

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка

Голова вченої ради  
Мельник В. П.   
протокол № 8/21 від «18» квітня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 20 р.

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Бакалавр готельно-ресторанної справи

Львів 2021

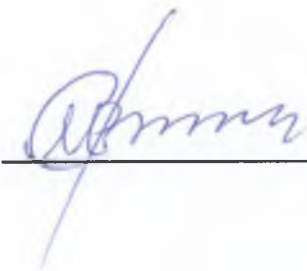
**Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією)  
спеціальності № 241, Готельно-ресторанна справа  
у складі:**

1. **Філь Марія Іванівна** (гарант освітньої програми), кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
2. **Мальська Марта Пилипівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму;
3. **Пандяк Ігор Григорович**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
4. **Шульц Світлана Леонідівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач відділу регіональної економічної політики;
5. **Безручко Любомир Степанович**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
6. **Білоус Софія Василівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;

Рецензії – відгуки освітньо – професійної програми зовнішніх стейхолдерів :

1. Городиський Назар Зеновійович – керівник готель - ресторан «Шопен»;
2. Кагуй Христина Богданівна – керівник мережі «Готель «Reikartz Львів»;
3. Добровольський Петро Анатолійович – фахівець (сомельє) готель-ресторан «Grand Hotel Lviv Luxury & Spa»
4. Накловіч Наталія Григорівна – керівник Готельно – ресторанний комплекс «Півний сад»
5. Малех Лариса Євсеївна – керівник Готельно-ресторанний комплекс «Супутник»

Гарант освітньої програми

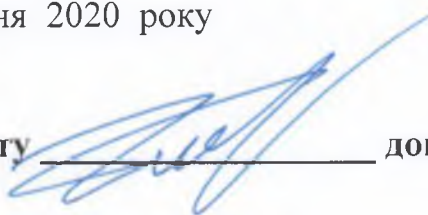


доц. Філь М. І.

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету  
Протокол № 6 від « 21 » жовтня 2020 року

Декан географічного факультету

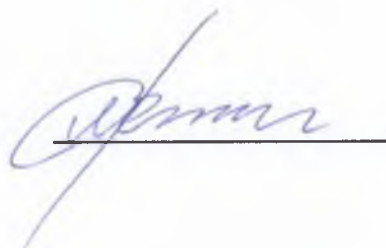


доц. Біланюк В. І.

**Розроблено групою забезпечення  
спеціальності № 241 Готельно-ресторанна справа  
у складі:**

1. **Філь Марія Іванівна** (гарант освітньої програми), кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
2. **Мальська Марта Пилипівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму;
3. **Пандяк Ігор Григорович**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
4. **Шульц Світлана Леонідівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач відділу регіональної економічної політики;
5. **Безручко Любомир Степанович**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
6. **Білоус Софія Василівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму

Гарант освітньої програми



доц. Філь М. І.

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету  
Протокол № 6 від «21» жовтня 2020 року

Декан географічного факультету



доц. Біланюк В. І.

**I. Профіль освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

**1 – Загальна інформація**

<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Львівський національний університет імені Івана Франка, Географічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	ОС «Бакалавр», Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, Термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/hotel-restaurant-business">https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/hotel-restaurant-business</a>

**2 – Мета освітньої програми**

Підготовка фахівців зі сформованими загальними і професійними компетентностями, соціально-мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності .

**3 – Характеристика освітньої програми**

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна програма: «Готельно-ресторанна справа» орієнтована на формування та розвиток

	<p>професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Сервісна й виробничо-технологічна діяльність як форма взаємодії суб'єктів ринкових відносин для задоволення їх економічних та соціальних інтересів.</p> <p><i>Ключові слова:</i> підприємства готельно-ресторанного господарства, сервісна діяльність, гостинність.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування. Предметна складова зорієнтована на отримання знань з організації готельного і ресторанного господарства, товарознавства у ресторанному господарстві, технології продукції та сервісу, інформаційних систем та комунікацій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Підготовка фахівців для індустрії гостинності націлена на пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту, реалізується залученням високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств, які працюють сумісниками на кафедрі і проводять заняття в аудиторіях, в умовах підприємств, а також професіоналів без працевлаштування. Організовано виробничі та навчальні практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства міста Львова, стажування за кордоном.</p> <p>Фахова складова поєднана з особистим розвитком студентів, формуванням соціальної мобільності з можливістю вивчення різних іноземних мов, особисто орієнтованого фізичного та культурного розвитку.</p>
<p align="center"><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	

