного навчального закладу; 2482.2–Професіонали із готельної та ресторанної справи; 3414- Фахівець з готельного обслуговування.
-------------------------------------	--

Академічні права випускників	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF- LLL - 8 рівень та набувати додаткові кваліфікації в системі після-дипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання, навчання через проведення практик і виконання робіт у галузі готельно-ресторанного бізнесу. Основні види занять: лекції (в т.ч. гостьові), семінарські, практичні заняття в малих групах, написання курсових робіт, практика, самостійна робота, консультації з викладачами, розробка фахових проєктів. Самостійна робота студента забезпечується системою електронного навчання ATutor. Здобуття професійних навичок забезпечується практикою на спеціалізованих підприємствах. Обов'язковим атрибутом є написання кваліфікаційної роботи магістра.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за: 100-бальною; шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX); чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); 2-рівневою національною шкалою («зараховано»/«не зараховано»); Методи оцінювання: усні та письмові экзамени, практика, презентації, курсові роботи, проєктна робота. Види контролю: • за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, контроль на рівні ректорату, державний контроль; • за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований. Модульний формат навчання. Державна атестація у формі кваліфікаційної роботи магістра.

6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК4. Здатність працювати в команді. ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК3. 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, <i>включаючи ті, що спрямовані на забезпечення принципів безбар'єрності, рівного доступу та комфортного середовища для споживачів.</i> СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК7. Здатність до підприємницької діяльності. СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема розробляти, впроваджувати та оцінювати стратегії інклюзивності й безбар'єрності.</i> СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК12. 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 (ПРН)	
ПРН1. 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. ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій, в готельно-ресторанному бізнесі <i>зокрема з врахуванням принципів інклюзивності та безбар'єрності.</i> ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН5. 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.	

ПРН6. 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.

ПРН7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення, *в тому числі з урахуванням принципів інклюзивності, рівного доступу і створення безбар'єрного простору.*

ПРН9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН10. 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.

ПРН11. 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.

ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію, *у т.ч. про інклюзивність і безбар'єрність у готельно-ресторанному бізнесі* до фахівців, нефахівців та до осіб, які навчаються з дотриманням етичних норм.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Усі науково-педагогічні працівники, що забезпечують викладання на освітньо-професійній програмі, мають відповідну освітню та/або професійну кваліфікацію та необхідний стаж науково-педагогічної роботи, що відповідає профілю освітньої компоненти. Двоє НПП отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (C1, Aptis), усі пройшли науково-педагогічне стажування за кордоном, були учасниками тренінгів, проведених іноземними організаторами за результатами яких отримали відповідні сертифікати; двоє беруть участь у виконанні міжнародних наукових та освітніх проектів за програмою Еразмус+. Викладачі освітніх компонент за цією ОП є керівниками та
-----------------------------	---

	виконавцями ряду науково-дослідних робіт, членами спеціалізованих вчених рад, редколегій провідних вітчизняних наукових фахових видань, експертами громадських та ін. організацій, організаторами та членами програмних і наукових комітетів конференцій різного рівня, здійснюють консультування і керівництво дисертаційними роботами. До освітнього процесу залучаються професіонали з досвідом практичної, дослідницької, управлінської, інноваційної /творчої роботи та/або роботи за фахом.
Матеріально-технічне забезпечення	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя повністю забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів за даним рівнем вищої освіти матеріальними та технічними ресурсами. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання системи електронного навчання Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя ATutor; матеріалів, розміщених в інституційному репозиторії університету ELARTU; електронного каталогу бібліотеки; навчальних матеріалів у традиційній (паперовій) формі у приміщеннях бібліотеки університету; вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань у друкованому та електронному доступі, у т.ч. до баз даних англomовних періодичних наукових видань; забезпечення доступу до Інтернет за допомогою Wi-Fi або інших бездротових технологій в основних навчальних, лабораторних, бібліотечних приміщеннях, гуртожитках; офіційного веб-сайту університету та його структурних підрозділів; системи АСУ «Університет» та авторських розробок професорсько-викладацького складу.

9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних компетентностей. Університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 15 % від загального обсягу освітньої програми.
Міжнародна кредитна мобільність	Укладено двосторонні угоди із Університетами «Люблінська Політехніка» (м. Люблін), «Опольська Політехніка» (м. Ополь), Вроцлавським економічним університетом (м. Вроцлав), Готельним комплексом «Панорама Морська» (м. Ярославце), компанією «Устроянка» (м. Бяла) (усі – Республіка Польща), «Середземноморський союз шеф-кухарів — Italy» (м. Фоджа, Італія) та ТНТУ ім. І. Пулюя, у межах яких здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти за даною ОП мають можливість навчатися за програмами подвійних дипломів у ЗВО-партнерах за кордоном, брати участь у програмі академічної мобільності Еразмус+ або проходити практики за кордоном.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	На загальних умовах.

