

**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* Володимир МЕЛЬНИК  
протокол № 185  
від 30.09.2024 р.)

Освітня програма в оновленій редакції  
вводиться в дію з 01.09. 2024 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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

спеціальність №241  
галузі знань №24

Готельно-ресторанна справа  
Сфера обслуговування

Львів 2024

**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;

**Худо Володимир Володимирович**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму.

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

**Кізіма Вікторія Любомирівна**, кандидат економічних наук, 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 Євсеївна – керівник готельно-ресторанного комплексу «Супутник»
3. Палюх Максим – wine Director BANKHOTEL

Гарант освітньої програми



Марія ФІЛЬ

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету  
Протокол №4 від «17» 04. 2024 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, 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 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, Термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	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 Спеціальність : 241 Готельно-ресторанна справа <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. <b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що
--	--

	<p>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 технології 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.</p> <p>Підготовка фахівців для індустрії гостинності націлена на пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту, реалізується залученням</p>

	<p>високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств, які працюють сумісниками на кафедрі і проводять заняття в аудиторіях, в умовах підприємств, а також професіоналів без працевлаштування. Організовано виробничі та навчальні практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства міста Львова, стажування за кордоном.</p> <p>Фахова складова поєднана з особистим розвитком студентів, формуванням соціальної мобільності з можливістю вивчення різних іноземних мов, особисто орієнтованого фізичного та культурного розвитку.</p>
<p><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</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>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 організувати 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 організувати 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 споживачів у сфері гостинності;</p>

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

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

### 7 — Програмні результати навчання

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 07.** 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**

#### **Кадрове забезпечення**

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

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

До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, у т.ч. 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 (за накопичувальною системою) у харчових виробництвах та готельно-ресторанних підприємствах.

#### **Матеріально-технічне забезпечення**

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>).

Проведення практик відбувається на базі: готельно-ресторанних комплексів ТОВ "Ліберт" готель «Nobilis Hotel», «Grand Gotel Lviv Luxury & Spa» ПАТ ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», готель «Шопен»,

	<p>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: Університет Версаль-Сен-Кантен-ан-івлін – Французький державний університет Friedrich-Schiller-Universität Jena (Friedrich-SchillerUniversity Jena) Universitas Varsoviensis (University of Warsaw) Uniwersytet Jagielloński (Jagiellonian University) Université Paris-Est Créteil Val-de-Marne (UPEC)
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	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

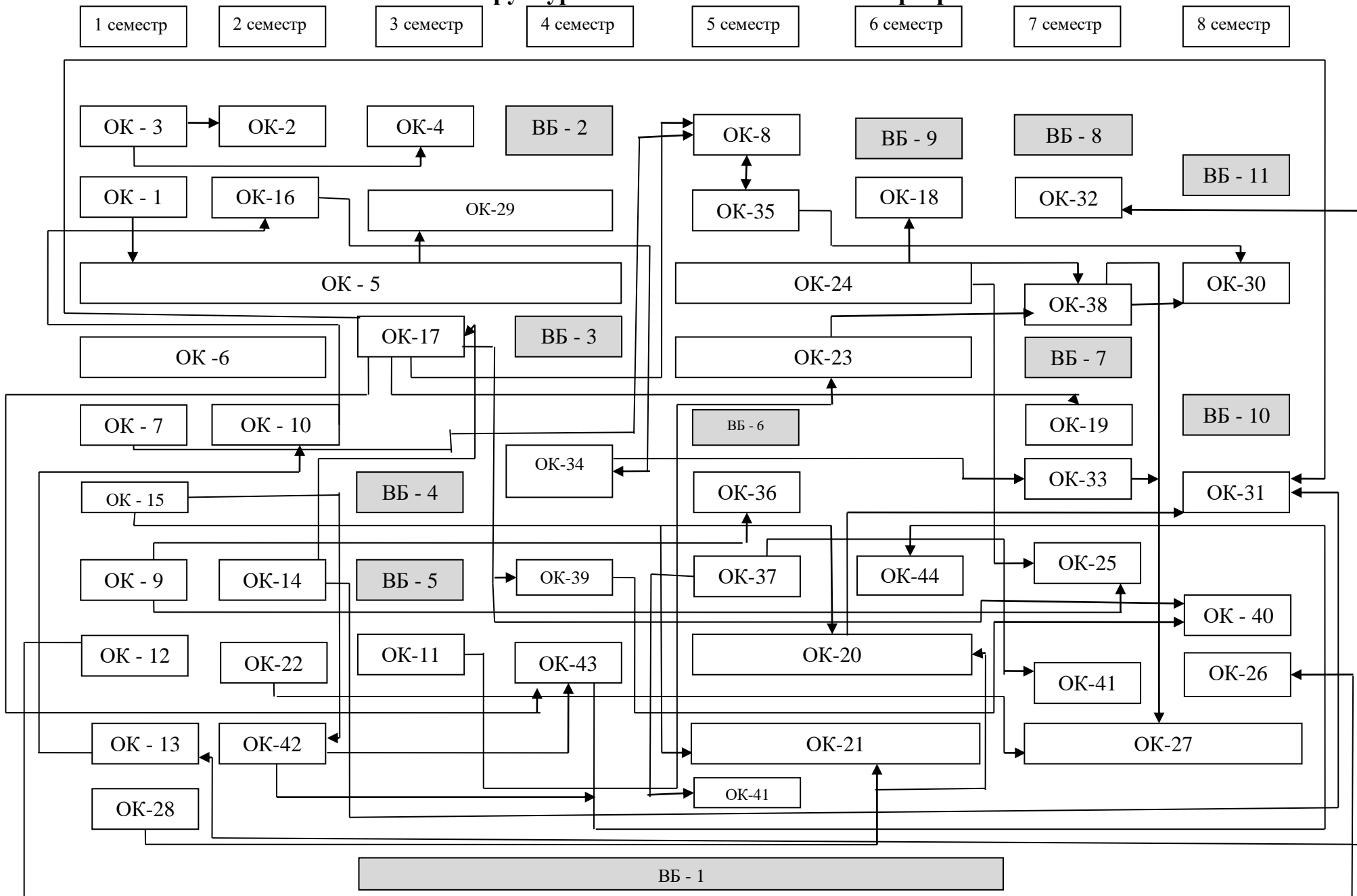
### 2.1. Перелік компонент ОП

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	Залік
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	Комунікаційний менеджмент та психологія управління в підприємницькій діяльності	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 (анг.мова)	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**

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати 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.

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 здійснюється відкрито і публічно.

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

Шифр обов'язкової освітньої 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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+	