

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради**



Анатолій МАЗАРАКІ

(протокол № 9 від "29" травня 2025 р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

**Спеціальність D3 Менеджмент
Галузь знань D Бізнес, адміністрування та право
Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський)**

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2025 р.

Директор УТЕІ ДТЕУ П. Гаврилко Петро ГАВРИЛКО/
(наказ № 44 від "29" 08 2025 р.)

**Ужгород
2025**

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1- ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація – бакалавр менеджменту
Галузь знань	D Бізнес, адміністрування та право
Спеціальність	D3 Менеджмент
Назва освітньої програми	Готельний і ресторанний менеджмент
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 1165 від 29.10.2018 р.)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №11016714, дійсний до 01.07.2025, виданий Акредитаційною комісією Міністерства освіти і науки України.
Цикл, рівень вищої освіти	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови вступу на освітню програму	Освітній ступінь молодший бакалавра (НРК5) або повна середня загальна освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://utei-knteu.org.ua
2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка кваліфікованих фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері управління організаціями та їх підрозділами, зокрема у сфері готельного і ресторанного менеджменту	

3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
<i>Предметна область</i>	
Об'єкт вивчення: управління організаціями та їх підрозділами. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері управління організаціями та їх підрозділами. Теоретичний зміст предметної області: парадигми, закони, закономірності, принципи, історичні передумови розвитку менеджменту; концепції системного, ситуаційного, адаптивного, антисипативного, антикризового, інноваційного, проектного менеджменту тощо; функції, методи, технології та управлінські рішення у менеджменті. Методи, методики та технології: загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо); методи реалізації функцій менеджменту (методи маркетингових досліджень; методи економічної діагностики; методи прогнозування і планування; методи проектування організаційних структур управління; методи мотивування; методи контролювання; методи оцінювання соціальної, організаційної та економічної ефективності в менеджменті тощо), методи менеджменту (адміністративні, економічні, соціально-психологічні, технологічні); технології обґрунтування управлінських рішень (економічний аналіз, імітаційне моделювання, дерево рішень тощо). Інструментарій та обладнання: сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті.	
<i>Орієнтація освітньої програми</i>	
Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька	
<i>Основний фокус освітньої програми</i>	
Фокус освітньої програми спрямований на підготовку фахівців для вирішення професійних завдань в організації готельного та ресторанного менеджменту. Ключові слова: менеджмент, організація туризму, психологія клієнта, готельна і ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, комунікативний менеджмент.	
<i>Особливості програми</i>	
Освітня програма забезпечує поглиблене вивчення і знання сучасних концепцій у готельному та ресторанному менеджменті, спрямованих на вирішення практичних ситуацій та застосування інноваційних технологій з урахуванням потреб регіонального ринку; міждисциплінарне поєднання знань менеджменту організації готелів і ресторанів, маркетингу, мультикультурної комунікації, що дозволяє формувати сучасних фахівців, здатних ефективно працювати в умовах конкурентного ринку праці.	
4-ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	

Випускники даної освітньо-професійної програми можуть працевлаштуватися на підприємствах, установах та організаціях та спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 12 Керівники підприємств, установ та організацій : 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 13 Керівники малих підприємств без апарату управління: 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів: 1448.1 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві 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 1475.4 Менеджер (управитель) з адміністративної діяльності; 1475.4 Менеджер (управитель) із зв'язків з громадськістю; 1477.1 Менеджер (управитель) з персоналу; 1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу 2412.2 Фахівці в галузі праці та зайнятості 2419.2 Фахівці в галузі маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва 3431 Секретарі адміністративних органів.
<i>Подальше навчання</i>
Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5-ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ
<i>Викладання та навчання</i>
Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Поєднання аудиторних занять (лекції-дискусії, семінарські заняття, практичні заняття в малих групах). Застосування сучасних інформаційних технологій (самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів), дистанційного навчання та самостійної роботи, інтерактивного навчання та самонавчання.
<i>Оцінювання</i>

Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ» та передбачає проведення таких контрольних заходів: поточний та підсумковий контроль, атестація.

Поточний контроль проводиться на практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт.

Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в інституті у формі заліку та екзамену.

Результати навчання студентів УТЕІ ДТЕУ оцінюються за 100- баловою шкалою, де: 60-100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС; 0-59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС.

6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, які характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів соціальних та поведінкових наук, зокрема у сфері готельного і ресторанного менеджменту.

