

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою
Львівського національного університету
імені Івана Франка

Голова Вченої ради

 Володимир МЕЛЬНИК

Протокол № 

від  21.09.2022 р.

Освітня програма в оновленій редакції
вводиться в дію
з 01.09.2022 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

“Готельно-ресторанна справа”

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

спеціальність № 241

Готельно-ресторанна справа

галузь знань № 24

Сфера обслуговування

Львів - 2022

**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. **Шамборовський Григорій Олегович**, доктор економічних наук, професор кафедри міжнародних економічних відносин;
4. **Українець Лілія Анатоліївна**, доктор економічних наук, професор кафедри міжнародних економічних відносин;
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 стейкхолдерів :

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

Гарант освітньої програми



доц. Філь М. І.

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету
Протокол № 1 від «13» 02 2022 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. **Шамборовський Григорій Олегович**, доктор економічних наук, професор кафедри міжнародних економічних відносин;
4. **Українець Лілія Анатоліївна**, доктор економічних наук, професор кафедри міжнародних економічних відносин;
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

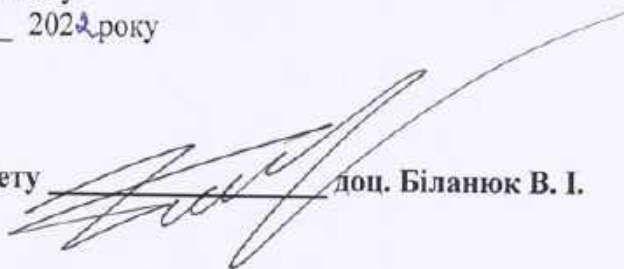


доц. Філь М. І.

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету
Протокол № 1 від «22» 02 2022 року

Декан географічного факультету



доц. Біланюк В. І.

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

1 – Загальна інформація

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

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

| | |
|--|--|
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)) | Галузь знань: 24 Сфера обслуговування. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа. |
| Орієнтація освітньої програми | 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. |

| | |
|--|---|
| <p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p> | <p>Загальна програма: «Готельно-ресторанна справа» орієнтована на формування та розвиток 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>Особливості програми</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. 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>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>Придатність до працевлаштування</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>Подальше навчання</p> | <p>Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти</p> <p>Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціальностями у системі післядипломної освіти</p> |
| <p>5 – Викладання та оцінювання</p> | |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Викладання та навчання | <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> |
| Оцінювання | <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> |
| 6 – Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | <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> |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК 01. 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>ЗК 02. 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>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> |
| <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p> | <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. 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>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові Операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та</p> |

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.** Організувати 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 | <p>Реалізацію освітнього процесу здійснюють за освітньою програмою: 3 доктори наук, професорів; 30 кандидатів наук, доцентів.</p> <p>Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. Окрім того, до навчального процесу залучаються професіонали-практики готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями.</p> <p>Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, у т.ч. докторів наук, професорів.</p> <p>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.</p> |
| Матеріально-технічне забезпечення | <p>Практичну підготовку забезпечують 2 навчальні лабораторії в структурі кафедри: («Готельно-ресторанної справи» пл. 132,3 м² (64.0 / 68,3); «Туристична агенція» № 4а, пл. 121,3 м²), а також «Готельно-ресторанний комплекс», в</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>загальноуніверситетському підпорядкуванні (вул. Герцена, 7 пл. 2442,7 м²).</p> <p><i>проведення практик</i> відбувається на базі: готельно-ресторанних комплексів ТОВ "Ліберт" готель «Nobilis Hotel», «Grand Gotel Lviv Luxury & 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> |
| <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p> | <p>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.</p> |
| <p>9 – Академічна мобільність</p> | |
| <p>Національна кредитна мобільність</p> | <p>На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом імені Івана Франка та вищими навчальними закладами України. Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича, Ужгородський національний університет, Львівський торговельно-економічний університет</p> |

| | |
|---|---|
| Міжнародна кредитна мобільність | 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) |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Довузівська підготовка іноземних громадян. Україномовні програми за всіма спеціальностями, частина програм іноземними мовами. |

