МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Другий (магістерський) рівень вищої освіти

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Магістр з готельної і ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

СНУ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

Голова вченої ради

(протокол № 7 від «28» квітня 2020 р.)

Ректор _____ /проф. Цьось А.В./

Освітньо-професійна програма

введена в дію з 1 вересня 2020 р.

Ректор _____ /проф. Цьось А.В./

(протокол № 7 від «28» квітня 2020 р.

Луцьк – 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) є нормативним документом, який регламентує нормативні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ретсоранна справа». ОПП розроблена робочою групою кафедри туризму та готельного господарства географічного факультету Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки у наступному складі:

1. Ільїн Л. В. – доктор географічних наук, професор, завідувача кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки *(керівник робочої групи)*;

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

3. Єрко І. В. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки;

4. Пилипчук М. М. – випускник кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, сервіс-менеджер рекреаційного комплексу «Рестпарк»;

5. Фульмес О. М. – магістрантка кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Наход М. І. – член правління Асоціації кулінарів України, голова Волинського осередку Асоціації кулінарів України, міжнародний суддя кулінарного мистецтва, директор ресторану «Добра хата»;

2. Пінкевич Є. В. – директор ресторану «NOBLE»;

3. Черняк С. І. – керуюча готелем «Світязь»;

4. Семенюк О. В. – директор ТзОВ «Готель «НОБЛ».

Проект освітньої програми обговорений та схвалений на засіданні Вченої ради факультету СНУ імені Лесі Українки (протокол № 10 від 13 травня 2020 р.)

Голова Вченої ради
географічного факультету Ю. М. Барський

Затверджено та надано чинності рішенням Вченої ради Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки від 28 травня 2020 р., №7.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу СНУ імені Лесі Українки.

© СНУ імені Лесі Українки, 2020

Перелік нормативних документів:

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19].

2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19].

3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої, освіти» [Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п].

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: how/1187-2015-п/page] http://zakon4.rada.gov.ua/laws/s.

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій [Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п].

6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/].

7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010ДК 003:2010 [Режим доступу: http://www.dk003.com].

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, Географічний факультет, Кафедра туризму та готельного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	другий (магістерський) рівень вищої освіти кваліфікація: магістр з готельної і ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Відсутня
Передумови	Диплом бакалавра, спеціаліста, магістра
Форма навчання	Денна (очна)
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://eenu.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	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна прикладна 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. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним бізнесом, конкурентоспроможність, інжиніринг, прикладні методи дослідження.
Особливості програми	Програма спрямована на формування компетентностей достатніх для здійснення успішної професійної діяльності на посадах управлінського рівня на підприємствах та в установах індустрії гостинності (закладах ресторанного господарства, засобах розміщення, оздоровчих закладах тощо), для відкриття і ведення власного бізнесу в індустрії гостинності, для роботи в органах державного управління.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	За фахом. Визначається в процесі проходження навчально-методичних, виробничих практик (стажування) на підприємствах індустрії гостинності як в Україні, так і за кордоном, їх захистами та відгуками працедавців.
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, компетентністно-орієнтований, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний, які забезпечуються лекційними, семінарськими, практичними заняттями, в тому числі на базі спеціалізованих лабораторій та кабінетів, самостійної роботи на основі опрацювання навчально-методичної, наукової фахової літератури та фахових періодичних видань українською та іноземними мовами, консультацій з викладачами та фахівцями індустрії гостинності.
Оцінювання	Поточний контроль, письмові та усні заліки, екзамени, кваліфікаційна робота зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
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.** Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку; **ЗК 2.** Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності; **ЗК 3.** Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності; **ЗК 4.** Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей; **ЗК 5.** Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності; **ЗК 6.** Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань; **ЗК 7.** Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями; **ЗК 8.** Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації; **ЗК 9.** Уміння розробляти проекти та керувати ними; **ЗК 10.** 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.

