

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ “ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА”

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
Національного університету
“Львівська політехніка”
Ю. Я. Бобало
“ 28 ” 12 2021 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ) РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

241 Готельно-ресторанна справа

Розглянуто та затверджено
на засіданні Вченої ради
Національного університету
“Львівська політехніка”

протокол № 79 від « 28 » 12 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти *Перший (бакалаврський)*

Галузь знань *24 Сфера обслуговування*

Спеціальність *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Кваліфікація *Бакалавр з готельно-ресторанної справи*

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
спеціальності 241 «готельно-
ресторанна справа»

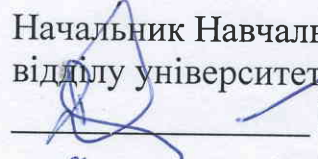
Протокол № 1
від «18» 08 2021 р.

Голова НМК спеціальності
 А. А. Терехух

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
роботи Національного
університету «Львівська
політехніка»

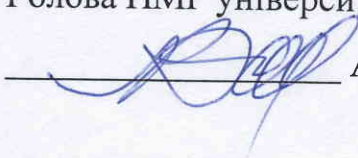
 О.Р. Давидчак
«7» 12 2021 р.

Начальник Навчально-методичного
відділу університету
 В.М Свірідов
«7» 12 2021 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету

Протокол № 60
від «8» 12 2021 р.

Голова НМР університету
 А. Г. Загородній

Директор Навчально-наукового
інституту сталого розвитку
ім. В. Чорновола

 О. І. Мороз
«7» 09 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою науково-методичної комісії спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на підставі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України № 384 від 04.03.2020 року, у складі:

Теребух А.А. – д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму;

Мороз О.І. – д.т.н., професор;

Ільницька Г.Я. – к.е.н., доцент;

Паньків Н.Є. – к.біол.н., доцент;

Москвяк Я.Є. – к.е.н., доцент кафедри;

Теодорович Л.В. – к. геогр.н., доцент, магістр зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

Бойко А.В. – директор ТзОВ «МБМ-Поле»;

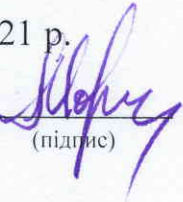
Витрикуш П.М. – студент.

Гарант освітньої програми  Теодорович Л.В. – к. геогр.н., доцент

Проект освітньо-професійної програми обговорений та схвалений на засіданні Вченої ради навчально-наукового Інституту сталого розвитку ім. В. Чорновола

Протокол № 1 від «07.09» 2021 р.

Голова Вченої ради ІСТР


(підпис)

О. І. Мороз

3 (прізвище, ініціали)

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом ректора Національного університету «Львівська політехніка»

від « 30 » 12 2021 р. № 486 - 1 - 10

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Національного університету «Львівська політехніка».

**Профіль програми бакалавра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Львівська політехніка»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	24 – Сфера обслуговування
Спеціальність	241 – Готельно-ресторанна справа
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа/ Hotel and Restaurant Business
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Мова(и) викладання	Українська мова
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Атестат про повну загальну середню освіту, результати Національного мультипредметного тесту (НМТ)
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти	Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС; На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
Наявність акредитації	
Основні поняття та їх визначення	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до Стандарту вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого Наказом МОН України № 384 від 04.03.2020 р.

	з відповідними, внесеними до нього змінами відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021 № 593.
2. Характеристика освітньої програми	
Мета освітньої програми	Підготовка конкурентоспроможних фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність на підприємствах індустрії гостинності на основі сучасних управлінських, організаційних та сервісних підходів.
Основний фокус освітньої програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку фахівців готельно-ресторанного бізнесу, які володіють необхідними знаннями та професійними компетентностями для організації, управління та забезпечення якісного сервісу у підприємствах гостинності з урахуванням цілей сталого розвитку.
Особливості програми	Особливістю ОПП є наявність ліній вибіркових дисциплін, що забезпечує формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Програма орієнтована на практичну підготовку, співпрацю з роботодавцями та використання міжнародних освітніх можливостей, які підвищують конкурентоспроможність випускників.
3 – Опис предметної області	
	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 послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: 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. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Академічні права випускників	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.
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010. 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець з організації дозвілля; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування 55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання 55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів	

