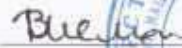


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою
Львівського національного університету
імені Івана Франка

Голова Вченої ради

 Володимир МЕЛЬНИК

Протокол № 

від  2022 р.

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

“Готельно-ресторанна справа”

другого (магістерського) рівня вищої освіти

спеціальність № 241

Готельно-ресторанна справа

галузь знань № 24

Сфера обслуговування

Львів - 2022

Розроблено і оновлено робочою групою у складі:

1. *Кушнірук Галина Володимирівна* (гарант освітньої програми), кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
2. *Пандяк Ігор Григорович*, кандидат географічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
3. *Бомба Мирослав Ярославович*, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
4. *Петлін Ірина Володимирівна*, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, кандидат економічних наук;
5. *Казуй Христина Богданівна*, керуюча мережі ТОВ «РЕЙКАРЦ ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ» (м. Львів);
6. *Добровольський Петро Анатолійович*, сомельє готельного комплексу ТОВ «Холдинг «Гранд Готель» (м. Львів);
7. *Хомич Юліана Василівна*, магістрантка спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Гарант освітньої програми

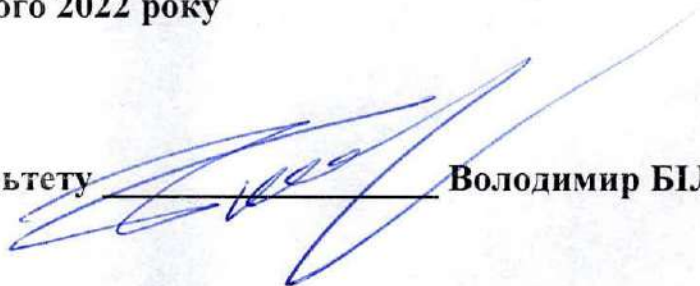


Галина КУШНІРУК

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету
Протокол № 1 від «23» лютого 2022 року

Декан географічного факультету



Володимир БІЛАНЮК

**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, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, Термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	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 1 липня 2024 року відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 27 грудня 2018 р. протокол № 133 (наказ МОН України від 08.01.2019 № 13)
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра. Вступні іспити з фаху та іноземної мови. Решта вимоги визначаються правилами прийомуна освітньо-професійну програму магістра.
Мова (и) викладання	Українська мова, частково англійська мова
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення, не перевищуючи періоду акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master

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)	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і
---	---

(за наявності))	<p>координування організаційних, сервісних, виробничих, управлінських, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p>Цілі навчання: набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p>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.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>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.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Формування та розвиток професійних компетентностей для організаційно-управлінської, аналітичної діяльності у сфері гостинності.</p>
Особливості програми	<p>Програма зорієнтована на пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту, реалізується залученням високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств до 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>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	

<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Працевлаштування у 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>Відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 випускники можуть працювати за такими назвами і кодами професійних груп:</p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій; 1229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади; 1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади; 1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання; 1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту; 1319* Керівники інших малих підприємств безапарату управління; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління.</p> <p>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у видах діяльності, які позначено *, при набутті ними відповідного досвіду.</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.</p>

5 – Викладання та оцінювання

<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання в системі Moodle, Teams, навчання на основі самостійних досліджень тощо. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), лабораторних занять, самопідготовка із використанням дистанційних курсів, робота з</p>
--------------------------------------	---

	електронною бібліотекою ЛНУ ім. І. Франка, підготовка доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка також консультації. Неформальне та інформальне навчання тощо.
Оцінювання	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> екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист практик. <i>Державна атестація:</i> публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. 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 СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. 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

7 — Програмні результати навчання

РН 01. 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.

РН 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 05. 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.

РН 06. Відшукувати 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

РН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

РН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 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

РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити 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

РН 12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Реалізацію освітнього процесу здійснюють за освітньою програмою: 2 доктори наук, професори; 14 кандидатів наук, доцентів. Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. Окрім того, до навчального процесу залучаються професіонали-практики готельно-ресторанної справи.

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

Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, зокрема доктори наук, професори. 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 у готельно-ресторанних підприємствах.

Матеріально-технічне забезпечення

На факультеті наявні спеціалізовані аудиторії, які обладнані проекторами, мультимедійним обладнанням для проведення лекційних та семінарсько-практичних занять.

Функціонують 4 навчальні лабораторії: «Готельно-ресторанний комплекс», пл. 2442,7 м² (вул. Герцена, 7); «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», пл. 128,8 м² та «Мікробіології», пл. 17,5 м² (вул. Лесі Українки, 39); кафе «Мандрівник», пл. 164,5 м² (вул. Лесі Українки, 39). Проведення практик відбувається на базі: готельно-ресторанних комплексів ТОВ «Ліберт» готель «Nobilis Hotel», «Grand Gotel Lviv Luxury & Spa», ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», готель «Шопен», готельно-ресторанний комплекс «Супутник», ПАТ ГТК «Дністер», ЗАТ Готель «Львів» та ін.