Фахові компетентності (ФК)	**ФК 1.** Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах; **ФК 2.** Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі; **ФК 3.** Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності; **ФК 4.** Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності; **ФК 5.** Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління; **ФК 6.** Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; **ФК 7.** Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг; **ФК 8.** Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень; **ФК 9.** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами); **ФК 10.** Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; **ФК 11.** Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища; **ФК 12.** Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні; **ФК 13.** Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів; **ФК 14.** Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень; **ФК 15.** Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу; **ФК 16.** Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових; **ФК 17.** Здатність до здійснення науково-дослідної роботи у сфері гостинності; **ФК 18.** Здатність до педагогічної діяльності та організації освітнього процесу в професійній сфері.
7 – Програмні результати навчання	
Знання й розуміння та їх застосування	**РН 1.** Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності; **РН 2.** Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та

	методологію системи наук, які формують сервісологію; **РН 3.** Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу; **РН 4.** Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг; **РН 5.** Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності; **РН 6.** Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності; **РН 7.** Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; **РН 8.** Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності; **РН 9.** Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; **РН 10.** Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; **РН 11.** Здатність розв'язувати науково-прикладні проблеми в сфері гостинності; **РН 12.** Знання закономірностей і принципів організації освітнього процесу у ЗВО; **РН 13.** Здатність досягати педагогічних цілей в процесі підготовки здобувачів вищої освіти; **РН 14.** Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності; **РН 15.** Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності; **РН 16.** Діяти у полікультурному середовищі; **РН 17.** Використовувати комунікативні навички і технології; **РН 18.** Відповідати вимогам спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю в сфері готельно-ресторанного бізнесу; **РН 19.** Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень; **РН 20.** Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування; **РН 21.** Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики; **РН 22.** Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя; **РН 23.** Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Залучення до викладання професійно-орієнтованих дисциплін фахівців-практиків.
Матеріально-технічне	Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та

забезпечення	спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання інформаційного пакету навчально-методичних матеріалів в системі управління навчанням Moodle, спеціалізованих фондів бібліотеки, авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства СНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти туристичного ринку.
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 СНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки».
Міжнародна кредитна мобільність	На основі укладених угод про міжнародну академічну мобільність Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки із закордонними партнерами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	На загальних умовах.

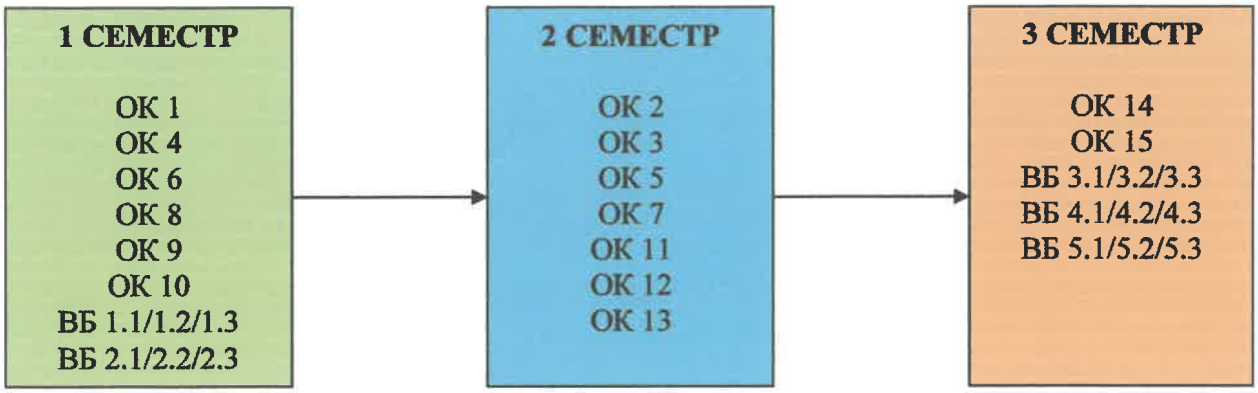
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