Загальні компетентності

1.	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
2.	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
3.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.
4.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
5.	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
6.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
7.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
8.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
9.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
10.	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
11.	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

12.	Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
13.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
14.	Здатність працювати у міжнародному контексті.
15.	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
16.	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні компетентності	
1.	Здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
2.	Здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища.
3.	Здатність визначати перспективи розвитку організації.
4.	Вміння визначати функціональні області організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.
5.	Здатність управляти організацією, зокрема суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу, та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту.
6.	Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.
7.	Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.
8.	Здатність планувати діяльність організації та управляти часом.
9.	Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.
10.	Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації.
11.	Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.
12.	Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення.
13.	Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.
14.	Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.
15.	Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички.
16.	Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
1.	Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
2.	Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3.	Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства.
4.	Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень.
5.	Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації.
6.	Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.
7.	Виявляти навички організаційного проектування.
8.	Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
9.	Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.
10.	Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації.
11.	Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
12.	Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
13.	Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.
14.	Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.
15.	Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадськосвідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.
16.	Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.
17.	Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньо-професійної програми «Готельний і ресторанний менеджмент» здійснюють науково-педагогічні працівники з науковим ступенем та/або вченим званням, які відповідають вимогам чинного законодавства України, мають достатній рівень наукової і професійної кваліфікації. До освітнього процесу також залучаються фахівці-практики.

Усі науково-педагогічні працівники кожні п'ять років проходять стажування / підвищення кваліфікації.

Матеріально-технічне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Аудиторії забезпечені мультимедійним обладнанням, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Наявні спеціалізовані кабінети, лабораторії, обладнані сучасними

приладами та інвентарем; бібліотека, у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонує система дистанційного навчання «MOODLE». Наявна соціально-побутова інфраструктура. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>
Бібліотека УТЕІ ДТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ: https://utei.uz.ua розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; технічні засоби навчання та програмні продукти.
9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ
<i>Національна кредитна мобільність</i>
Національна кредитна мобільність здійснюється в межах укладених меморандумів про співпрацю між УТЕІ ДТЕУ та іншими закладами вищої освіти (наукових установах) України відповідно до законодавства.
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>
На основі двосторонніх договорів між УТЕІ ДТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>
Не здійснюється

1. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

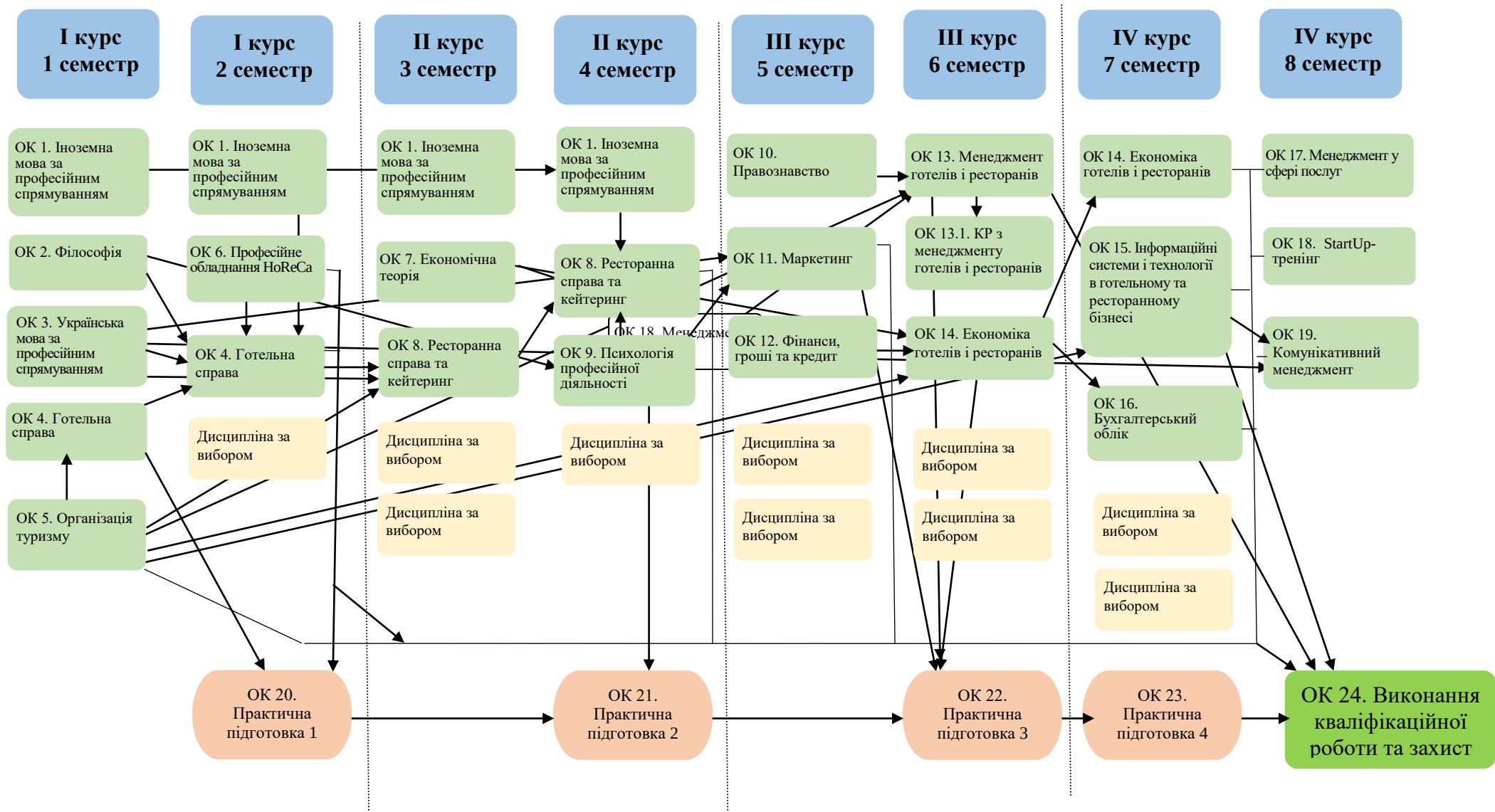
2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Екзамен
ОК 2	Філософія	6	Екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	6	Екзамен
ОК 4	Готельна справа	12	Екзамен
ОК 5	Організація туризму	6	Екзамен
ОК 6	Професійне обладнання HoReCa	6	Екзамен
ОК 7	Економічна теорія	6	Екзамен
ОК 8	Ресторанна справа та кейтеринг	12	Екзамен
ОК 9	Психологія професійної діяльності	6	Екзамен
ОК 10	Правознавство	6	Екзамен
ОК 11	Маркетинг	6	Екзамен
ОК 12	Бухгалтерський облік	6	Екзамен
ОК 13	Менеджмент готелів і ресторанів	5	Екзамен
ОК 13.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів	1	Залік
ОК 14	Економіка готелів і ресторанів	12	Екзамен
ОК 15	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 16	Фінанси, гроші та кредит	6	Екзамен
ОК 17	Менеджмент у сфері послуг	6	Екзамен
ОК 18	StartUp-тренінг	6	Екзамен
ОК 19	Комунікативний менеджмент	6	Екзамен
ОК 20	Практична підготовка 1	6	Залік
ОК 21	Практична підготовка 2	6	Залік
ОК 22	Практична підготовка 3	6	Залік
ОК 23	Практична підготовка 4	3	Залік
ОК 24	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти			
ВК 1	Освітній компонент 1	6	Екзамен
ВК 2	Освітній компонент 2	6	Екзамен
ВК 3	Освітній компонент 3	6	Екзамен
ВК 4	Освітній компонент 4	6	Екзамен
ВК 5	Освітній компонент 5	6	Екзамен
ВК 6	Освітній компонент 6	6	Екзамен
ВК 7	Освітній компонент 7	6	Екзамен
ВК 8	Освітній компонент 8	6	Екзамен

ВК 9	Освітній компонент 9	6	Екзамен
ВК 10	Освітній компонент 10	6	Екзамен
Загальний обсяг вибіркового компонента:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

Право здобувачів вищої освіти на вибір навчальних дисциплін регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в УТЕІ ДТЕУ. Опис навчальних дисциплін та їх пререквізити представлені в Каталозі навчальних дисциплін УТЕІ ДТЕУ.

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері управління, що характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОБОВ'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоне нти Компете тності		Компетенції																								
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 13.1	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24
Загальні	1					+		+		+								+								
	2		+	+						+									+							
	3					+		+			+		+			+		+		+	+	+	+	+		+
	4		+	+	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
	5				+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
	6			+		+		+													+				+	
	7	+																								+
	8												+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+
	9	+	+				+		+		+	+		+	+	+	+			+		+	+	+	+	
	10									+				+	+						+		+	+	+	+
	11				+							+											+	+	+	+
	12				+				+			+									+	+				+
	13				+	+			+		+	+							+		+					
	14				+	+			+			+														
	15			+						+										+		+				+
	16	+		+									+	+	+					+	+		+	+	+	+
Спеціальні	1				+		+		+				+	+						+		+	+	+	+	+
	2				+		+		+			+	+	+	+	+				+		+	+	+	+	+
	3											+				+		+						+	+	
	4				+									+	+					+		+	+	+	+	
	5													+	+						+				+	
	6		+					+	+		+								+		+					
	7													+	+					+	+	+			+	+
	8													+	+	+									+	
	9			+	+				+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
	10								+					+	+										+	
	11	+		+										+	+						+				+	
	12				+		+					+		+	+	+								+	+	+
	13										+															
	14									+																
	15													+	+			+			+				+	
	16											+	+	+	+		+			+		+	+	+	+	+

