

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Львівський національний університет імені Івана Франка

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

Вченою радою  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка

Голова Вченої ради

*В. Мельник*

Володимир МЕЛЬНИК

Протокол № *4573*

від «*29*» *03* \*20*23* р.

Освітня програма в оновленій редакції  
вводиться в дію  
з 01 вересня 2023 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

другого (магістерського) рівня вищої освіти

*спеціальність № 241*

*Готельно-ресторанна справа*

*галузь знань №24*

*Сфера обслуговування*

**Львів - 2023**

**Розроблено і оновлено робочою групою у складі:**

1. **Кушнірук Галина Володимирівна** (гарант освітньої програми), кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
2. **Пандяк Ігор Григорович**, кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
3. **Бомба Мирослав Ярославович**, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
4. **Майкова Світлана Віталіївна**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
5. **Петлін Ірина Володимирівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
6. **Степаняк Орест Богданович**, голова правління ГО «Національна асоціація громадського харчування»;
7. **Наконечний Василь Володимирович**, регіональний керівник мережі ресторанів «Хінкальня», фуд-корту «Grill Pub», ресторану «Burger Pizza Loft»;
8. **Кісіль Цвітана Віталіївна**, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа;
9. **Пилипенко Валерія Ігорівна**, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. **Магалецький Андрій Володимирович**, кандидат економічних наук, керуючий партнер ресторанної компанії Restetika, президент Асоціації кулінарів України;
2. **Теребух Андрій Андрійович**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму Національного університету «Львівська політехніка»;
3. **Комар Володимир Володимирович**, директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів;
4. **Валовий Андрій Анатолійович**, директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів ГО «Західна шеф група», засновник та член правління ГС «Український кулінарний союз», засновник гастрономічного проекту «13 шефів», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії, Казахстану.

Гарант освітньої програми



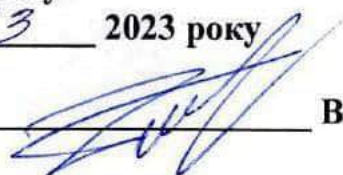
Галина КУШНІРУК

**ПОГОДЖЕНО:**

Вчена рада географічного факультету

Протокол № 2 від «22» 03 2023 року

Декан географічного факультету



Володимир БІЛАНЮК

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Львівський національний університет імені Івана Франка, географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр Магістр 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 магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, Термін навчання – 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України Сертифікат про акредитацію Серія УД № 14012431 <i>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»</i> за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у Львівському національному університеті імені Івана Франка визнано акредитованою за рівнем вищої освіти другий (магістерський) Строк дії сертифіката до <u>1 липня 2024 року</u> відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 27 грудня 2018 р. протокол № 133 (наказ МОН України від 08.01.2019 № 13)
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність освітнього ступеня бакалавра та згідно «Правил прийому до Львівського національного університету імені Івана Франка» <a href="https://admission.lnu.edu.ua/guide/guidelines-for-admission/">https://admission.lnu.edu.ua/guide/guidelines-for-admission/</a> Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська мова, частково англійська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До наступного планового оновлення, не перевищуючи періоду акредитації
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master">https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master</a>

## 2 – Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, соціально мобільних фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатних вирішувати складні нестандартні завдання інноваційного та дослідницького характеру у сфері гостинності.

## 3 – Характеристика освітньої програми

**Предметна область**  
(галузь знань,  
спеціальність,  
спеціалізація (за  
наявності))

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування  
**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа  
**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, виробничих, управлінських, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.

**Цілі навчання:** набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.

**Теоретичний зміст предметної області:** готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.

**Методи, методики та технології:** методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.

**Інструменти та обладнання:** виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Орієнтація освітньої програми**

Освітньо-професійна програма підготовки магістра. Структура програми зорієнтована на оволодіння поглибленими знаннями управління бізнес-процесами, володіння інноваційними інформаційно-технічними та технологічними системами, нормами права та психології у готельно-ресторанному бізнесі, в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру.

**Основний фокус освітньої програми та спеціалізації**

Формування та розвиток професійних компетентностей для організаційно-управлінської, аналітичної діяльності у сфері гостинності.