55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщення
 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
 56.21 Постачання готових страв для подій
 56.29 Постачання інших готових страв
 56.30 Обслуговування напоями
 79.90 Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність
 82.30 Організування конгресів і торговельних виставок
 93.29 Організування інших видів відпочинку та розваг
 1315 Керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління
 1315 Ресторатор
 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління (директор (керівник) малого підприємства у сфері охорони здоров'я, освіти, культури і т. ін.)
 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства:

- Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення
- Менеджери (управителі) в готельному господарстві
- Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства
- Менеджери (управителі) в ресторанах, кафе, барах, їдальнях
- Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви

 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки
 1210.1 Керуючий готельним господарством
 1210.1 Керуючий підприємством харчування
 1225 Завідувач корпусу готелю
 1225 Завідувач підприємства громадського харчування
 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)
 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення
 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)
 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи
 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)
 3414 Фахівець із конференц-сервісу
 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Викладання проводиться у вигляді: лекцій, (в т.ч. мультимедійних, інтерактивних), семінарів, практичних та лабораторних занять, тренінгів, навчальних екскурсій, електронного навчання в системі Віртуального навчального середовища, дистанційного та самостійного навчання.
Оцінювання	Оцінювання згідно системи ECTS та національної шкали оцінювання у вигляді поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль: усне та письмове опитування, усні презентації, тестування, захист індивідуальних контрольних робіт, виконання та захист курсових робіт. Семестровий контроль: заліки, екзамени.

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність (ІНТ)	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання 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
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. 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. ЗК02. 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. ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність працювати в команді. ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК08. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Фахові компетентності професійного спрямування (ФК1; ФК2)	Лінія «Готельна справа» 1.1. Здатність вивчати сучасні тренди та інновації в готельному бізнесі та використовувати знання у практичній діяльності. 1.2. Здатність до організації та управління рекреаційних закладів на курортних територіях. 1.3. Здатність правильно планувати приміщення та обирати відповідний дизайн в закладах готельного господарства. 1.4. Здатність дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог у готельному господарстві. 1.5. Здатність працювати згідно норм професійного етикету та соціальної відповідальності. 1.6. Здатність до високої культури обслуговування та міжкультурної комунікації. 1.7. Здатність до управління якістю послуг в готельному господарстві. 1.8. Здатність до розуміння сучасного стану та перспектив розвитку готельного господарства згідно концепції сталого розвитку. 1.9. Здатність управляти ризиками в готельному бізнесі. Лінія «Ресторанна справа» 2.1. Здатність вивчати сучасні тренди та інновації в ресторанному бізнесі та використовувати знання у практичній діяльності. 2.2. Здатність розуміти кулінарні особливості різних народів. 2.3. Здатність правильно планувати приміщення та обирати відповідний дизайн торгових залів в закладах ресторанного господарства. 2.4. Здатність дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог в закладах ресторанного господарства. 2.5. Здатність розуміти психологію споживачів та розрізняти їхні типи. 2.6. Здатність організовувати обслуговування споживачів напоями; формування навичок дегустації вина, знання про його виробництво, види, типи, зберігання, витримку, подачу. 2.7. Здатність до управління якістю послуг в ресторанному господарстві. 2.8. Здатність розробляти здоровий збалансований раціон харчування. 2.9. Здатність управляти ризиками в ресторанному бізнесі.
Знання та вміння (РН)	7– Програмні результати навчання РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН02. 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. РН03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі

	споживачами готельних та ресторанних послуг. RH09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. RH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. RH11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. RH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. RH13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. RH14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. RH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. RH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. RH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. RH18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. RH19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості RH20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. RH21. 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. RH22. 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. <i>Для лінії «Готельна справа»</i> RH23. Вивчати та враховувати сучасні тренди та інновації у готельному господарстві RH24. Знати специфіку розвитку курортних територій, принципи, процеси і технології організації роботи в курортній сфері. RH25. Вміти планувати простір та обирати дизайн інтер'єрів в закладах готельного господарства. RH26. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил в закладах готельного господарства. RH27. Дотримуватись професійного етикету та вести соціально відповідальний готельний та ресторанний бізнес. RH28. Враховувати духовні та культурні особливості при обслуговуванні іноземних споживачів RH29. Здійснювати моніторинг та управління якістю послуг в готелях
--	---