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

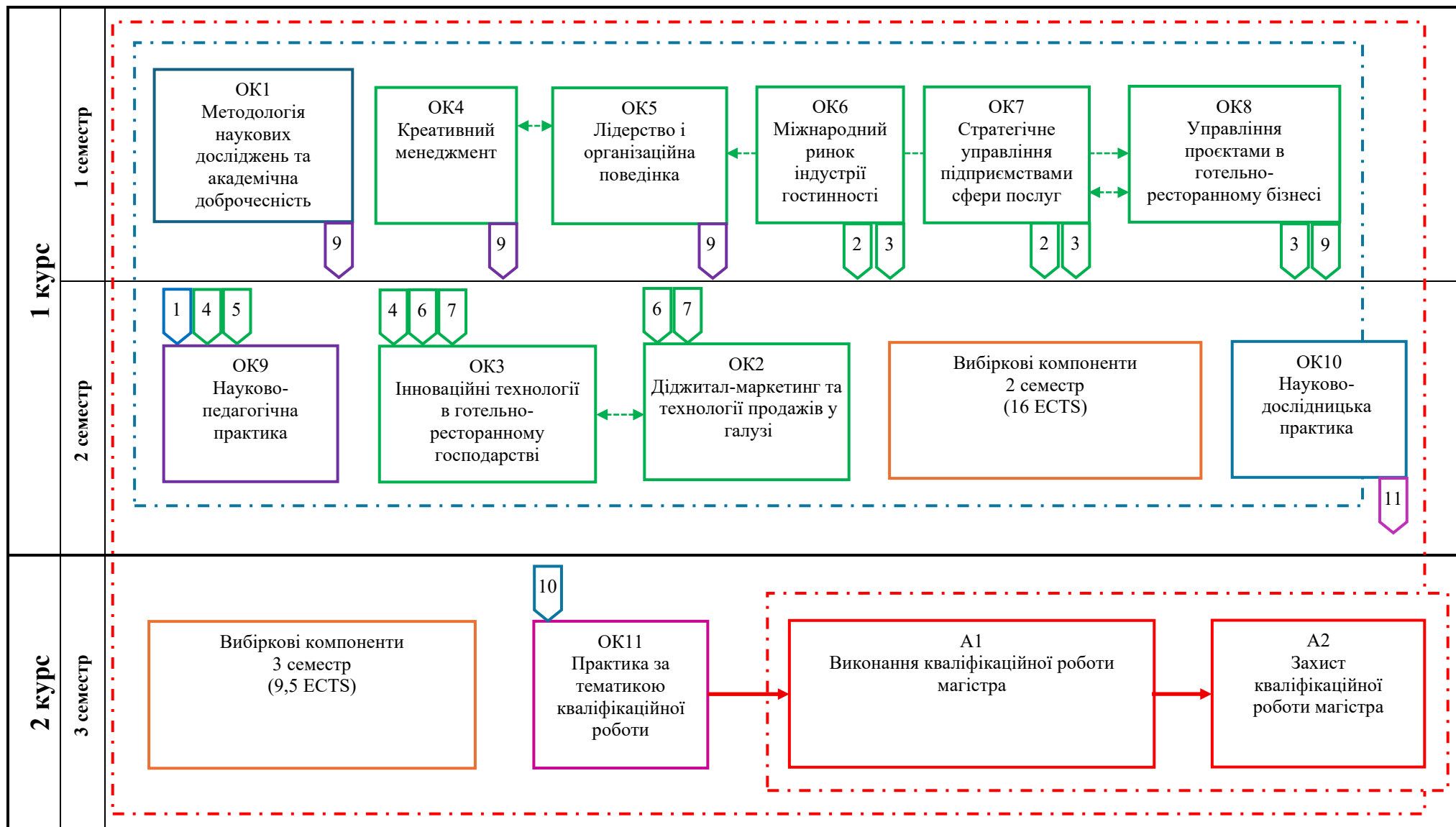
2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
Цикл загальної підготовки			
ОК1	Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність	4	Залік
Цикл професійної та практичної підготовки			
<i>Освітні компоненти професійної підготовки</i>			
ОК2	Діджитал-маркетинг та технології продажів у галузі	4	Екзамен
ОК3	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен, КР
ОК4	Креативний менеджмент	4	Екзамен
ОК5	Лідерство і організаційна поведінка	4	Екзамен
ОК6	Міжнародний ринок індустрії гостинності	4	Залік
ОК7	Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	4	Екзамен, КР
ОК8	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
<i>Освітні компоненти практична підготовка</i>			
ОК09	Науково-педагогічна	6	Залік (д)
ОК10	Науково-дослідницька	6	Залік (д)
ОК11	Практика за тематикою кваліфікаційної роботи	9	Залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент		53	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
<i>Вибіркові компоненти ОПП здобувачі вищої освіти обирають із переліку у середовищі електронного навчання університету ATutor (Вкладка – Вибіркові дисципліни) https://dl.tntu.edu.ua/mods/elective_courses/all.php </i>			
Вибіркові компоненти 2 семестр		16	-
Вибіркові компоненти 3 семестр		9,5	-
Загальний обсяг вибірових компонент		25,5	
3. Атестація			
A1	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	10	
A2	Захист кваліфікаційної роботи магістра	1,5	
Загальний обсяг атестація		11,5	
Загальний обсяг освітньої програми		90,0	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Семестр, обсяг навантаження в кредитах	Послідовність вивчення компонентів освітньої програми
1 семестр, 24 кредити	OK1, OK4, OK5, OK6, OK7, OK8
2 семестр, 36 кредитів	OK9, OK3, OK2, OK10, Вибіркові компоненти
3 семестр, 30 кредитів	OK11, A1, A2, Вибіркові компоненти

