

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка

Голова вченої ради  
 Володимир МЕЛЬНИК  
протокол № 45/3  
від « 29 » Серпня 2023 р.)

Освітня програма в оновленій редакції  
вводиться в дію з 01.09. 2023 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

спеціальність №241  
галузі знань №24

Готельно-ресторанна справа  
Сфера обслуговування

Львів 2023

**Розроблено і оновлено робочою групою  
з спеціальності № 241 Готельно-ресторанна справа  
у складі:**

**Філь Марія Іванівна** (гарант освітньої програми), кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;

**Мальська Марта Пилипівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму;

**Безручко Любомир Степанович**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;

**Мункачій Ірина Зеновійвна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму.

**Білоус Софія Василівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму.

**Грицишин Анна Тарасівна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму.

**Жук Юрій Ігорович**, кандидат географічних наук, асистент кафедри туризму.

**Кагуй Христина Богданівна**, керуюча мережі ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджменту»;

**Біла Марія Іванівна**, здобувач бакалаврського рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії – відгуки освітньо – професійної програми зовнішніх стейхолдерів :

1. Наклович Наталія Григорівна – керівник готельно – ресторанного комплексу «Півний сад»
2. Малех Лариса Євсейвна – керівник готельно-ресторанного комплексу «Супутник»
3. Палюх Максим – wine Director BANKHOTEL

Гарант освітньої програми

Марія ФІЛЬ

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету  
Протокол №9 від «27» 12. 2022 року

Декан географічного факультету

Володимир БІЛАНЮК

**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,<br>Географічний факультет   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>        | Бакалавр з готельно-ресторанної справи  |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                                 | Освітньо-професійна програма<br>«Готельно-ресторанна справа»  |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                           | Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС,<br>Термін навчання – 3 роки 10 місяців  |
| <b>Наявність акредитації</b>   | Сертифікат ОП №1777, виданий 11.06.2021 року, термін дії до 01.07.26 року   |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень   |
| <b>Передумови</b>  | Наявність повної загальної середньої освіти   |
| <b>Мова (и) викладання</b>   | українська та англійська  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                     | До наступного планового оновлення, не перевищуючи період акредитації  |
| <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, конкурентоспроможних висококваліфікованих для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності готельного та ресторанного бізнесу, що будуть актуальними для індустрії гостинності.

**3 – Характеристика освітньої програми**

|  |   |
|--|---|
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b> | Галузь знань: 24 Сфера обслуговування<br>Спеціальність : 241 Готельно-ресторанна справа<br><b>Об’єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.<br><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв’язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, |
|--|---|

|  |  |
|--|--|
|  | <p>що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально - та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p> |
| <p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>                      | <p>ОПП підготовки бакалавра, яка орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності готельного та ресторанного бізнесу.</p>   |
| <p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p> | <p>Загальна освіта в галузі 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 «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><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. Підготовка фахівців для індустрії гостинності націлена на пріоритетність практичної складової з урахуванням</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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. Фахова складова поєднана з особистим розвитком студентів, формуванням соціальної мобільності з можливістю вивчення різних іноземних мов, особисто орієнтованого фізичного та культурного розвитку.</p> |
| <p><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, а саме :</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи<br/> 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)<br/> 2482.2 Фахівець із готельної справи<br/> 2482.2 Фахівець із ресторанної справи<br/> 3414 Фахівець з готельного обслуговування<br/> 3414 Фахівець із організації дозвілля<br/> 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування<br/> 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p>                                     |
| <p><b>Подальше навчання</b></p>  | <p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</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 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 просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові Операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог</p> |



|  |   |
|--|---|
|  | <p>споживачів у сфері гостинності;</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
|--|---|

### 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.** Організовувати 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**

|  |  |
|--|--|
| <b>Кадрове забезпечення</b>              | Реалізацію освітнього процесу здійснюють за освітньою програмою: 3 доктори наук, професорів; 30 кандидатів наук, доцентів.<br>Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. Окрім того, до навчального процесу залучаються професіонали-практики готельно-ресторанної справи.<br>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, у т.ч. доктори наук, професори.<br>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> | 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 загально-університетському підпорядкуванні (вул. Герцена, 7 пл. 2442,7 м <sup>2</sup> ).<br>Проведення практик відбувається на базі: готельно-ресторанних комплексів ТОВ "Ліберт" готель «Nobilis Hotel», «Grand Gotel Lviv Luxury & Spa» ПАТ  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p> | <p>Усі студенти забезпечуються корпоративними обліковими записами в інформаційній системі Університету, які дають доступ до хмарних інструментів MS Office 365, та мають вільний доступ до мережі Internet.</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>Доступні фонди Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Наукової бібліотеки Львівського національного університету імені Івана Франка, інформація на сайті географічного факультету і його структурних підрозділів, зокрема кафедр. Через корпоративні облікові записи студенти мають доступ до бази даних наукових публікацій Web of Science.</p>  |
| <p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>                       |   |
| <p><b>Національна кредитна мобільність</b></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>  |

|   |   |
|---|---|
| <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:<br>Університет Версаль-Сен-Кантен-ан-івлін – Французький державний університет Friedrich-Schiller-Universität Jena (Friedrich-SchillerUniversity Jena)<br>Universitas Varsoviensis (University of Warsaw)<br>Uniwersytet Jagielloński (Jagiellonian University)<br>Université Paris-Est Créteil Val-de-Marne (UPEC) |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b> | На підставі Правил прийому до Львівського національного університету імені Івана Франка. Україномовні програми за всіма спеціальностями, частина програм іноземними мовами.   |