	RH30. Вести готельний бізнес з урахуванням цілей сталого розвитку. RH31. Управляти ризиками в готельному бізнесі. Для лінії «Ресторанна справа» RH32. Вивчати та враховувати сучасні тренди та інновації в ресторанному господарстві. RH33. Знати і розуміти особливості гастрономічних традицій різних народів RH34. Вміти планувати простір та обирати дизайн інтер'єрів в закладах ресторанного господарства. RH35. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил у закладах ресторанного господарства. RH36. Розрізняти типи споживачів та уникати конфліктів у процесі обслуговування. RH37. Організовувати барне господарство, давати рекомендації гостям щодо вибору вина та інших напоїв. RH38. Здійснювати моніторинг та управління якістю послуг в готелях. RH39. Забезпечувати збалансоване харчування споживачів. RH40. Управляти ризиками в ресторанному бізнесі.
Комунікація (КОМ)	КОМ 1. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами (англійською, німецькою, італійською, французькою, іспанською). КОМ 2. Здатність використання різноманітних методів, зокрема сучасних інформаційних технологій, для ефективно спілкування на професійному та соціальному рівнях. КОМ 3. Володіння достатніми знаннями різних теорій в галузі комунікацій, що дасть можливість організації комунікаційної взаємодії за допомогою сучасних комунікаційних технологій.
Автономія і відповідальність (АіВ)	АіВ1. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати відповідні рішення. АіВ2. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань. АіВ3. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. АіВ4. Здатність демонструвати розуміння та застосування основних екологічних засад охорони праці та безпеки життєдіяльності.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Основні характеристики кадрового забезпечення	Склад проектної робочої групи освітньої програми, професорсько-викладацький склад групи забезпечення відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. 85% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», мають наукові ступені.
Основні характеристики матеріально-технічного забезпечення	- навчальні корпуси; - гуртожитки; - тематичні кабінети; - спеціалізовані лабораторії; - комп'ютерні класи; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - концертний зал; спортивний комплекс, спортивні майданчики.

Основні характеристики інформаційно-методичного забезпечення	- офіційний сайт НУ «Львівська політехніка»: https://lpnu.ua/; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище Національного університету «Львівська політехніка»; - пакет MS Office 365; корпоративна пошта; - навчальні і робочі навчальні плани; графіки навчального процесу - навчально-методичні комплекси дисциплін; - навчальні та робочі навчальні програми дисциплін; - матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; - програми практик; методичні вказівки щодо виконання практичних . лабораторних, курсових робіт, кваліфікаційної роботи.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Регламентується Постановою КМУ N 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» від 12 серпня 2015 року та постановою № 599 КМУ від 13 травня 2022 р «Про внесення змін до деяких постанов 2022 року Кабінету Міністрів України щодо врегулювання питань академічної мобільності». Здійснюється на основі двосторонніх угод між Національним університетом «Львівська політехніка» та університетами України. Кожен здобувач вищої освіти має можливість проходити навчання у ЗВО партнерах (окремі курси, навчання протягом семестру) з подальшим визнанням отриманих результатів та кредитів навчання. Можливість навчання за кількома спеціальностями або в кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України. Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних ЗВО-партнерах. Здійснюється на основі двосторонніх угод між Національним університетом «Львівська політехніка» та університетами України.
Міжнародна кредитна мобільність	Організація академічної мобільності студентів, здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність студентів НУ «Львівська політехніка» на основі двосторонніх угод між Національним університетом «Львівська політехніка» та навчальними закладами країн-партнерів. У рамках програм ЄС Ерасмус+ на основі двосторонніх договорів між НУ «Львівська політехніка» та вищими навчальними закладами і науковими установами зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних студентів. Умови вступу та організація навчальної діяльності визначаються «Положенням про навчання іноземних громадян в НУ «Львівська політехніка».

2. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ п/ п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо- професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо- професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	2	3		6
1.	Цикл загальної підготовки	66,5/27,7	6/2,5	72,5/30,2
2.	Цикл професійної підготовки	112,5/46,9	55/22,9	167,5/69,8
Всього за весь термін навчання		179/74,6	61/25,4	240/100

3. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Назва компонента ОП	Обсяг компонента в кредитах ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти спеціальності			
1. Цикл загальної підготовки			
СК1.1.	Вища та прикладна математика	6	екзамен
СК1.2.	Іноземна мова за професійним спрямуванням, частина 1	3	залік
	Іноземна мова за професійним спрямуванням, частина 2	3	залік
	Іноземна мова за професійним спрямуванням, частина 3	3	екзамен
СК1.3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
СК1.4.	Вступ до спеціальності	5	залік
СК1.5.	Історія державності та культури України	3	екзамен
СК1.6.	Географія туризму та туристичне країнознавство	7	екзамен
СК1.7.	Готельно-ресторанна індустрія світу та України	6	екзамен
СК1.8.	Основи економічної теорії	3	залік
СК1.9.	Філософія	3	екзамен
СК1.10.	Друга іноземна мова, частина 1	3	залік
	Друга іноземна мова, частина 2	3	екзамен
СК1.11.	Статистика в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
СК1.12.	Інформатика	3	екзамен
СК1.13.	Організація послуг харчування	4,5	екзамен
СК1.14.	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
Всього за цикл:		66,5	
2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
СК2.1.	Основи туризмознавства	7	екзамен
СК2.2.	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	3	залік

СК2.3.	Основи наукових досліджень	4,5	залік
СК2.4.	Технологія виробництва продукції в ресторанному господарстві	7	екзамен
СК2.5.	Економіка готельного і ресторанного бізнесу	6	екзамен
СК2.6.	Менеджмент готельно-ресторанної справи Менеджмент готельно-ресторанної справи КР	6 2	екзамен залік
СК2.7.	Маркетинг та рекламно-інформаційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі	4,5	екзамен
СК2.8.	Організація готельного господарства ч.1 Організація готельного господарства ч.2 Організація готельного господарства КР	4 6 2	залік екзамен залік
СК2.9.	Організація ресторанного господарства ч.1 Організація ресторанного господарства ч.2 Організація ресторанного господарства КР	6 4 2	залік екзамен залік
СК2.10.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
СК2.11.	Організація анімаційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	6	екзамен
СК2.12.	Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	5	екзамен
СК2.13.	Навчальна практика	4,5	залік
СК2.14.	Виробнича практика	4,5	залік
СК2.15.	Виробнича практика	4,5	залік
СК2.16.	Атестаційний екзамен	3	
СК2.17.	Практика за темою бакалаврської кваліфікаційної роботи	4,5	залік
СК2.18.	Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи	7,5	
СК2.19.	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	3	
Всього за цикл		112,5	
Всього за обов'язкові компоненти		179	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми			
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>			
Всього за цикл:		6	
<i>2. Цикл професійної фахової підготовки</i>			
<i>Лінія «Готельна справа»</i>			
ВБ1.1.	Сучасні тренди та інновації в готельному бізнесі	6	залік
ВБ1.2.	Курортна справа	3	залік
ВБ1.3.	Планування та дизайн інтер'єрів в готельних закладах	6	залік
ВБ1.4.	Гігієна та санітарія в готельній галузі	5	залік
ВБ1.5.	Професійний етикет та соціальна відповідальність в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік
ВБ1.6.	Культура обслуговування та міжкультурна комунікація в індустрії гостинності	6	залік
ВБ1.7.	Управління якістю послуг в готелях	6	екзамен
ВБ1.8.	Індустрія гостинності в контексті сталого розвитку	5	залік
ВБ1.9.	Управління ризиками в готельному господарстві	6	залік
Всього		49	
<i>Лінія «Ресторанна справа»</i>			
ВБ2.1.	Сучасні тренди та інновації в ресторанному бізнесі	6	залік
ВБ2.2.	Кулінарна етнологія	3	залік
ВБ2.3.	Планування та дизайн інтер'єрів в рестораних закладах	6	залік
ВБ2.4.	Гігієна та санітарія в ресторанній галузі	5	залік
ВБ2.5.	Типологія та психологія споживачів	6	залік
ВБ2.6.	Барна справа та організація роботи сомельє	6	залік