<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Особи, які отримали ступінь бакалавра з готельно-ресторанної справи, можуть працевлаштуватись у підприємствах сфери готельно-ресторанного обслуговування, інших сфер будь-якої організаційно-правової форми. Згідно класифікатора професій України, виконувати обов'язки: керівника служби, структурних підрозділів у готельно-ресторанному господарстві, адміністратора, фахівців підрозділів готельно-ресторанних підприємств. А саме:</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>Класифікаційне угруповання: професіонали</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках</p> <p>5122 Кухарі</p> <p>5123 Офіціанти та буфетники</p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти</p> <p>Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціальностями у системі післядипломної освіти</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	

<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання в системі Moodle, Teams, навчання на основі самостійних досліджень тощо.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), самопідготовка із використанням дистанційних курсів, робота з електронною бібліотекою ЛНУ ім. І. Франка, підготовка доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка також консультації. Неформальне та інформальне навчання тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання згідно системи ECTS та національної шкали оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль:</i> усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, тестування, захист індивідуальних завдань.</p> <p><i>Підсумковий контроль:</i> екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист курсових робіт та практик.</p> <p><i>Державна атестація:</i> складання комплексного атестаційного іспиту та захист кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і 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, вести здоровий спосіб життя</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними</p>

	<p>знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання</p>



просторових та матеріальних ресурсів.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові Операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

**СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### 7 — Програмні результати навчання

- РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

**РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

## **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

### **Кадрове забезпечення**

Реалізацію освітнього процесу здійснюють за освітньою програмою: 3 доктори наук, професорів; 30 кандидатів наук, доцентів.

Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. Окрім того, до навчального процесу залучаються професіонали-практики готельно-ресторанної справи.

До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями.

Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, у т.ч. докторів наук, професорів.

З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники згідно посади один раз на п'ять років проходять стажування, у т.ч. закордонні, а також практичні, виробничі, технологічні

	стажування (за накопичувальною системою) у харчових виробництвах та готельно-ресторанних підприємствах.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Практичну підготовку забезпечують 2 навчальні лабораторії в структурі кафедри: («Готельно-ресторанної справи» пл. 132,3 м<sup>2</sup> (64,0 / 68,3); «Туристична агенція» № 4а, пл. 121,3 м<sup>2</sup>), а також «Готельно-ресторанний комплекс», в загальноуніверситетському підпорядкуванні (вул. Герцена, 7 пл. 2442,7 м<sup>2</sup>).</p> <p>проведення практик відбувається на базі: готельно-ресторанних комплексів ТОВ "Ліберт" готель «Nobilis Hotel», «Grand Gotel Lviv Luxury &amp; Spa» ПАТ ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», готель «Шопен», готельно-ресторанний комплекс «Супутник», ПАТ ГТК «Дністер», ЗАТ Готель «Львів», ГРК «Півний сад» та ін.</p> <p>Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання.</p> <p>В університеті наявні спеціалізовані лабораторії (оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням); бібліотека (наукова та електронна) у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; їдальні; спортивний комплекс; спортивний майданчик, медичний пункт, власне видавництво. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Викладання усіх навчальних дисциплін, написання курсових робіт, проходження навчальних і виробничих практик забезпечено підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛНУ ім. І. Франка, або інших провідних фахівців України у галузі сфери послуг.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна</b>	На основі двосторонніх договорів між Львівським

<b>мобільність</b>	національним університетом імені Івана Франка та вищими навчальними закладами України. Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича, Ужгородський національний університет, Львівський торговельно-економічний університет
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів. Зокрема, такі університети Європи, як: Університет Версаль-Сен-Кантен-ан-івлін – Французький державний університет Friedrich-Schiller-Universität Jena (Friedrich-SchillerUniversity Jena) Universitas Varsoviensis (University of Warsaw) Uniwersytet Jagielloński (Jagiellonian University) Université Paris-Est Créteil Val-de-Marne (UPEC)
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Довузівська підготовка іноземних громадян. Україномовні програми за всіма спеціальностями, частина програм іноземними мовами.