	<p>Загальна освіта в галузі 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p><b>Ключові слова:</b> заклади готельно-ресторанного господарства, сервісна діяльність, гостинність, управління в готельно-ресторанному бізнесі, інновації, концепція, конкурентоспроможність.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, управління та економіки. Здобувачам пропонується освітня компонента, що викладається іноземною (англійською) мовою. Програма зорієнтована на пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту, реалізується залученням високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств для проведення занять в аудиторіях та підприємствах. Організовано виробничі практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства міста Львова, стажування за кордоном. Фахова складова поєднана з особистим розвитком студентів, формуванням соціальної мобільності з можливістю крос-культурного розвитку.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців, а також підрозділах органів державного та муніципального управління.</p> <p>Магістр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві;</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства;</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах;</p>

	1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях; 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви; 1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.
<b>Подальше навчання</b>	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання в системі Moodle, Teams, навчання на основі самостійних досліджень тощо. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарів, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), лабораторних занять, самостійного навчання, індивідуальних занять, самопідготовки із використанням дистанційних курсів, підготовки доповідей, практичної підготовки, також консультацій. Неформальне та інформальне навчання.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання згідно системи ECTS та національної шкали оцінювання. <i>Поточний контроль:</i> усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, тестування, захист індивідуальних завдань. <i>Підсумковий контроль:</i> захист курсових робіт, практик, екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. <i>Державна атестація:</i> публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 1.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) <b>ЗК 2.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел <b>ЗК 3.</b> Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей <b>ЗК 4.</b> Здатність працювати в команді <b>ЗК 5.</b> Здатність використовувати інформаційні та

	<p>комунікаційні технології</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність до підприємницької діяльності</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>

## 7 – Програмні результати навчання

### Програмні результати навчання (ПРН)

**ПРН 1.** Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

**ПРН 2.** Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

**ПРН 3.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

**ПРН 4.** Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

**ПРН 5.** Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

**ПРН 6.** Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

**ПРН 7.** Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

**ПРН 8.** Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

**ПРН 9.** Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

**ПРН 10.** Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

**ПРН 11.** Здійснювати дослідження та/або провадити



	<p>інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p><b>ПРН 12.</b> Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Викладання навчальних дисциплін освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» забезпечують: 2 доктори наук, професори; 12 кандидатів наук, доцентів.</p> <p>Професорсько-викладацький склад, що задіяний до викладання навчальних дисциплін за освітньо-професійною програмою відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на другому (магістерському) рівні вищої освіти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня усі науково-педагогічні працівники, відповідно до укладених графіків, проходять підвищення кваліфікації у вищих навчальних закладах та науково-дослідних інститутах, в т.ч. закордонних.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>На факультеті наявні спеціалізовані аудиторії, які обладнані проекторами, мультимедійним обладнанням для проведення лекційних та семінарсько-практичних занять.</p> <p>Функціонують 4 навчальні лабораторії: «Готельно-ресторанний комплекс», пл. 2442,7 м<sup>2</sup> (вул. Герцена, 7); «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», пл. 128,8 м<sup>2</sup> та «Мікробіології», пл. 17,5 м<sup>2</sup> (вул. Лесі Українки, 39); кафе «Мандрівник», пл. 164,5 м<sup>2</sup> (вул. Лесі Українки, 39).</p> <p>У рамках проведення спільних наукових досліджень, проходження практики для студентів укладено договір про співпрацю з Львівською регіональною державною лабораторією Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів; у контексті підготовки та реалізації спільних заходів та проектів укладено Меморандум про співробітництво з ГО «Національна асоціація громадського харчування».</p> <p>Проведення виробничих практик відбувається на базі підприємств готельно-ресторанного бізнесу: ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», ТзОВ «Готель Львів», ТзОВ «Галицька Цитадель», ТзОВ «Супутник» (ресторан «Супутник»), ТзОВ «Ліберті» («Nobilis Hotel»), ТзОВ «Проджект інвест капітал», ТзОВ «Ресторан «Голодний Микола», «Grand Gotel Lviv</p>

	Luxury & Spa», ПАТ ГТК «Дністер», готелі Ibis Styles Lviv Center та Ibis Red міжнародної мережі AccorHotels, ФОП Собенко У.Б. (готель «Етюд»), ФОП Наконечний В.В. (мережа ресторанів «Хінкальня», фуд-корту «Grill Pub», ресторан «Burger Pizza Loft»), ФОП Рокіцька Я.В. (готель «Шопен») та ін.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Викладання усіх навчальних дисциплін, написання курсових робіт, проходження виробничих практик, написання кваліфікаційних робіт забезпечено підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛНУ ім. І. Франка та інших провідних фахівців України у галузі сфери гостинності.</p> <p>Для кожної освітньої компоненти розроблені силабуси і робочі програми. Відповідні матеріали розміщені на офіційному веб-сайті географічного факультету <a href="https://geography.lnu.edu.ua/">https://geography.lnu.edu.ua/</a> у розділі «Навчання».</p> <p>Інформаційне забезпечення формують бібліотека географічного факультету та Наукова бібліотека Львівського національного університету імені Івана Франка, зокрема і її спеціалізовані фонди.</p> <p>Важливою складовою навчально-методичного забезпечення є функціонування системи електронного навчання Moodle, Microsoft Office 365 з доступом до корпоративної пошти та інших функцій ресурсу. У корпусах географічного факультету є вільний доступ до мережі Internet.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом імені Івана Франка та закладами вищої освіти України, зокрема Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича, Ужгородським національним університетом, Київським національним університетом імені Тараса Шевченка, Харківським національним університетом імені Василя Каразіна та інших.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>У рамках програми Європейського Союзу Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом імені Івана Франка та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів: Ягеллонський університет (м. Краків, Польща); Університет Марії Кюрі-Склодовської (м. Люблін, Польща); Вроцлавський університет (м. Вроцлав, Польща); Поморська академія в Слупську (м. Слупськ, Польща); Тюбінгенський університет імені Карла Ебергарда (м. Тюбінгег, Німеччина); Версальський</p>

