

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ БАКАЛАВР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ
СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

КВАЛІФІКАЦІЯ бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
протокол № 9 від «27» 08 2024 р.
Голова Вченої ради Сев Ярослав СВИЩ
Освітня програма вводиться в дію
з «01» вересня 2024 р.



РЕКТОР
Ярослав СВИЩ
Наказ № 481 р/в від «08» 07 2024 р.

ЛЬВІВ-2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Перший проректор



Федір Музика

Розглянуто і погоджено на засіданні комісії з моніторингу якості освіти

(Протокол № 5 від «27» 06 2024 р.),

Заст. голови комісії



доц. Валерій Мельник

Розглянуто і затверджено на засіданні вченої ради факультету туризму

(Протокол № 1 від «04» серпня 2024 р.,

Декан

Факультету туризму



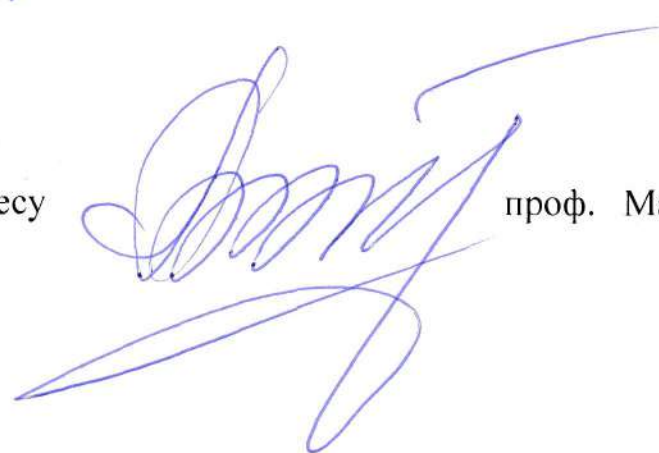
доц. Володимир Холявка

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(Протокол № 12 від «08» липня 2024 р.,

Завідувач кафедри

готельно-ресторанного бізнесу



проф. Марія Паска

ПЕРЕДМОВА

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (ст. 1 «Загальні положення»), освітня програма – єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої або освітньої та професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій).

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти передбачає набуття здобувачами вищої освіти здатності до розв'язування складних спеціалізованих задач у певній галузі професійної діяльності. (ст. 5 Закону України «Про вищу освіту»).

Освітня програма є нормативним документом Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, в якому визначено структуру та зміст освітньої підготовки, встановлено вимоги до форм та обсягу її забезпечення, вимоги до наукової підготовки бакалавра галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітня програма розроблена робочою групою науково-педагогічних працівників Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського із залученням стейкхолдерів у складі:

1. **Паска Марія Зіновіївна**, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор ветеринарних наук, професор (**керівник робочої групи**)
2. **Петришин Наталія Зеновіївна** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук;
3. **Тесля Ольга Дмитрівна** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук; **гарант освітньої програми**
4. **Гузар Уляна Євгенівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук;
5. **Графська Орислава Іванівна** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор економічних наук;
4. **Іжевська Орися Петрівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук;
7. **Дигдалович Марія** студентка 4 курсу, РВО «бакалавр» 241 «Готельно-ресторанна справа»;
9. **Людмила Шастало** – стейкхолдер кафедри готельно-ресторанного бізнесу, власниця ресторану «Дефіляда»
11. **Михайло Шевелюк** - Голова ради стейкхолдерів кафедри готельно-ресторанного бізнесу, менеджер готелю Швейцарський

© Освітньо-професійна програма не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу та погодження із Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського.

1. Профіль освітньої програми для здобуття ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1.1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ECTS
Акредитуюча інституція	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти (регламентується Правилами прийому до ЛДУФК ім. Івана Боберського)
Мова(и) викладання	Українська
Термін освітньої програми	3 роки 10 місяців (денна форма), 4 роки 10 місяців (заочна)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ldufk.edu.ua/
1.2. Мета освітньої програми	
Якісна підготовка та кадрове забезпечення ерудованих й компетентних, з креативним мисленням бакалаврів з готельно-ресторанної справи, які володіють загальними і фаховими компетентностями, що достатньо для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю з урахуванням специфіки функціонування крафтових виробництв та інновації у галузі	
1.3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область і напрям	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних

	<p>послуг, готельне і ресторанне обслуговування, культура харчування.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області:</p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, основні поняття та принципи проектування та функціонування крафтових харчових підприємств і закладів ресторанного господарства. Сутність та параметри технологічних процесів виробництва крафтових харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих крафтових харчових технологій. Формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення інновацій та перспектив розвитку</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері обслуговування. Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової продукції; набуття теоретичних знань та практичних навичок у галузі ресторанних технологій, гастрономії; практична підготовка на провідних підприємствах з виробництва крафтової продукції.
Особливості програми	Міждисциплінарна, багатoproфільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням регіонального аспекту
1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалаври з готельно-ресторанної справи можуть працевлаштовуватися на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та займати посади, виконуючи професійні роботи у відповідності з національним Класифікатором професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.): 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3414 Фахівець з організації дозвілля;

	<p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3436 Помічники керівників; 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджер (управитель) ресторану; 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв. При наявності професійного досвіду випускники-бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.): 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи. 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
Подальше навчання	<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>
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, комунікативний та міждисциплінарні підходи до навчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, семінарів, інтерактивних та</p>

	<p>індивідуальних занять, консультацій з викладачами, самонавчання.</p> <p>Забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище (репозитарій).</p> <p>Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових лекцій, в тому числі за участі фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, застосування методу кейс-стаді із розв'язанням реальних завдань, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, робота в малих групах, самостійна робота студентів та практики..</p>
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Поточне усне та письмове опитування, модульний контроль, тестовий контроль, презентація наукових робіт, захист звітів із практики. Підсумковий контроль - екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів». Підсумкова атестація – комплексний атестаційний іспит зі спеціальності та захист кваліфікаційної випускної роботи бакалавра</p>
1.6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність(ІТІ)	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>

	<p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 9.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. 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>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>

	<p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК14. Здатність впроваджувати у виробництво технології крафтових харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 15. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі крафтові харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 16 Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства.</p> <p>ФК 17. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).</p>
--	--

1.7. Програмні результати навчання

- РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 2. 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 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

PH 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

PH 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.

PH 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. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

PH23. Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного госпо-дарства.

PH24 Вміти розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання їжі або напоїв, особливості національної кухні України та світу.

PH25 Використовувати креативні підходи та еко-технології впроваджуючи інновації у сфері гостинності

1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення	<p>Процес навчання забезпечують науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанного бізнесу та інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти.</p> <p>До навчального процесу залучаються професіонали фахівці-практики.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчальні приміщення для здійснення освітнього процесу для реалізації програми, рівень забезпеченості їх комп'ютерними робочими місцями та мультимедійним обладнанням, соціально-побутова інфраструктура відповідають вимогам, що передбачені Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365)..</p>
Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення	<p>- офіційний сайт: http://ldufk.edu.ua містить інформацію щодо навчально-методичного забезпечення (освітньо-наукова програма, навчальний план), навчальну, наукову та виховну діяльність, правила вступу.</p> <p>Для забезпечення навчального процесу та організації наукових досліджень Університет надає здобувачам доступ до електронного репозитарію та інформаційних ресурсів, апаратного та прикладного програмного забезпечення, авторських розробок науково-педагогічних працівників університету..</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Проводиться на основі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського та закладами вищої освіти України, зокрема, Харківським</p>

	біотехнологічним університетом, Полтавським університетом економіки та торгівлі, Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного, Львівським торговельно-економічним університетом, ДВНЗ «Прикарпатським національним університетом ім. Василя Стефаника», Луцьким національним технічним університетом, Львівським національним університетом ім. Івана Франка, Ужгородським національним університетом
Міжнародна кредитна мобільність	Програма надає перспективи участі здобувачів у програмах академічної мобільності відповідно до підписаних міжнародних угод із якими можна ознайомитися: https://cutt.ly/Wb2dvIA Зокрема, за програмами Еразмус+ (між Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського і Державним Університетом імені Івана Павла II в Білій Підлясці (Польща), Університетом Косацелі (Туреччина), Жешувським університетом (Польща), Карконошською вищою школою в Єленій Гура (Польща), Академією виховання фізичного у Вроцлаві (Польща), Бінгол Університетом (Туреччина)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачено Правилами вступу на навчання до ЛДУФК ім. І. Боберського

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент за блоками

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми (ОК)			
ОК 1	Іноземна мова	6	Залік, екзамен
ОК 2	Основи підприємницької діяльності	3	Диф.залік
ОК 3	Основи індустрії гостинності	4	Іспит