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їхня логічна послідовність

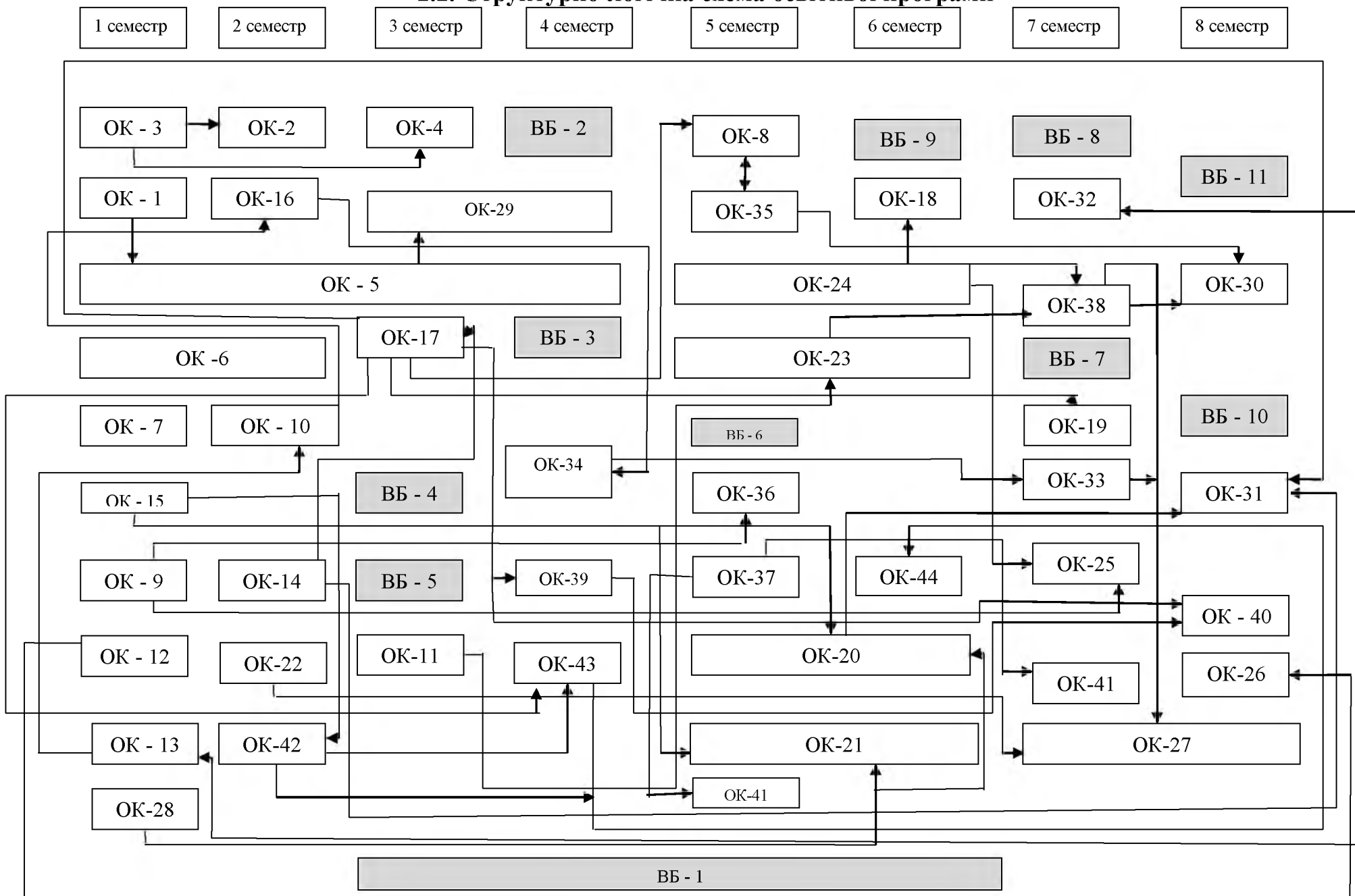
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти навчальної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>			
ОК 1	Українська мова (за проф. спрямуван.)	3	Екзамен
ОК 2	Історія України	3	Екзамен
ОК 3	Історія української культури	3	Залік
ОК 4	Філософія	3	Екзамен
ОК 5	Іноземна мова	12	Залік/Екзамен
ОК 6	Фізвиховання	3	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>30 кредитів</b>	
<b>Обов'язкові компоненти ОП за спеціалізацією</b>			
<b>1.2. Цикл професійної і практичної підготовки</b>			
ОК 7	Вища та прикладна математика у гот.-рестор господарстві	3	Залік
ОК 8	Інформаційні системи та технології у гот.-рестор господарстві	3	Екзамен
ОК 9	Основи економіки	3	Залік
ОК 10	Міжнародний туризм	4	Екзамен
ОК 11	Рекламна діяльність у готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 12	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3	Залік
ОК 13	Основи туризмознавства	4	Екзамен
ОК 14	Товарознавство	4	Екзамен