2. Перелік компонент освітньої програми та їхня логічна послідовність

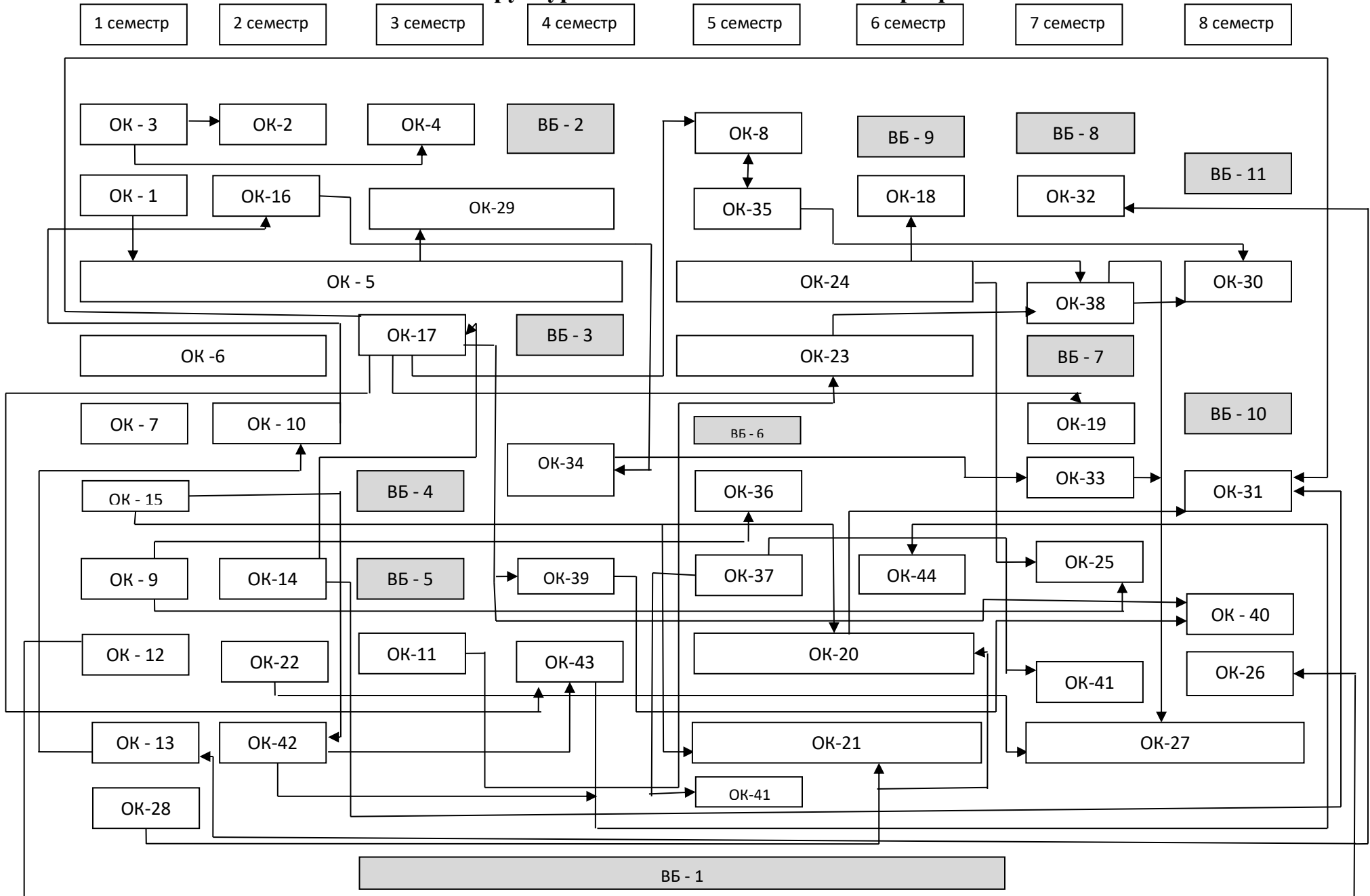
2.1. Перелік компонент ОП

| Код н/д | Компоненти навчальної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|--|--------------------|-----------------------------|
| Обов'язкові компоненти ОП | | | |
| 1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | | | |
| ОК 1 | Українська мова (за проф. спрямуван.) | 3 | Залік |
| 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 |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 30 кредитів | |
| Обов'язкові компоненти ОП за спеціалізацією | | | |
| 1.2. Цикл професійної і практичної підготовки | | | |
| ОК 7 | Вища та прикладна математика у гот.-рестор господарстві | 3 | Залік |
| ОК 8 | Основи економіки | 3 | Залік |
| ОК 9 | Безпека життєдіяльності та охорона праці | 3 | Залік |
| ОК 10 | Основи туризмознавства | 4 | Екзамен |
| ОК 11 | Психологічні аспекти комунікаційного менеджменту організації | 4 | Екзамен |
| ОК 12 | Світове готельне та ресторанне господарство | 5 | Залік |
| ОК 13 | Товарознавство | 6 | Екзамен |
| ОК 14 | Міжнародний туризм | 5 | Екзамен |
| ОК 15 | Підприємницьке право | 3 | залік |
| ОК 16 | Рекламна діяльність у готельно-ресторанному господарстві | 3 | Екзамен |
| ОК 17 | Міжнародний курортний та спа- менеджмент | 3 | Екзамен |
| ОК 18 | Основи наукових досліджень | 3 | Залік |
| ОК 19 | Кулінарні тренди та гастрономія | 3 | Залік |
| ОК 20 | Друга іноземна мова | 3 | Екзамен |

| | | | |
|---|---|---------------------|---------------|
| ОК 21 | Технологія продукції та сервіс у ресторанному господарстві | 4 | Екзамен |
| ОК 22 | Інформаційні системи та технології у готельно-ресторанному господарстві | 4 | Екзамен |
| ОК 23 | Організація анімаційних послуг | 4 | Екзамен |
| ОК 24 | Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу | 3 | Екзамен |
| ОК 25 | Організація ресторан. господарства | 5 | Екзамен/залік |
| ОК 26 | Організація готельного господарства | 5 | Екзамен/залік |
| ОК 27 | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | 4 | Екзамен |
| ОК 28 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 4 | Екзамен |
| ОК 29 | Івент та МІСЕ-менеджмент у готельно-ресторанному господарстві | 3 | Залік |
| ОК 30 | Управління якістю продукції та послуг у гот.-рестор. господарстві | 3 | Екзамен |
| ОК 31 | Туристичне країнознавство | 3 | Залік |
| ОК 32 | Курортологія | 3 | Залік |
