

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ “ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА”

ЗАТВЕРДЖУЮ



Ректор
Національного університету
“Львівська політехніка”

Ю. Я. Бобало

42 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» 42 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

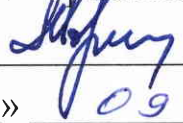
Науково-методичною радою університету

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-Гикавчук Г.Я. – к.е.н., доцент;

Паньків Н.Є. – к.біол.н., доцент;


Москвяк Я.Є. – к.е.н., доцент;

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

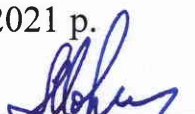

(підпис)

Теодорович Л.В.
(прізвище, ініціали)

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
(прізвище, ініціали)

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом ректора Національного університету «Львівська політехніка»

від « 30 » 12 2021 р. № 796-1-10

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
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 кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС. 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..
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Атестат про повну загальну середню освіту
Мова(и) викладання	Українська мова
Основні поняття та їх визначення	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до стандарту вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
2 – Опис предметної області	
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.

	<p>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.</p> <p>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 ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
3 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010.</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець з організації дозвілля; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>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 розміщування 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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення • Менеджери (управителі) в готельному господарстві • Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства • Менеджери (управителі) в ресторанах • Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях

	<ul style="list-style-type: none"> Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви <p>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</p>
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 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, практичні заняття, лабораторні роботи, виконання курсових робіт, самостійна робота на основі навчально-методичної літератури, поточний і підсумковий контроль, консультації із викладачами, підготовка бакалаврської роботи.
Оцінювання	Письмові та усні экзамени, лабораторні звіти, захист курсових робіт, усні презентації, захист бакалаврських кваліфікаційних робіт.
5 – 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)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК08. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p>

	<p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p>СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК06. 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>СК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК11. 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>СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

<p>Фахові компетентності професійного спрямування (ФК1; ФК2)</p>	<p>ФК1 «Готельна справа»</p> <p>1.1. Здатність вивчати сучасні тренди та інновації в готельному бізнесі та використовувати знання у практичній діяльності.</p> <p>1.2. Здатність до організації та управління рекреаційних закладів на курортних територіях.</p> <p>1.3. Здатність правильно планувати приміщення та обирати відповідний дизайн в закладах готельного господарства.</p> <p>1.4. Здатність дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог у готельному господарстві.</p> <p>1.5. Здатність працювати згідно норм професійного етикету та соціальної відповідальності.</p> <p>1.6. Здатність до високої культури обслуговування та міжкультурної комунікації.</p> <p>1.7. Здатність до управління якістю послуг в готельному господарстві.</p> <p>1.8. Здатність до розуміння сучасного стану та перспектив розвитку готельного господарства згідно концепції сталого розвитку.</p> <p>1.9. Здатність до управління готельним господарством в кризових ситуаціях.</p> <p>Блок ФК2 «Ресторанна справа»</p> <p>2.1. Здатність вивчати сучасні тренди та інновації в ресторанному бізнесі та використовувати знання у практичній діяльності.</p> <p>2.2. Здатність розуміти кулінарні особливості різних народів</p> <p>2.3. Здатність правильно планувати приміщення та обирати відповідний дизайн торгових залів в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2.4. Здатність дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2.5. Здатність розуміти психологію споживачів та розрізняти їхні типи</p> <p>2.6. Здатність організовувати обслуговування споживачів напоями та до навичок дегустації вина, знання про його виробництво, види, типи, зберігання, витримку, подачу.</p> <p>2.9. Здатність до управління ресторанним господарством в кризових ситуаціях.</p>
<p>6 – Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований термінами результатів навчання</p>	
<p>Знання та вміння (РН)</p>	<p>РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>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.</p> <p>РН03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання</p>

стандартів якості і норм безпеки.

PH08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

PH09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

PH20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

PH21. 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.

PH22. 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.

Для блоку «Готельна справа»

PH23. Організовувати діяльність готельних підприємств.

PH24. Оцінювати можливості внутрішнього ринку готельних послуг та його місце на міжнародному ринку.

PH25. Вивчати та враховувати сучасні тренди та інновації в готельному бізнесі.