ОК 15	Основи готельного і ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 16	Світове готельне та ресторанне господарство	4	Залік
ОК 17	Технологія продукції та сервіс у ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 18	Івент та МІСЕ-менеджмент у готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ОК 19	Управління якістю продукції та послуг у гот.-рестор. господарстві	3	Екзамен
ОК 20	Організація ресторан. господарства	5	Екзамен/залік
ОК 21	Організація готельного господарства	5	Екзамен/залік
ОК 22	Підприємницьке право	3	залік
ОК 23	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 24	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 25	Економіка підприємства	4	Екзамен
ОК 26	Гігієна і санітарія	3	Залік
ОК 27	Проектування та дизайн закладів гот.-рестор. господарства	4	Екзамен
ОК 28	Основи сервісу	3	Залік
ОК 29	Друга іноземна мова	4	Екзамен
ОК 30	Інновації у готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
ОК 31	Барна справа та організація роботи сомельє	3	Залік
ОК 32	Туристичне країнознавство	3	Залік
ОК 33	Курортологія	4	Залік
ОК 34	Міжнародний курортний та спа- менеджмент	3	Екзамен
ОК 35	Організація анімаційних послуг	3	Екзамен
ОК 36	Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу	3	Екзамен
ОК 37	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК 38	Професійний кар'єрний розвиток	3	Екзамен
ОК 39	Кулінарні тренди та гастрономія	4	Залік
ОК 40	Кухні народів світу	3	Екзамен
ОК 41	Курсова робота	6	Залік диф.
ОК 42	Навчальна ознайомча практика	6	Залік диф.
ОК 43	Навчальна технологічна практика	6	Залік диф.
ОК 44	Виробнича практика	6	Залік диф.
ОК 45	Атестаційний іспит	3	
ОК 46	Кваліфікаційна робота	6	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>30 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180 кредитів</b>	
<b>Вибіркові компоненти - загальноуніверситетські</b>			
ВБ 1	Дисципліни вільного вибору	12	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 2	Бухгалтерський облік та фінанси у гот.-рестор. господарстві	4	Залік
	Інженерне обладнання будівель		
ВБ 3	Бізнес-етика в індустрії гостинності	4	Залік
	Інформаційні системи у готельному господарстві		
ВБ 4	Менеджмент кулінарних подій	5	Залік
	Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності		
ВБ 5	Основи фізіології та гігієни харчування	5	Залік
	Енологія та барна карта		