ВБ2.7.	Управління якістю продукції в ресторанних закладах	6	екзамен
ВБ2.8.	Основи нутриціології	5	залік
ВБ2.9.	Управління ризиками в ресторанному господарстві	6	залік
Всього:		49	
Вибіркові компоненти інших освітньо-професійних програм		6	
Всього за групою вибірових компонентів		61	
Всього за обов'язкові компоненти		179	
Всього за освітньо-професійну програму		240	

4. Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до 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. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті НУ «Львівська політехніка», або у його репозитарії.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених чинним стандартом та освітньою програмою.

5. Матриця відповідності компетентностей освітнім компонентам освітньої програми

Освітні компоненти	Загальні компетентності												Фахові компетентності													
	ІНТ	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13
СК1.1	+	+			+					+																
СК1.2	+			+				+				+					+									
СК1.3	+	+	+	+			+				+						+									
СК1.4	+	+		+										+												
СК1.5	+	+	+					+																		
СК1.6	+	+		+				+			+															
СК1.7	+	+		+				+			+			+												
СК1.8	+	+		+						+								+								
СК1.9	+	+	+					+		+			+													
СК1.10	+			+				+				+					+									
СК1.11	+				+					+														+		
СК1.12	+			+	+						+												+			
СК1.13	+		+			+		+						+	+				+		+					
СК1.14	+		+	+							+		+			+										
СК2.1	+	+	+	+										+			+						+			
СК2.2	+	+	+													+										
СК2.3	+			+						+	+		+										+			
СК2.4	+		+								+			+	+			+					+	+		
СК2.5	+	+	+	+							+			+				+					+		+	+
СК2.6	+		+	+				+						+	+			+	+					+	+	
СК2.7	+		+	+		+					+						+				+			+		
СК2.8	+		+	+	+	+								+	+	+	+	+	+		+		+			+
СК2.9	+		+	+	+	+								+	+	+	+	+	+		+		+			+
СК2.10	+		+	+					+		+			+								+	+			
СК2.11	+		+			+		+						+	+					+						
СК2.12	+			+	+									+						+						
СК2.13	+	+	+			+					+			+		+			+					+		
СК2.14	+		+			+			+		+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
СК2.15	+		+			+			+		+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
СК2.16	+			+									+													
СК2.17	+		+			+			+		+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
СК2.18	+	+								+	+		+						+	+						
СК2.19	+						+													+						

6. Матриця відповідності програмних результатів навчання освітнім компонентам освітньої програми

Програмні результати навчання	СК1.1.	СК1.2.	СК1.3.	СК1.4.	СК1.5.	СК1.6.	СК1.7.	СК1.8.	СК1.9.	СК1.10.	СК1.11.	СК1.12.	СК1.13.	СК1.14.	СК2.1.	СК2.2.	СК2.3.	СК2.4.	СК2.5.	СК2.6.	СК2.7.	СК2.8.	СК2.9.	СК2.10.	СК2.11.	СК2.12.	СК2.13.	СК2.14.	СК2.15.	СК2.16.	СК2.17.	СК2.18.	СК2.19.	
РН01				+										+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+		+			
РН02				+			+				+		+		+				+		+				+		+	+	+		+			
РН03		+	+							+																								
РН04						+	+				+						+										+	+	+		+			
РН05				+			+						+		+			+	+				+	+	+			+	+	+		+		
РН06													+						+								+	+	+		+			
РН07												+										+	+				+	+	+		+			
РН08		+	+							+			+									+				+		+	+	+		+		
РН09																						+	+	+				+	+		+			
РН10																	+	+				+	+		+			+	+		+			
РН11											+	+									+					+		+	+		+			
РН12																		+		+								+	+		+			
РН13																				+		+	+					+	+		+			
РН14																+						+	+					+	+		+			
РН15								+											+			+	+				+	+	+		+			
РН16	+							+					+									+	+	+	+			+	+	+	+	+		
РН17	+		+																		+							+	+	+	+	+	+	
РН18																			+	+	+							+	+		+	+	+	
РН19					+								+	+			+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+			
РН20				+	+		+	+	+					+				+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+			
РН21			+		+	+			+					+												+		+						
РН22				+		+			+																	+		+					+	
КОМ1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
КОМ2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
КОМ3		+	+						+			+					+			+	+													
АіВ1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
АіВ2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
АіВ3			+	+		+	+					+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+		
АіВ4				+		+	+						+	+	+	+		+	+	+		+	+	+			+	+	+		+			