PH26. Знати особливості розвитку готельної інфраструктури різних країн світу

PH27. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи в курортній сфері з врахуванням специфіки функціонування курортних територій

PH28. Виявляти потреби гостей з різних країн з метою їхнього

	<p>максимального задоволення.</p> <p>RH29. Використовувати інтернет-технології в управлінні готельним господарством</p> <p>RH30. Здійснювати моніторинг та управління якістю послуг в готелях</p> <p>RH31. Дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог в закладах готельного господарства.</p> <p>RH32. Дотримуватись професійного етикету та вести соціально відповідальний готельний та ресторанный бізнес.</p> <p>RH33. Планувати простір та обирати дизайн інтер'єрів в готельних закладах.</p> <p>RH34. Управляти ризиками в готельному господарстві.</p> <p>RH35. Вести готельний бізнес з урахуванням цілей сталого розвитку</p> <p>Для блоку «Ресторанна справа»</p> <p>RH36. Організовувати діяльність рестораних підприємств.</p> <p>RH37. Оцінювати кон'юктуру ринку рестораних послуг.</p> <p>RH38. Вивчати та враховувати сучасні тренди та інновації в ресторанному бізнесі</p> <p>RH39. Враховувати кулінарні смаки та особливості при обслуговуванні іноземних гостей</p> <p>RH40. Планувати приміщення та обирати відповідний дизайн торгових залів в закладах ресторанного господарства.</p> <p>RH41. Дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог в закладах ресторанного господарства.</p> <p>RH42. Розрізняти типи споживачів та уникати конфліктів у процесі обслуговування.</p> <p>RH43. Організовувати обслуговування споживачів напоями та господарство барів.</p> <p>RH44. Приймати правильні рішення в управлінні ресторанним господарством в кризових ситуаціях.</p> <p>RH45. Використовувати інтернет-технології в управлінні ресторанним господарством</p> <p>RH46. Здійснювати моніторинг та управління якістю послуг в готелях</p> <p>RH47. Вміти планувати простір та обирати дизайн інтер'єрів в закладах ресторанного господарства.</p> <p>RH48. Знати та вміти забезпечувати збалансоване харчування споживачів.</p>
Комунікація (КОМ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами (англійською, німецькою, італійською, французькою, іспанською); 2. Здатність використання різноманітних методів, зокрема сучасних інформаційних технологій, для ефективно спілкування на професійному та соціальному рівнях; 3. Володіння достатніми знаннями різних теорій в галузі комунікацій, що дасть можливість організації комунікаційної взаємодії за допомогою сучасних комунікаційних технологій..
Автономія і відповідальність (АіВ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати відповідні рішення; 2. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань; 3. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики; 4. Здатність демонструвати розуміння основних екологічних засад, охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.
7 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Основні	Склад проектної робочої групи освітньої програми, професорсько-

характеристики кадрового забезпечення	викладацький склад групи забезпечення відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. 85% навчально-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, кваліфікаційних робіт; пакети комплексних контрольних робіт.
8 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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. Угода щодо семестрового академічного обміну між Поморською Академією в Слупську (Польща) та НУ «Львівська політехніка» (Україна)
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».

**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	4	5
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

1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Назва компонента ОП	Обсяг компонента в кредитах ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти спеціальності			
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>			
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	
<i>2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>			
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