| ОК 33 | Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування | 3 | Екзамен |
| ОК 34 | Економіка підприємства | 3 | Екзамен |
| ОК 35 | Гігієна і санітарія | 3 | Залік |
| ОК 36 | Проектування та дизайн закладів гот.-рестор. господарства | 3 | Екзамен |
| ОК 37 | Англійська мова професійного спілкування | 3 | Екзамен |
| ОК 38 | Інновації у готельно-ресторанному господарстві (англ. мова) | 3 | Екзамен |
| ОК 39 | Барна справа та організація роботи сомельє | 3 | 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 | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 30 кредитів | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 180 кредитів | |
| Вибіркові компоненти - загальноуніверситетські | | | |
| ВБ 1 | Дисципліни вільного вибору | 12 | |
| Вибіркові компоненти ОП | | | |
| ВБ 2 | Основи сервісу | 5 | Залік |
| | Історія індустрії гостинності | | |
| ВБ 3 | Основи фізіології та гігієни харчування | 5 | Залік |
| | Енологія та барна карта | | |
| ВБ 4 | Бухгалтерський облік та фінанси у гот.-рестор. господарстві | 5 | Залік |
| | Інженерне обладнання будівель | | |
| ВБ 5 | Бізнес-етика в індустрії гостинності | 5 | Залік |
| | Менеджмент кулінарних подій | | |

| | | | |
|--|--|--------------------|-------|
| ВБ 6 | Професійний кар'єрний розвиток | 6 | Залік |
| | Стандартизація, сертифікація та метрологія | | |
| ВБ 7 | Санаторно-курортна справа | 7 | Залік |
| | Бізнес-етика в індустрії гостинності | | |
| ВБ 8 | Готельне та ресторанне господарство України | 4 | Залік |
| | Індустрія гостинності та управління сталим розвитком | | |
| ВБ 9 | Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності | 4 | Залік |
| | Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві | | |
| ВБ 10 | Тренінг соціальних компетенцій (soft skills) | 4 | Залік |
| | Інформаційні системи у готельному господарстві | | |
| | PR та електронний маркетинг в індустрії гостинності | | |
| ВБ 11 | Законодавство у сфері гостинності та туризму | 3 | Залік |
| | Управління попитом | | |
| Загальний обсяг вибіркового компонента: | | 60 кредитів | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ: | | 240 кредити | |

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 | 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 | | + | + | | + | + | | + | + | | | + | + | + | | + | | | + | | + | + | + | + | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | + | + | | + | + | + | | + | | + | | + | | | + | | | | + | | + | |