ОК 4	Українська мова професійного спрямування	3	Диф. залік
ОК 5	Історія України	3	Екзамен
ОК 6	Навчально-ознайомча практика	4	Екзамен
ОК 7	Науково-практичні основи крафтових технологій	3	залік
ОК 8	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК 9	Гастрономічні інновації	3	Д.залік
ОК 10	Організація ресторанного господарства	9	Залік, екзамен
ОК 11	Правознавство	3	Екзамен
ОК 12	Технологія продукції ресторанного господарства з основами крафтових технологій	7	Залік, екзамен
ОК 13	Організація готельного господарства	7	Залік, екзамен
ОК 14	Основи охорони праці та БЖД	3	Залік
ОК 15	Основи нутриціології	3	Залік
ОК 16	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	Диф. залік
ОК 17	Теоретичні основи харчових виробництв	3	Залік
ОК 18	Екотехнології у виробництві харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 19	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	Диф. залік
ОК 20	Управління персоналом та курс тренінг Комуникативний менеджмент	3	Екзамен
ОК 21	Крафтові технології	3	Екзамен
ОК 22	Аналіз діяльності підприємств ГРБ	3	Екзамен
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності	3	Залік
ОК 24	Інвестування та ціноутворення у готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 25	Навчально-ознайомча практика	4	Диф.залік
ОК 26	Навчально-організаційна практика	4	Диф. залік
ОК 27	Виробнича практика	4	Диф. залік
ОК 28	Переддипломна практика	4	Диф. залік
ОК 29	Атестаційний іспит	1	Екзамен
ОК 30	Кваліфікаційна (дипломна) робота	8	Захист
Разом обов'язкові компоненти освітньої програми		120	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
2.1. Дисципліни вибору закладу вищої освіти (ВЗ)			
ВЗ 1	Харчова хімія	4	Екзамен
ВЗ 2	Товарознавство	4	Екзамен
ВЗ 3	Технологія харчування	3	Диф. залік
ВЗ 4	Вища математиката інформаційні системи	3	Залік
ВЗ 5	Основи кулінарної майстерності	3	Диф. залік
ВЗ 6	Іноземна мова професійного спрямування	12	Залік, диф. залік, екзамен
ВЗ 7	Організація барної справи	3	Диф. залік
ВЗ 8	Проектування об'єктів ГРБ	3	Диф. залік