ВБ 6	Фронт-офіс та управління номерним фондом готелю	5	Залік
	Стандартизація, сертифікація та метрологія		
ВБ 7	Готельне та ресторанне господарство України	5	Залік
	Індустрія гостинності та управління сталим розвитком		
ВБ 8	Історія індустрії гостинності	5	Залік
	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 9	Санаторно-курортна справа	5	Залік
	Бізнес-етика в індустрії гостинності		
ВБ 10	Концепти кулінарного планування	5	Залік
	Інформаційні системи у готельному господарстві		
	PR та електронний маркетинг в індустрії гостинності		
ВБ 11	Законодавство у сфері гостинності та туризму	5	Залік
	Управління попитом		
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>60 кредитів</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:</b>		<b>240 кредити</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



## Структурно-логічна схема ОП

8 семестр							ПП 1.2.20 ПП 1.2.21 ПП 1.2.24 ПП 1.2.25 ПП 1.2.34 ПП 2.1.2.09 ПП 2.1.2.10	
7 семестр						ПП 1.2.13 ПП 1.2.19 ПП 1.2.21 ПП 1.2.26 ПП 1.2.27 ПП 1.2.32 ПП 2.1.2.06 ПП 2.1.2.07		
6 семестр					ПП 1.2.12 ПП 1.2.14 ПП 1.2.15 ПП 1.2.17 ПП 1.2.18			
5 семестр				ПП 1.2.02 ПП 1.2.14 ПП 1.2.15 ПП 1.2.17 ПП 1.2.18 ПП 1.2.29 ПП 1.2.30 ПП 1.2.31 ПП 2.1.2.05				
4 семестр			ЗК 1.1.05 ПП 1.2.23 ПП 1.2.28 ПП 1.2.33 ПП 2.1.2.01 ПП 2.1.2.02					
3 семестр		ЗК 1.1.04 ЗК 1.1.05 ПП 1.2.05 ПП 1.2.11 ПП 1.2.23 ПП 2.1.2.03 ПП 2.1.2.04						
2 семестр	ЗК 1.1.02 ЗК 1.1.05 ЗК 1.1.06 ПП 1.2.04 ПП 1.2.08 ПП 1.2.10 ПП 1.2.16							
1 семестр	ЗК 1.1.01 ЗК 1.1.03 ЗК 1.1.05 ЗК 1.1.06 ПП 1.2.01 ПП 1.2.03 ПП 1.2.06 ПП 1.2.07 ПП 1.2.09 ПП 1.2.22							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи, завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому ступеня «Бакалавр» і кваліфікації «Бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Компетентності																								
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	ОК 1	+		+			+	+		+												+				
	ОК 2	+	+	+			+	+		+																
	ОК 3	+		+			+	+		+																
	ОК 4	+	+	+			+	+		+																
	ОК 5	+		+	+			+				+														
	ОК 6					+				+																
Цикл професійної і практичної підготовки	ОК 7			+	+					+		+											+			
	ОК 8	+		+	+	+				+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+			+
	ОК 9			+						+	+												+			
	ОК 10	+		+		+		+		+		+	+													
	ОК 11			+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+		+		+	
	ОК 12		+			+			+		+			+	+								+			
	ОК 13	+		+									+	+										+		
	ОК 14	+		+					+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+		
	ОК 15	+		+										+	+											
	ОК 16			+						+		+	+													
	ОК 17	+				+	+				+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОК 18			+	+	+		+				+	+	+			+				+					+
	ОК 19			+		+								+	+		+					+		+	+	+
	ОК 20					+				+	+			+	+	+	+	+			+					+
	ОК 21					+				+	+			+	+	+	+	+			+					+
	ОК 22		+	+		+			+	+			+		+											
	ОК 23			+	+	+			+	+			+	+		+	+				+			+	+	+
	ОК 24			+	+	+			+	+				+	+	+	+						+	+	+	+
	ОК 25			+												+								+		
	ОК 26		+	+					+		+		+	+	+			+	+				+	+		
	ОК 27	+		+					+	+	+		+	+	+			+			+	+	+		+	
	ОК 28	+		+	+				+			+														
	ОК 29	+		+	+	+			+			+				+								+		
	ОК 30	+		+					+		+							+	+	+	+			+	+	+