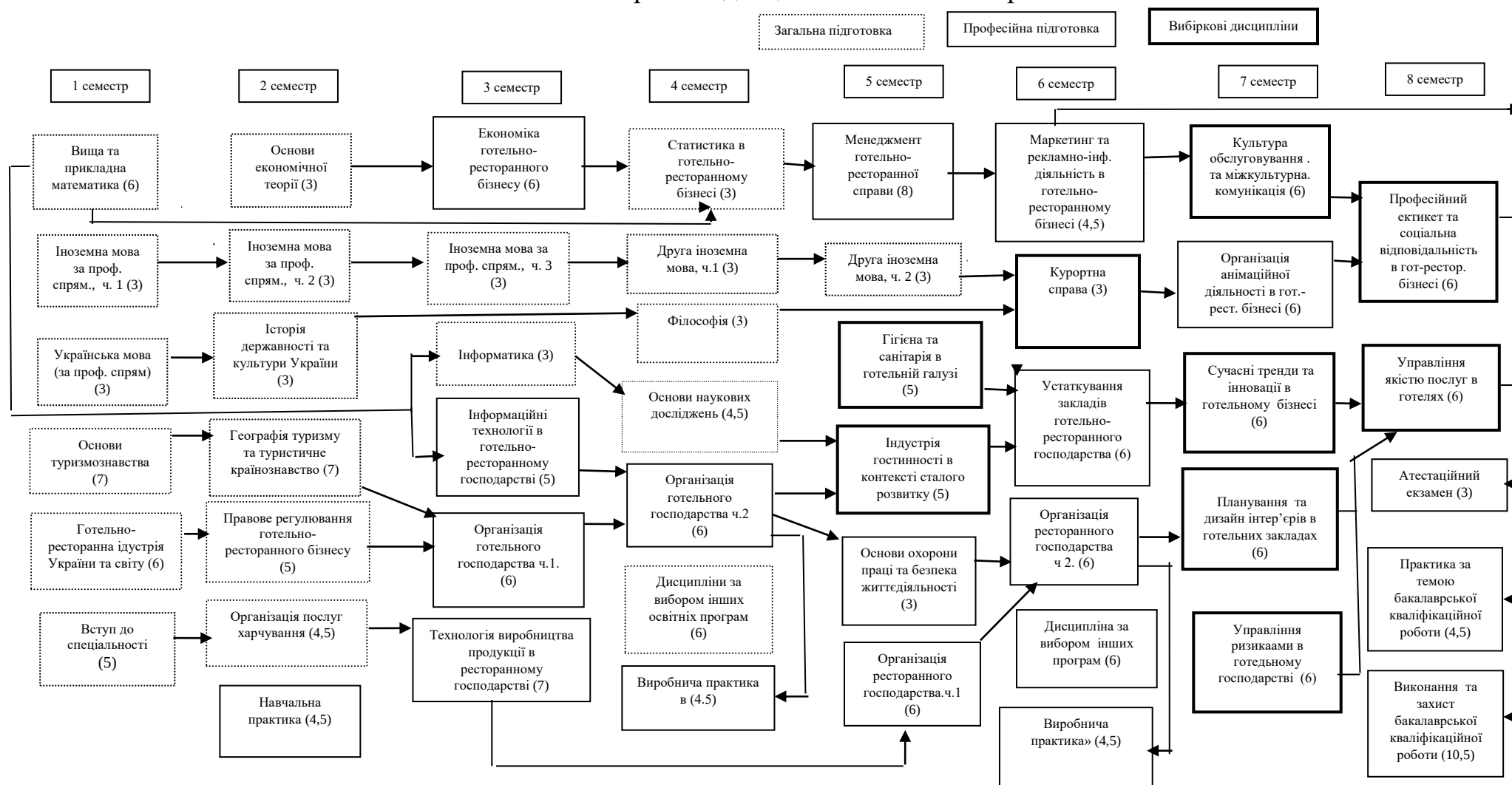
7. Матриця відповідності компетентностей вибіркоким освітнім компонентам освітньої програми