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 *(нормативні навчальні дисципліни)*			
ОК 1.	Інтелектуальна власність	2	залік
ОК 2.	Наукова комунікація іноземною мовою	3	залік
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень в галузі	4	екзамен
ОК 4.	Договірне право	4	залік
ОК 5.	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності	3	залік
Разом		16	
1.2. Цикл професійної підготовки *(нормативні навчальні дисципліни)*			
ОК 6.	Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 7.	Сервісологія	4	екзамен
ОК 8.	Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 9.	Стратегічний менеджмент і маркетинг	4	екзамен
ОК 10.	Логістика в туризмі	4	екзамен
ОК 11.	Курортологія	4	екзамен
ОК 12.	Виробнича практика	7,5	залік
ОК 13.	Асистентська практика	4,5	залік
ОК 14.	Переддипломна практика	3	залік
ОК 15.	Кваліфікаційна магістерська робота	12	
Разом		51	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		67	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми *(вибіркові навчальні дисципліни)*			
ВБ 1.1.	Рекреаційно-туристичний комплекс Західного регіону України	4	залік
ВБ 1.2.	Економіка і ціноутворення в туризмі та готельній індустрії		
ВБ 1.3.	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 2.1.	Релігійний туризм і паломництво	4	залік
ВБ 2.2.	Реінжиніринг бізнес-процесів		
ВБ 2.3.	Ринок праці і політика зайнятості		
ВБ 3.1.	Діловий та дипломатичний протокол	6	залік
ВБ 3.2.	Діловодство на підприємствах туризму, готельного і ресторанного господарства		
ВБ 3.3.	Гастрономічний туризм		
ВБ 4.1.	Ринок туристичних послуг	5	залік
ВБ 4.2.	Комунікативний менеджмент		
ВБ 4.3.	Рекреаційне природокористування		
ВБ 5.1.	Туризмологія	4	залік
ВБ 5.2.	Управління курортами		
ВБ 5.3.	Корпоративне управління		
Загальний обсяг вибіркових компонентів		23	
Загальний обсяг освітньої програми		90	

Примітки: ОК – обов'язкові компоненти освітньої програми (обов'язкові дисципліни), ВБ – вибіркові компоненти освітньої програми (дисципліни за вибором)

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників другого освітнього рівня спеціальності 241 «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 готельної і ресторанної справи. Результати атестації визначаються оцінками за національною 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 повинна свідчити про опанування магістром з готельної і ресторанної справи системи загальнонаукових, спеціальних та професійних теорій і методик дослідження, володіння відповідними компетентностями, необхідними для аналізу ринку готельних і ресторанних послуг і діяльності суб'єктів індустрії гостинності, проектування

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 Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки від 10.02.2017 р. Окрім цього, робота проходить незалежне експертне оцінювання (рецензування) фахівцями туристичної сфери. Кваліфікаційна робота оприлюднюється в депозитарії СНУ імені Лесі Українки.

Структура та правила оформлення кваліфікаційних робіт визначається Положенням про випускні кваліфікаційні роботи Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, затвердженого наказом ректора від 02.10.2017 р.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Загальні компетентності (ЗК)										Фахові компетентності (ФК)																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОК 1.	Інтелектуальна власність	+		+					+			+			+					+	+		+						
ОК 2.	Наукова комунікація іноземною мовою															+				+									
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень в галузі		+	+	+	+	+		+			+	+	+								+						
ОК 4.	Договірне право	+						+	+				+						+	+			+						
ОК 5.	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності				+				+		+		+	+		+	+			+	+	+		+	+				
ОК 6.	Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві				+	+	+			+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ОК 7.	Сервісологія				+								+				+			+	+						+		
ОК 8.	Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві				+						+		+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 9.	Стратегічний менеджмент і маркетинг	+			+	+	+			+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ОК 10.	Логістика в туризмі						+		+	+							+	+					+		+				
ОК 11.	Курортологія	+							+	+						+		+											
ОК 12.	Виробнича практика		+								+	+			+		+										+		
ОК 13.	Асистентська практика							+			+																	+	+
ОК 14.	Переддипломна практика	+				+					+	+		+			+		+					+	+		+		
ОК 15.	Кваліфікаційна магістерська робота		+	+	+	+			+	+			+	+		+	+	+			+			+		+		+	
ВБ 1.1.	Рекреаційно-туристичний комплекс Західного регіону України	+							+						+					+		+				+			
ВБ 1.2.	Економіка і ціноутворення в туризмі та готельній індустрії				+		+			+	+			+							+			+	+	+	+		
ВБ 1.3.	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві	+			+		+		+	+				+		+		+			+		+	+	+	+	+		
ВБ 2.1.	Релігійний туризм і паломництво	+	+																										
ВБ 2.2.	Реінжиніринг бізнес-процесів				+	+				+			+				+	+			+	+		+		+			