Семестр	Освітня компонента	Пререквізити
2 семестр	OK9	OK1, OK4, OK5
	OK3	OK4, OK6, OK7
	OK2	OK6, OK7
	OK10	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, OK8, OK9
3 семестр	OK11	OK10
	A1, A2	OK1-OK11



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи (ступінь вищої освіти «магістр» спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»).

До атестації допускаються студенти, які виконали всі вимоги освітньої програми та індивідуального 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 магістра виконується з дотриманням принципів академічної доброчесності та проходить незалежне рецензування, і оприлюднюється у репозиторії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя - ELARTU.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1 Обов'язкові компоненти освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	А1	А2
ЗК1		+			+				+	+			
ЗК2	+	+				+	+	+		+	+	+	
ЗК3		+	+	+				+		+	+	+	
ЗК4				+	+			+	+				
ЗК5		+						+	+	+	+	+	+
ЗК6	+	+				+	+			+		+	
ЗК7							+	+		+	+	+	+
ЗК8						+			+				
СК1	+	+				+	+			+		+	+
СК2						+			+				
СК3							+	+			+	+	
СК4		+	+	+				+			+	+	
СК5		+	+								+	+	
СК6					+			+	+				
СК7				+		+					+		
СК8							+				+	+	
СК9			+								+		
СК10					+		+					+	+
СК11			+						+	+	+	+	+
СК12	+		+			+	+		+		+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

5.1 Обов'язкові компоненти освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	A1	A2
ПРН 1				+			+	+			+	+	
ПРН 2	+				+				+			+	+
ПРН 3			+					+			+	+	
ПРН 4		+				+				+	+	+	
ПРН 5		+				+				+	+	+	
ПРН 6	+	+								+	+	+	
ПРН 7						+				+		+	
ПРН 8			+					+			+	+	
ПРН 9		+	+					+			+	+	+
ПРН 10				+	+		+	+				+	
ПРН 11			+						+			+	
ПРН 12	+				+		+		+	+			+

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Вимоги щодо внутрішнього забезпечення якості вищої освіти регламентуються комплексом нормативних документів ТНТУ: Система управління якістю (СУЯ). Стратегічне управління університетом (наказ №4/7-568 від 25.07.2016, <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=24>); Положення про систему внутрішнього забезпечення якості Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя - наказ №4/7-968 від 01.11.2019; Концепція забезпечення якості Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя - наказ №4/7-1105 від 06.12.2019 та ін.

У Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах або в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладів вищої освіти і здобувачів вищої освіти;

9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

Університет отримав міжнародні сертифікати системи управління якістю у сфері надання освітніх послуг, наукова і науково-технічна діяльність відповідно до стандарту **ISO 9001:2015**.

7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18).

2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19).

3. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п).

4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010// База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10](http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10).

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 21.02.2025) // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п).

6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30 серпня 2024 р. № 1021 // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п).

7. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п> (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 11 червня 2025 р. №686)

8. Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-965 від 01.11.2019 зі змінами від 22.10.2024 – наказ №4/7-1034 від 30.10.2024. URL: <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>.

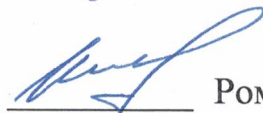
9. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

10. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) // URL: https://ihed.org.ua/wpcontent/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf

Гарант освітньо-професійної програми,
професор кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою
послуг

 Людмила МАЛЮТА

Завідувач кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою
послуг

 Роман ШЕРСТЮК