Освітні компоненти	Загальні компетенції												Спеціалізовані фахові компетенції																																							
	ІНТ	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	ФК1.1	ФК1.2	ФК1.3	ФК1.4	ФК1.5	ФК1.6	ФК1.7	ФК1.8	ФК1.9	ФК2.1	ФК2.2	ФК2.3	ФК2.4	ФК2.5	ФК2.6	ФК2.7	ФК2.8	ФК2.9								
ВБ1.1	+			+							+			+	+					+					+			+																								
ВБ1.2	+	+	+					+			+			+	+			+		+									+																							
ВБ1.3	+	+						+		+				+																	+																					
ВБ1.4	+	+	+						+					+													+					+																				
ВБ1.5	+	+	+											+			+	+															+																			
ВБ1.6	+	+	+					+							+						+													+																		
ВБ1.7	+	+	+	+													+							+											+																	
ВБ1.8	+	+	+											+																					+																	
ВБ1.9	+		+							+								+					+		+											+																
ВБ2.1	+	+		+							+			+	+					+				+												+																
ВБ2.2	+		+					+			+			+							+																	+														
ВБ2.3	+		+						+														+																	+												
ВБ2.4	+		+						+		+																															+										
ВБ2.5	+	+	+																	+	+			+																		+										
ВБ2.6	+		+	+				+			+			+	+					+				+																			+									
ВБ2.7	+		+	+							+			+										+																							+					
ВБ2.8	+	+	+	+				+			+			+										+																									+			
ВБ2.9	+							+							+				+		+				+																										+	

**8. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними
вибірковими компонентами освітньої програми бакалавра зі спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»**

Програмні результати навчання	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ1.3	ВБ1.4	ВБ1.5	ВБ1.6	ВБ1.7	ВБ1.8	ВБ1.9	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ2.4	ВБ2.5	ВБ2.6	ВБ2.7	ВБ2.8	ВБ2.9
PH01				+			+	+					+		+	+		+
PH02	+									+								
PH03					+	+								+		+		
PH04	+	+	+	+					+	+	+	+			+		+	+
PH05		+										+			+			
PH06											+						+	
PH07				+		+	+						+	+	+	+		
PH08					+	+								+	+	+		
PH09		+	+									+			+			
PH10	+					+				+					+	+		
PH11																		
PH12							+									+		
PH13		+																
PH14															+			
PH15		+							+									
PH16			+					+	+			+	+		+			+
PH17					+	+								+				
PH18																		
PH19				+	+		+						+	+	+	+	+	
PH20	+		+				+	+		+	+	+	+			+		+
PH21					+										+			
PH22	+							+		+	+							
PH23	+			+			+						+			+		
PH24		+																
PH25			+															
PH26				+														
PH27					+													
PH28						+												
PH29							+											
PH30								+										
PH31									+									
PH32										+								
PH33											+							
PH34												+						
PH35													+					
PH36														+				
PH37															+			
PH38																+		
PH39																	+	
PH40																		+
KOM1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
KOM2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
KOM3					+	+								+	+			
AiB1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
AiB2	+	+					+			+	+		+			+	+	
AiB3	+				+	+	+			+	+	+	+	+		+	+	
AiB4		+	+	+				+				+	+			+	+	

Структурно-логічна схема підготовки спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» з лінією вибірових дисциплін «Готельна справа»



Структурно-логічна схема підготовки спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» з лінією вибірових дисциплін «Ресторанна справа»