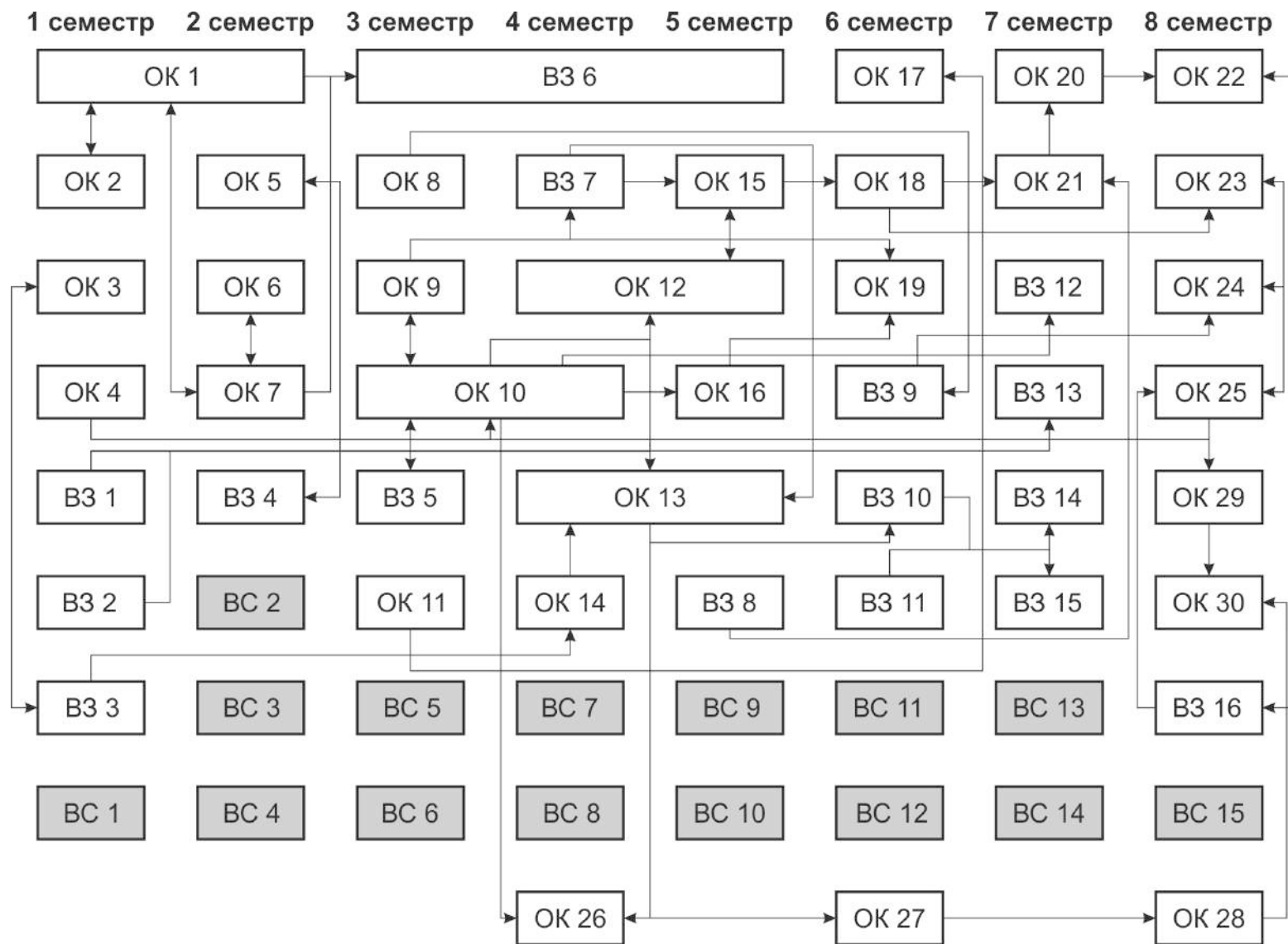
V3 9	Етнічні кухні та аюрведичне харчування	3	Екзамен
V3 10	Екологія	3	залік
V3 11	Рекреаційно-оздоровча діяльність	3	Диф. залік
V3 12	Кейтеринг	3	Диф. залік
V3 13	Санітарія та гігієна	3	Диф. залік
V3 14	Статистика	3	Екзамен
V3 15	Міжнародний туризм	3	Екзамен
V3 16	Реклама та піар технології у сфері гостинності	3	Залік
Разом дисципліни вибору закладу вищої освіти		60	
2.2. Дисципліни вільного вибору студента (ВС)*			
ВС 1	Вибіркова дисципліна 1	4	Залік
ВС 2	Вибіркова дисципліна 2	4	Залік
ВС 3	Вибіркова дисципліна 3	4	Залік
ВС 4	Вибіркова дисципліна 4	4	Залік
ВС 5	Вибіркова дисципліна 5	4	Залік
ВС 6	Вибіркова дисципліна 6	4	Залік
ВС 7	Вибіркова дисципліна 7	4	Залік
ВС 8	Вибіркова дисципліна 8	4	Залік
ВС 9	Вибіркова дисципліна 9	4	Залік
ВС 10	Вибіркова дисципліна 10	4	Залік
ВС 11	Вибіркова дисципліна 11	4	Залік
ВС 12	Вибіркова дисципліна 12	4	Залік
ВС 13	Вибіркова дисципліна 13	4	Залік
ВС 14	Вибіркова дисципліна 14	4	Залік
ВС 15	Вибіркова дисципліна 15	4	Залік
Разом дисципліни вільного вибору студента		60	Залік
Загальний обсяг освітньої програми: 240 кредитів			

* Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти.

При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу”.

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням).

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного іспиту та публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Атестаційний іспит передбачає перевірку досягнення програмних результатів навчання та проводиться у формі комплексного іспиту зі спеціальності, що включає питання з навчальних дисциплін «Основи індустрії гостинності», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» та інших обов'язкових компонентів освітньої програми.

Кваліфікаційна (дипломна) робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що пов'язана із застосуванням теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Кваліфікаційні роботи в обов'язковому порядку перевіряються на наявність академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Електронні версії кваліфікаційних робіт розміщуються в репозитарії ЛДУФК ім. І. Боберського.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання компонентами освітньої програми

	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	
OK 1							x																
OK 2								x															
OK 3						x																	
OK 4			x	x							x												
OK 5								x															
OK 6					x																		
OK 7	x																						
OK 8							x																
OK 9																						x	
OK 10												x		x			x		x				
OK 11													x										
OK 12																		x	x				
OK 13												x		x			x		x				
OK 14																							
OK 15									x												x		
OK 16						x									x	x							
OK 17									x								x				x	x	
OK 18											x												x
OK 19						x									x	x							
OK 20																x							
OK 21						x						x				x							
OK 22				x							x												
OK 23			x																				
OK 24		x		x										x									
OK 25							x																
OK 26										x											x		
OK 27																			x				
OK 28									x														
OK 29						x																	
OK 30				x								x											
B3 1				x					x														x
B3 2																			x	x			x
B3 3										x													
B3 4																							
B3 5																							x
B3 6	x																						
B3 7																							
B3 8																			x				
B3 9		x		x																			
B3 10			x					x															
B3 11							x	x							x								
B3 12							x																
B3 13																	x						
B3 14					x																		
B3 15								x			x												
B3 16									x						x								