В Університеті наявні спеціалізовані лабораторії (оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням); бібліотека; їдальні; спорткомплекс; спортивний майданчик, медпункт, власне

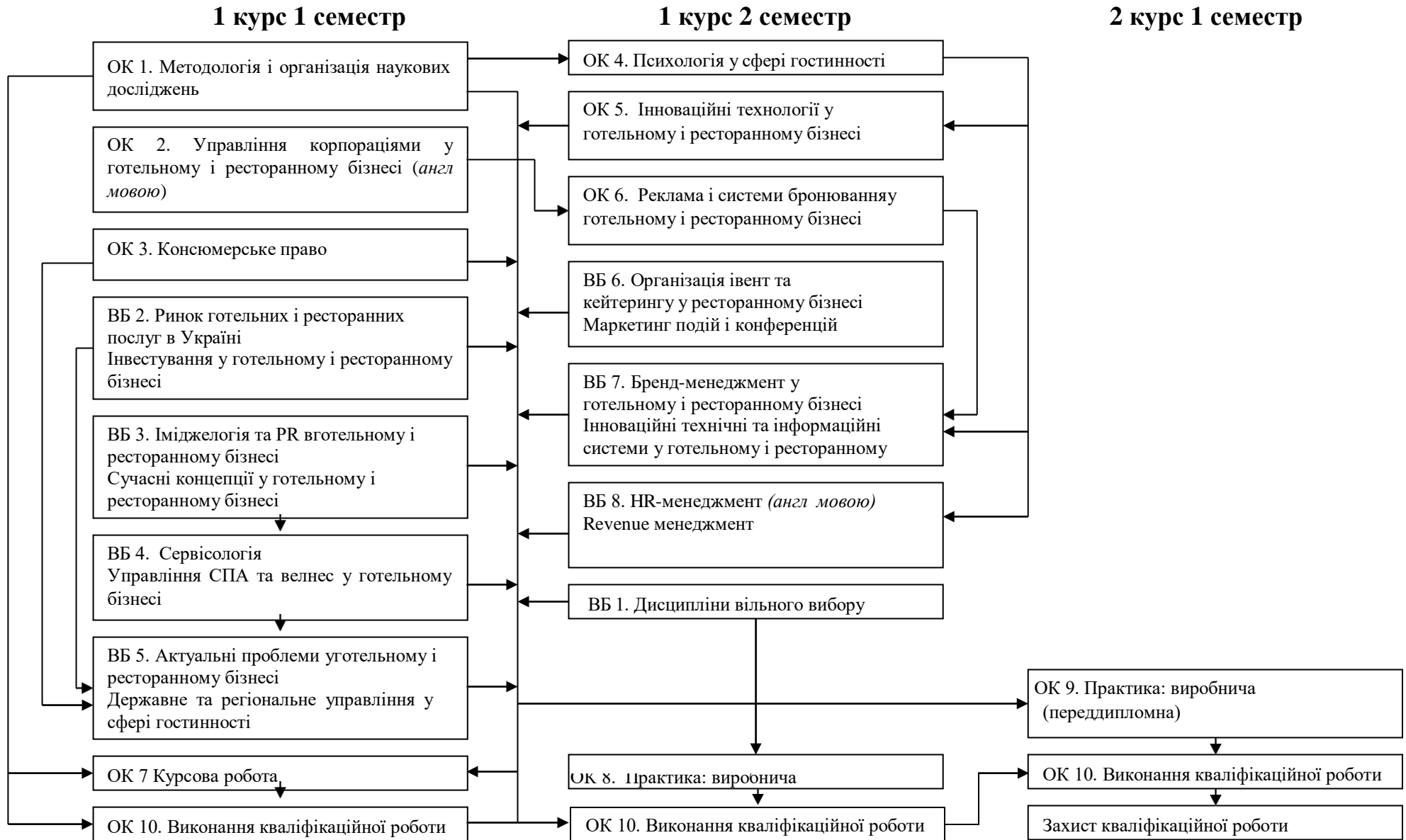
	<p>видавництво. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями достатня для виконання навчальних планів.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Викладання усіх навчальних дисциплін, проходження виробничих практик, написання кваліфікаційної роботи забезпечено підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛНУ ім. І. Франка, або інших провідних фахівців України у галузі сфери гостинності. Для кожної освітньої компоненти розроблені силабуси і робочі програми.</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>
<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, зокрема Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича, Ужгородським національним університетом.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>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-Schiller-Universität Jena); Universitas Varsoviensis (University of Warsaw); Uniwersytet Jagielloński (Jagiellonian University); Université Paris-Est Créteil Val-de-Marne (UPEC).</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів за умови володіння українською мовою.</p>

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
1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Методологія і організація наукових досліджень	5	Екзамен
ОК 2	Управління корпораціями у готельному і ресторанному бізнесі (<i>англ мовою</i>)	5	Екзамен
ОК 3	Консюмерське право	4	Залік
ОК 4	Психологія у сфері гостинності	4	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		18 кредитів	
1.2. Цикл професійної і практичної підготовки			
ОК 5	Інноваційні технології у готельному і ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 6	Реклама і системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 7	Курсова робота	3	Залік
ОК 8	Практика: виробнича	6	Залік
ОК 9	Практика: виробнича (переддипломна)	15	Залік
ОК 10	Кваліфікаційна (магістерська) робота	15	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		47 кредитів	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		65 кредитів	
Вибіркові компоненти - загальноуніверситетські			
ВБ 1	Дисципліни вільного вибору	3	Залік
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 2	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні	3	Залік
	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі		
ВБ 3	Іміджологія та PR в готельному і ресторанному бізнесі	3	Залік
	Сучасні концепції у готельному і ресторанному бізнесі		
ВБ 4	Сервісологія	4	Залік
	Управління СПА та велнес у готельному бізнесі		
ВБ 5	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі	3	Залік
	Державне та регіональне управління у сфері гостинності		
ВБ 6	Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі	3	Залік
	Маркетинг подій і конференцій		
ВБ 7	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	3	Залік
	Інноваційні технічні та інформаційні системи у готельному і ресторанному бізнесі		
ВБ 8	HR-менеджмент (<i>англ мовою</i>)	3	Залік
	Revenue менеджмент		
Загальний обсяг вибірових компонент:		25 кредити	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		90 кредитів	

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».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Компоненти ОПН	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	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+			+			+	+

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

Компоненти ОПН	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	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+