	OK 31	+						+	+	+	+		+		+								+				
	OK 32	+				+		+				+	+	+		+						+		+	+	+	+
	OK 33	+		+							+		+	+					+	+					+	+	+
	OK 34			+				+				+	+	+													
	OK 35			+		+	+																				
	OK 36		+	+	+	+	+						+	+													+
	OK 37	+						+			+	+	+						+	+			+	+	+	+	+
	OK 38	+		+	+	+	+	+			+		+	+		+	+			+			+	+	+	+	+
	OK 39			+		+	+	+			+			+	+				+				+		+		
	OK 40			+		+	+	+			+			+	+				+				+		+		
	OK 41	+		+		+	+			+	+				+			+				+	+				
	OK 42	+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	OK 43	+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	OK 44	+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	OK 45	+		+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	OK 46	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вибіркові дисципліни	ВБ 1	+		+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+			+	+				
	ВБ 2	+		+			+		+	+	+	+	+					+		+	+		+	+	+	+	
	ВБ 3	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+							+				
	ВБ 4	+		+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ВБ 5					+	+				+	+	+	+			+		+	+			+				
	ВБ 6	+				+			+		+			+	+	+	+	+		+			+	+	+		
	ВБ 7	+		+				+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ВБ 8	+				+		+	+	+			+	+			+	+	+	+			+		+	+	+
	ВБ 9									+	+		+	+			+	+		+			+	+	+	+	
	ВБ 10	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+		+				+					+	+	+
	ВБ 11		+	+		+	+		+	+			+	+	+		+			+			+	+	+	+	+

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

		Програмні результати навчання																							
		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		
Цикл гуманітарної та соціально-економічної	OK 1			+					+																
	OK 2				+																+				
	OK 3				+																		+		
	OK 4						+													+		+	+		
	OK 5			+					+												+		+	+	
	OK 6																							+	
Цикл професійної і практичної підготовки	OK 7						+																+		
	OK 8					+	+	+	+	+	+	+													
	OK 9		+		+											+									
	OK 10	+																							
	OK 11							+	+			+				+				+					
	OK 12					+		+							+	+									
	OK 13	+	+				+																		
	OK 14	+	+			+	+	+		+	+		+		+		+		+			+			
	OK 15	+	+		+	+				+														+	
	OK 16	+	+		+	+																		+	
	OK 17				+	+	+	+	+	+	+	+													
	OK 18				+							+													
	OK 19	+	+			+	+	+		+	+		+		+		+								
	OK 20	+	+		+	+	+	+						+	+	+		+				+			
	OK 21	+	+		+	+	+	+						+	+	+		+				+			
	OK 22	+			+																			+	
	OK 23	+					+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+						
	OK 24	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+				+	+		
	OK 25		+		+											+									
	OK 26	+													+	+					+	+			+
	OK 27	+	+		+			+		+					+					+					
	OK 28	+				+									+					+	+				

	OK 29			+				+																
	OK 30				+		+	+		+	+	+							+			+	+	
	OK 31		+		+	+		+		+												+	+	
	OK 32	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+							
	OK 33	+	+		+	+	+				+									+	+			
	OK 34		+		+	+					+					+			+	+				
	OK 35	+		+	+	+	+										+	+	+	+			+	
	OK 36				+	+		+	+								+	+	+	+		+	+	+
	OK 37		+		+	+		+		+	+								+	+				
	OK 38		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+		+			
	OK 39	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	OK 40	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		
	OK 41	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		
	OK 42	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		
	OK 43	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		
	OK 44	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		
OK 45	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+			
OK 46	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+			
Вибіркові дисципліни	ВБ 1	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	
	ВБ 2	+				+				+		+			+	+								
	ВБ 3	+	+		+	+		+	+	+	+	+		+		+		+	+					
	ВБ 4		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+						
	ВБ 5		+	+	+	+		+	+		+	+						+	+			+		
	ВБ 6	+	+		+	+		+	+		+		+	+	+	+	+		+					
	ВБ 7	+	+		+	+	+	+		+			+	+	+									+
	ВБ 8	+	+		+	+	+				+				+	+			+	+				+
	ВБ 9		+		+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+			+	+	
	ВБ 10		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+					
	ВБ 11	+	+		+	+	+		+		+		+			+				+		+		