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

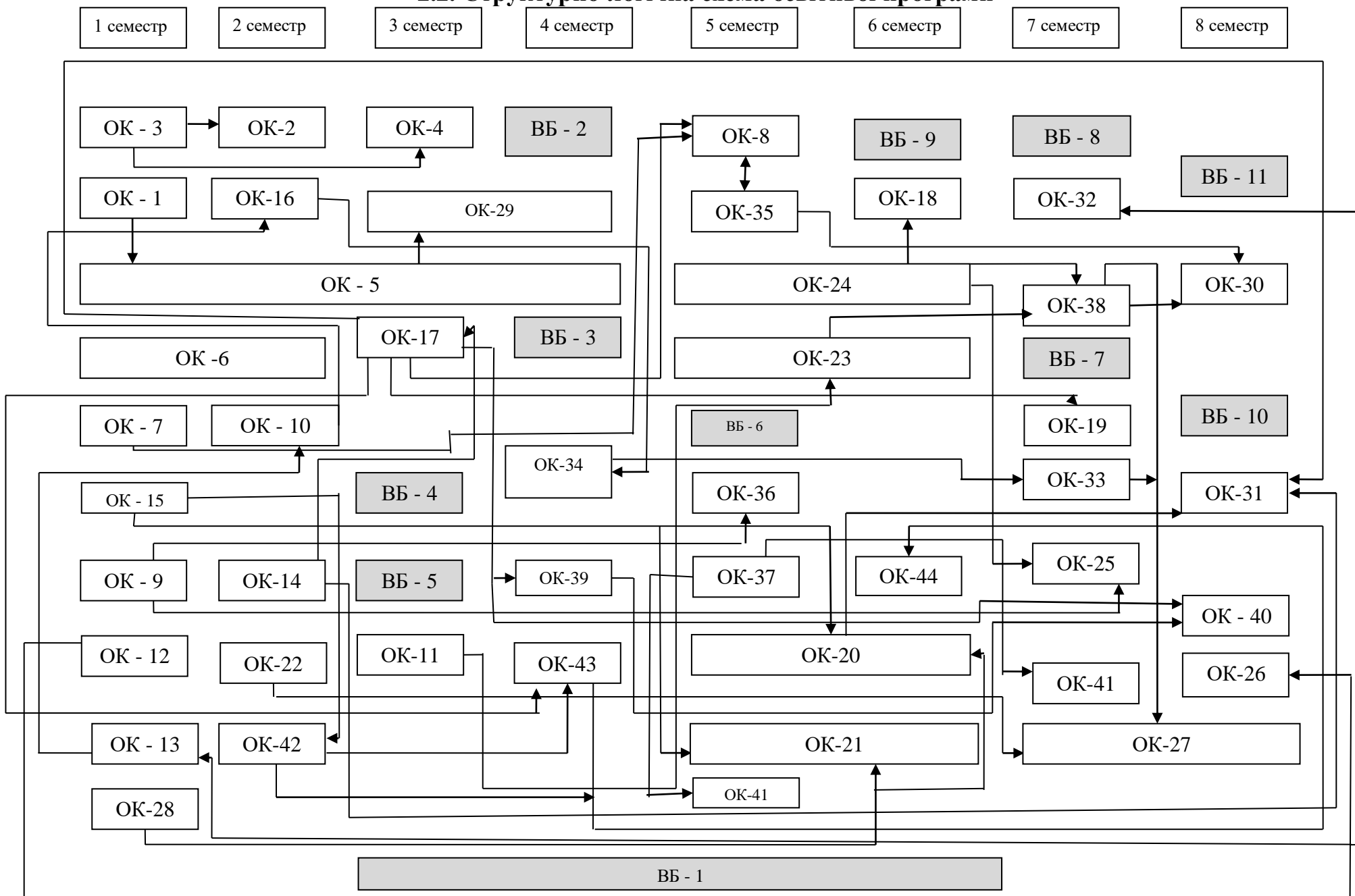
### 2.1. Перелік компонент ОП

| 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 загальної підготовки</b>                |  |                    |                             |
| 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                       |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>       |  | <b>27 кредитів</b> |                             |
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b>                     |  |                    |                             |
| <b>1.2. Цикл професійної і практичної підготовки</b> |  |                    |                             |
| 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 ресторанного господарства                          | 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                   | Залік         |
| 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                   |               |
| <b>Всього :</b>                                       |   | <b>153 кредитів</b> |               |
| <b>Всього нормативних навчальних дисциплін :</b>      |   | <b>180 кредитів</b> |               |
| <b>Вибіркові компоненти - загальноуніверситетські</b> |   |                     |               |
| ВБ 1  | Дисципліни вільного вибору  | 12                  | заліки        |
| <b>Вибіркові компоненти ОП</b>                        |   |                     |               |
| 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                                       |                    |       |
| <b>Всього</b>                                   |  | <b>48 кредитів</b> |       |
| <b>Всього вибіркових навчальних дисциплін :</b> |  | <b>60 кредитів</b> |       |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:</b>      |  | <b>240 кредити</b> |       |

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

|  |  |
|--|--|
| <b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b> | Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи   |
| <b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>        | <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації, відповідно до Положення про забезпечення академічної доброчесності у Львівському національному університеті імені Івана Франка <a href="https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf">https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf</a></p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p> |
| <b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>        | Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.  |



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

| Шифр<br>обов'язкової<br>освітньої<br>компоненти | 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 |
| 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 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   | +              |      | +    |      |      |      | +    |      | +    | +     |       |      |      |      |      |      | +    | +    | +    | +    |       | +     | +     | +     |



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

| Шифр обов'язкової освітньої компоненти | 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 |
| 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 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 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   | + | + | + |   | + | + |   | + | + |   |   |