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Комп онент и	Програ мні резул ьтати навча ння	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 13.1	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24
1								+			+							+	+							
2			+	+		+				+									+							+
3														+	+									+	+	+
4				+							+		+	+	+					+		+	+	+	+	+
5				+	+	+			+		+		+	+	+							+	+	+		+
6					+		+				+	+				+	+	+		+					+	+
7						+														+						+
8											+		+	+							+			+	+	
9	+			+					+	+	+			+	+						+				+	+
10										+				+	+						+				+	
11			+						+		+		+	+						+	+	+	+	+	+	
12					+								+			+			+	+						
13	+		+																		+					
14									+				+	+										+	+	
15				+							+		+						+		+				+	
16		+		+						+	+	+		+	+		+	+		+		+	+	+	+	+
17									+					+	+					+		+	+	+	+	

Розроблено робочою групою у складі:

1. Чобаль Людмила Юріївна канд. екон. наук, доц., доцент каф. менеджменту, підприємництва та торгівлі, **гарант освітньої програми**
2. Гуштан Тетяна Вікторівна док., екон. наук, доцент, завідувач кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі
3. Василюха Наталія Василівна канд. екон. наук, доц., доцент каф. менеджменту, підприємництва та торгівлі
4. Трибунська Анастасія Дмитрівна здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю Менеджмент освітньо-професійною програмою «Готельний і ресторанний менеджмент»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Мельник Наталія – директор готельного комплексу «Сонячна гора»
2. Ольга Бобик – заступник директора ТОВ «Велнес-Карпатія»

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1	Web-дизайн і Web-програмування	6
ВК 2	Антикорупція та доброчесність	6
ВК 3	Безпека життя	6
ВК 4	Господарське право	6
ВК 5	Дизайн	6
ВК 6	Друга іноземна мова	12
ВК 7	Економічний аналіз	6
ВК 8	Енологія	6
ВК 9	Етика бізнесу	6
ВК 10	Етнічна кулінарія	6
ВК 11	Івентивний менеджмент	6
ВК 12	Інжиніринг будівель	6
ВК 13	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 14	Конфліктологія та теорія переговорів	6
ВК 15	Курортна справа	6
ВК 16	Логістика в туризмі	6
ВК 17	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 18	НАССР в готельному і ресторанному бізнесі	6
ВК 19	Організація дозвілля	6
ВК 20	Політологія	6
ВК 21	Рекреалогія	6
ВК 22	Спеціалізований туризм	6
ВК 23	Статистика	6
ВК 24	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 25	Управління персоналом	6
ВК 26	Франчайзинг	6

Аркуш реєстрації змін

[illegible]

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми і навчальних планів
«Готельний і ресторанний менеджмент»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти УТЕІ ДТЕУ

Погоджено

Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
ДТЕУ

Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

23 травня 2025 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної
роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО

23 травня 2025 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу
ДТЕУ

Сергій КАМІНСЬКИЙ

22 травня 2025 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу ДТЕУ

Тетяна БОЖКО

22 травня 2025 р.

Погоджено

Завідувач кафедри менеджменту
готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

Маргарита БОЙКО

29 травня 2025 р.

Погоджено

Завідувач кафедри менеджменту,
підприємництва та торгівлі

Тетяна ГУШТАН

29 травня 2025 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми УТЕІ ДТЕУ

Людмила ЧОБАЛЬ

29 квітня 2025 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу УТЕІ ДТЕУ

Іванна ШОЛЯ

30 квітня 2025 р.

Погоджено

Директор готельного комплексу
«Сонячна Гора»

Наталія МЕЛЬНИК

2025 р.

Погоджено

Заступник директора
ТОВ «Белнес-Карпатія»

Ольга БОБИК

2025 р.

Погоджено

Олександр САМСОНОВ

28 квітня 2025 р.