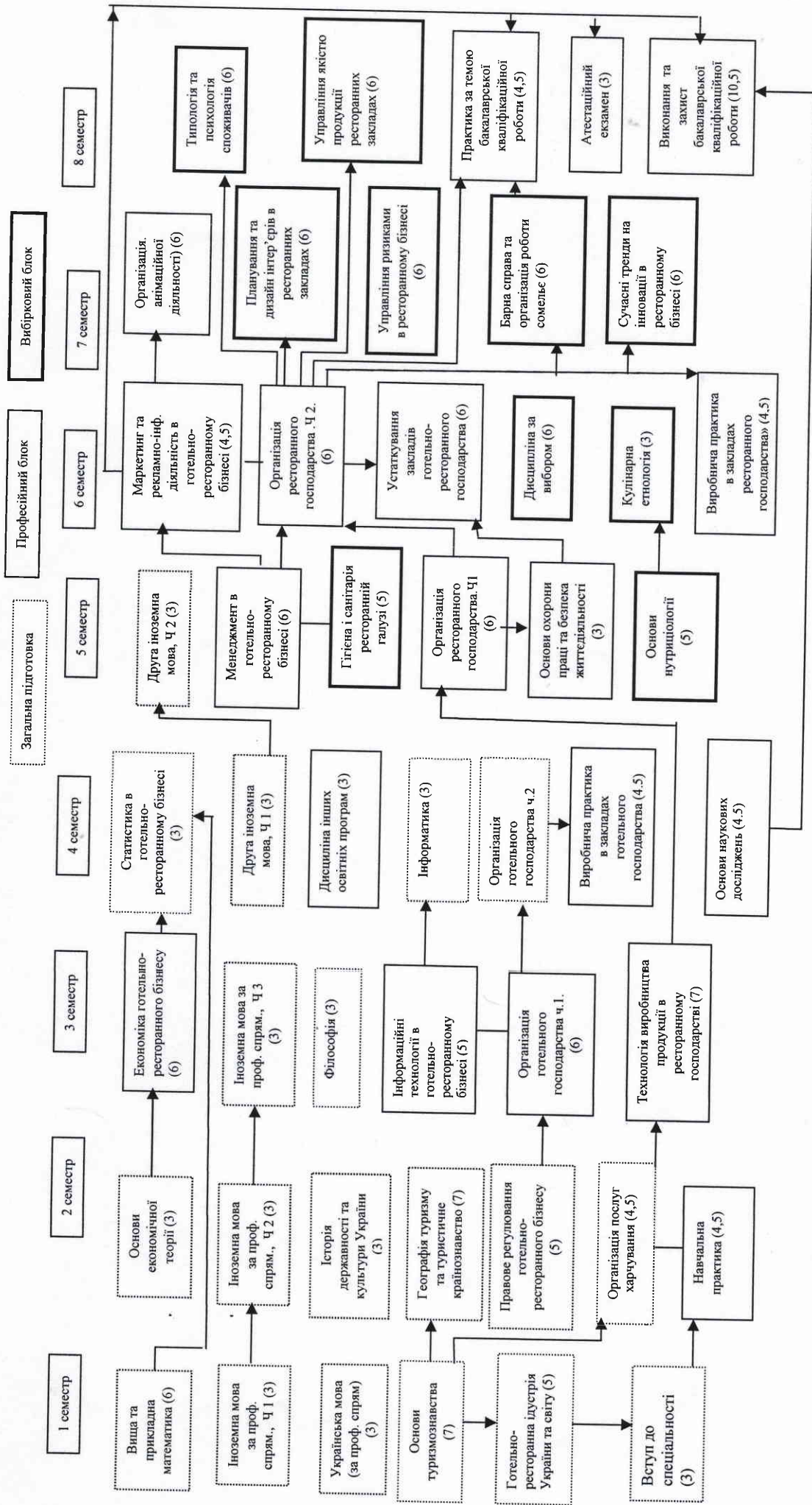
СК2.5.	Економіка готельного і ресторанного бізнесу	6	екзамен
СК2.6.	Менеджмент готельно-ресторанної справи Менеджмент готельно-ресторанної справи КР	6 2	екзамен залік
СК2.7.	Маркетинг та рекламно-інформаційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі	4,5	екзамен
СК2.8.	Організація готельного господарства 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.	Практика за темою бакалаврської кваліфікаційної роботи	4,5	залік
СК2.17.	Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи	7,5	
СК2.18.	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	3	
СК2.19.	Кваліфікаційний екзамен	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	залік
<i>2. Цикл професійної фахової підготовки</i>			
Компоненти вибіркового блоку 0100: «Готельна справа»			
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	
Компоненти вибіркового блоку 0200 «Ресторанна справа»			
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 рестораних 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 вибіркового компонентів:		61	
Всього за освітньо-професійну програму		240	

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

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.
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 має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

Структурно-логічна схема підготовки спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
з вибірковим блоком «Ресторанна справа»



Структурно-логічна схема підготовки спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» з вибіровим блоком «Готельна справа»