ВБ 2.3.	Ринок праці і політика зайнятості		+								+					+				+		+							
ВБ 3.1.	Діловий та дипломатичний протокол							+												+			+						
ВБ 3.2.	Діловодство на підприємствах туризму, готельного і ресторанного господарства										+					+			+		+							+	
ВБ 3.3.	Гастрономічний туризм								+						+					+									
ВБ 4.1.	Ринок туристичних послуг	+			+										+								+		+	+			
ВБ 4.2.	Комунікативний менеджмент		+		+			+			+									+	+				+				
ВБ 4.3.	Рекреаційне природокористування	+							+						+								+						
ВБ 5.1.	Туризмологія	+	+	+	+	+						+	+	+								+							+
ВБ 5.2.	Управління курортами		+			+	+						+		+		+				+	+	+	+	+	+	+		
ВБ 5.3.	Корпоративне управління				+		+				+		+				+				+	+		+	+	+	+		

5. 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	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОК 1.	Інтелектуальна власність	+		+					+		+						+						+	
ОК 2.	Наукова комунікація іноземною мовою															+		+					+	
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень в галузі	+	+						+			+	+	+					+				
ОК 4.	Договірне право	+													+									+
ОК 5.	Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності	+		+				+										+	+		+			
ОК 6.	Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві	+		+		+	+	+	+		+								+	+	+	+	+	+
ОК 7.	Сервісологія		+					+											+					
ОК 8.	Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві		+	+	+			+		+	+								+		+		+	+
ОК 9.	Стратегічний менеджмент і маркетинг		+	+	+	+	+		+		+	+									+	+	+	+
ОК 10.	Логістика в туризмі			+			+																	
ОК 11.	Курортологія			+			+		+		+						+							
ОК 12.	Виробнича практика		+	+	+	+		+		+	+	+				+	+	+	+		+			
ОК 13.	Асистентська практика												+	+				+						
ОК 14.	Переддипломна практика					+	+					+	+			+	+	+	+	+			+	
ОК 15.	Кваліфікаційна магістерська робота	+		+	+	+			+	+	+				+				+	+			+	+
ВБ 1.1.	Рекреаційно-туристичний комплекс Західного регіону України				+				+								+						+	
ВБ 1.2.	Економіка і ціноутворення в туризмі та готельній індустрії	+				+	+	+	+	+	+	+							+	+				+
ВБ 1.3.	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві	+		+		+	+		+										+	+	+		+	+
ВБ 2.1.	Релігійний туризм і паломництво																+	+					+	
ВБ 2.2.	Реінжиніринг бізнес-процесів	+		+		+	+		+	+		+							+		+			+

ВБ 2.3.	Ринок праці і політика зайнятості	+															+	+				+		
ВБ 3.1.	Діловий та дипломатичний протокол														+		+							
ВБ 3.2.	Діловодство на підприємствах туризму, готельного і ресторанного господарства	+			+		+								+				+					
ВБ 3.3.	Гастрономічний туризм		+					+															+	
ВБ 4.1.	Ринок туристичних послуг			+	+												+				+			
ВБ 4.2.	Комунікативний менеджмент	+		+			+					+						+	+					
ВБ 4.3.	Рекреаційне природокористування																+						+	
ВБ 5.1.	Туризмологія																	+	+		+		+	
ВБ 5.2.	Управління курортами	+		+	+		+	+	+		+						+		+		+	+	+	+
ВБ 5.3.	Корпоративне управління	+		+			+				+	+					+		+	+	+	+		+

6. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки функціонує система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

– визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

– здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

– 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 та в будь-який інший спосіб;

– забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково- педагогічних працівників;

– забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

– забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

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

– забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

– інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) може за поданням Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки оцінюватися 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.

Керівник
проектної групи проф. Л. В. Ільїн