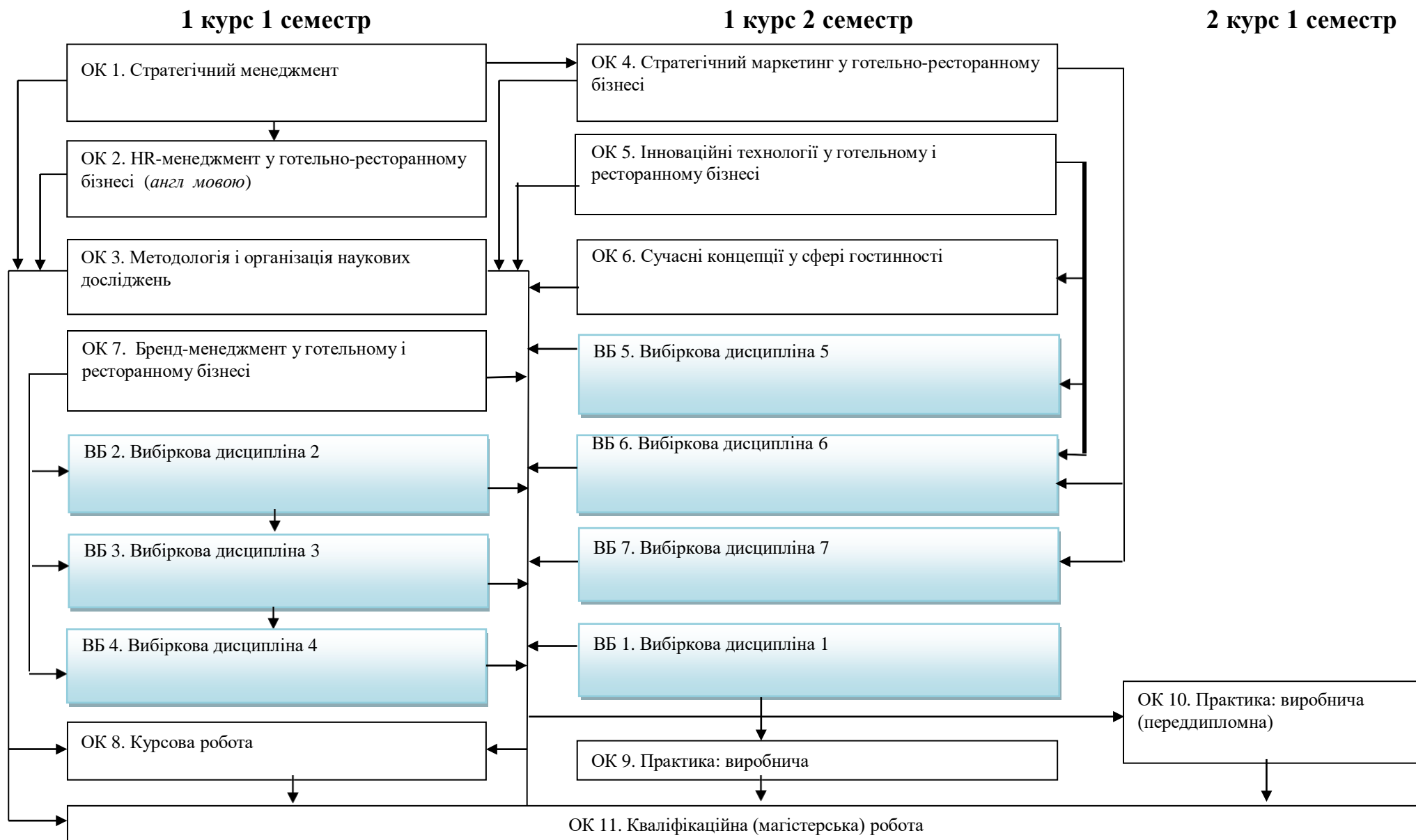
	<p>університет (м. Версаль, Франція); Латвійським університетом (м. Рига, Латвія); Карловим університетом (м. Прага, Чехія) та інші.</p> <p>З метою проходження студентами міжнародного стажування укладено угоду з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Bucharest, Romania).</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів за умови володіння українською мовою.

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти навчальної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
<b>1.1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Стратегічний менеджмент	4	Екзамен
ОК 2	HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	4	Екзамен
ОК 3	Методологія і організація наукових досліджень	4	Залік
ОК 4	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
<b>Загальний обсяг дисциплін циклу загальної підготовки</b>		<b>16 кредитів</b>	
<b>1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ОК 5	Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 6	Сучасні концепції у сфері гостинності	3	Екзамен
ОК 7	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанным бізнесі	3	Залік
ОК 8	Курсова робота	3	Диф. залік
ОК 9	Практика: виробнича	6	Диф. залік
ОК 10	Практика: виробнича (переддипломна)	15	Диф. залік
ОК 11	Кваліфікаційна (магістерська) робота	15	Захист перед ЕК
<b>Загальний обсяг дисциплін циклу професійної та практичної підготовки</b>		<b>49 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонент</b>		<b>65 кредитів</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>			
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>			
ВБ 1	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових дисциплін циклу загальної підготовки</b>		<b>3 кредити</b>	
<b>2.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ВБ 2	Вибіркова дисципліна 2	4	Залік
ВБ 3	Вибіркова дисципліна 3	4	Залік
ВБ 4	Вибіркова дисципліна 4	4	Залік
ВБ 5	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВБ 6	Вибіркова дисципліна 6	3	Залік
ВБ 7	Вибіркова дисципліна 7	4	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових дисциплін циклу професійної і практичної підготовки</b>		<b>22 кредити</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонент</b>		<b>25 кредити</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90 кредитів</b>	

## 2.2. Структурно-логістична схема освітньої програми



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

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться екзаменаційною комісією у формі публічного захисту кваліфікаційної (магістерської) роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти у репозитарії закладу вищої освіти.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Відповідна робота перевіряється на наявність плагіату згідно з процедурою контролю якості освіти в університеті.

Атестація випускників освітньо-професійної програми завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня «магістр» із присвоєнням кваліфікації «Магістр з готельно-ресторанної справи».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти ОПІ	Програмні компетентності																			
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12
ОК 1	+	+		+	+		+			+	+	+	+		+	+				
ОК 2	+		+	+	+		+	+		+	+	+			+		+	+	+	
ОК 3	+	+	+			+	+		+	+										+
ОК 4	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+			+	+		+
ОК 5			+		+		+	+	+		+	+	+						+	+
ОК 6			+	+	+		+		+	+	+	+			+				+	+
ОК 7	+	+			+			+	+	+			+	+		+	+			
ОК 8	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+			+			+	+
ОК 9	+	+	+		+	+			+		+	+	+	+	+				+	
ОК 10	+	+	+		+	+			+	+		+			+	+		+	+	+
ОК 11	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+			+			+	+

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

Компоненти ОПП	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
ОК 1	+	+		+	+			+		+		+
ОК 2	+	+						+		+		+
ОК 3	+		+	+	+	+					+	+
ОК 4	+	+		+	+			+	+	+		+
ОК 5		+	+	+	+	+	+		+		+	
ОК 6		+	+		+	+	+	+			+	
ОК 7	+	+		+	+	+	+			+		+
ОК 8	+			+	+	+	+	+			+	+
ОК 9	+	+				+			+		+	
ОК 10	+	+	+		+	+			+		+	
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+



## Перелік вибірових компонентів ОПП та їх логічна послідовність

<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>			
ВБ 1	Дисципліна вільного вибору	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових дисциплін циклу загальної підготовки:</b>		<b>3 кредити</b>	
<b>2.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ВБ 2	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні	4	Залік
	Креативні технології у ресторанному бізнесі		
	Екотехнології у сфері гостинності		
	Інтелектуальна власність		
ВБ 3	Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства	4	Залік
	Управління СПА та велнес у готельному бізнесі		
	Психологія управління та конфліктологія		
	Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 4	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі	4	Залік
	Сервісологія		
	Моделювання та оптимізація технічних процесів в готельно-ресторанному господарстві		
	Проектування готельних і ресторанних об'єктів		
ВБ 5	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі	3	Залік
	Державне та регіональне управління у сфері гостинності		
	НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції		
	Інформаційні системи у готельно-ресторанному бізнесі		
ВБ 6	Міське планування і розвиток готельно-ресторанної сфери	3	Залік
	Маркетинг подій і конференцій		
	Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі		
	Консалтинг у готельно-ресторанному бізнесі		
ВБ 7	Іміджологія та PR у готельному і ресторанному бізнесі	4	Залік
	Реклама і системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі		
	Креативний менеджмент		
	Корпоративне управління		
<b>Загальний обсяг вибірових дисциплін циклу професійної та практичної підготовки:</b>		<b>22 кредити</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>25 кредити</b>	