МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора
Національного університету
«Львівська політехніка»

_____Юрій БОБАЛО
«26»_____03_____2025 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський) рівень_____

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр_____

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ_____J «Транспорт і послуги»_____

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ_J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»_

Розглянуто та затверджено
на засіданні Вченої ради
Національного університету
«Львівська політехніка»
протокол №21 від «25» ____03____2025 р.

Львів 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський рівень)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Розроблено і схвалено
Науково-методичною комісією спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
протокол № 1 від 11 лютого 2025 р.

Голова НМК спеціальності
_____ Лариса ТЕОДОРОВИЧ

Проректор з науково-педагогічної роботи
Національного університету «Львівська політехніка»
_____Олег ДАВИДЧАК
«19»_____02_____2025 р.

Начальник Навчально-методичного відділу університету
_____Василь ТОМ'ЮК
«18»_____02_____2025 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою університету
Протокол № 86
від «20» _____03_____ 2025 р.

Голова НМР університету
_____Анатолій ЗАГОРОДНІЙ

Директор Навчально-наукового інституту сталого розвитку ім. В. Чорновола, Голова Вченої ради ІСТР
_____Святослав КНЯЗЬ
«18» лютого 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, який регламентує нормативні компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки бакалаврів у галузі J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Програма розроблена 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, Наказу МОН від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», затвердженого Постановою КМУ від 30.08.2024 р. № 1021, робочою групою науково-методичної комісії спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» у складі:

Теодорович Л.В. – гарант освітньої програми, магістр з спеціальності «Готельно-ресторанна справа», к. геогр.н., доцент кафедри туризму, доцент;

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

Лущик М.В.. – к.геогр.н., доцент кафедри туризму, доцент;

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

Бойко А.С. – власниця та директор консалтингової агенції Grant Solution (ресторанний колсатинг)

Шевелюк М.М. – Керівник Школи Гостинності «Horeca School», PhD з культурології, експерт ресторанного сервісу, менеджер з розвитку готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино»;

Шварц Л.І. – провідний спеціаліст-технолог студентської їдальні НУ «Львівська політехніка».

Верчинська М.С. – студентка 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Гарант освітньої програми Лариса ТЕОДОРОВИЧ

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

Протокол № 6 від 18 лютого 2025 року

Голова Вченої ради ІСТР _____ проф. Олександр МОРОЗ
(підпис) (прізвище, ініціали)

Проект освітньо-професійної програми обговорений та схвалений на засіданні НМР інституту сталого розвитку ім. В. Чорновола

Протокол №6 від «18» лютого 2025 р.

Голова НМР ІСТР _____ Тетяна ДАНЬКО
(підпис) (прізвище, ініціали)

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом в.о. ректора Національного університету «Львівська політехніка»

від «26» 03 2025 р. № 194-1-10.

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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

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	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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 3 роки 10 місяців
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 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого Наказом МОН України № 384 від 04.03.2020 р.т

2. Мета освітньої програми
Відповідно до мети і стратегії розвитку університету освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють загальними та спеціальними компетентностями, мають відповідні теоретичні знання та практичні навички, спроможні вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні

Відповідно до мети і стратегії розвитку університету освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють загальними та спеціальними компетентностями, мають відповідні теоретичні знання та практичні навички, спроможні вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.	
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 технологій 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
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр із спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2024. 1315 Керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 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: 1456 Менеджер (управитель) ресторану Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення Менеджери (управителі) в готельному господарстві Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства (в ресторанах, кафе, барах, їдальнях) Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1210.1 Керуючий готельним господарством Керуючий підприємством харчування 1225 Завідувач корпусу готелю Завідувач підприємства громадського харчування Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 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 Фахівець із спеціалізованого обслуговування Фахівець з готельного обслуговування; Фахівець з організації дозвілля; 55 Тимчасове розміщування 55.1.Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування 55.2. Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання 55.3.Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів 55.9. Діяльність інших засобів тимчасового розміщування 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями 56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.2. Постачання готових страв 56.21 Постачання готових страв для подій 56.29 Постачання інших готових страв 79.90 Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність 93.29 Організування інших видів відпочинку та розваг
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.
5 – 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	Лабораторні звіти, захист курсових робіт, усні презентації, екзамени (Письмові та усні компоненти), захист бакалаврської кваліфікаційної роботи.
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 (закладах) 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, визначені за освітньою	СК14. Здатність забезпечувати сервіс, враховувати кулінарні смаки та потреби гостей відповідно до їхніх етнічних та релігійно-духовних переконань; СК15. Здатність забезпечувати збалансоване харчування споживачів.

програмою	СК 16. Здатність зберігати національні традиції гостинності
6 – Програмні результати навчання	
Знання та вміння (РН)	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. РН09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені

	необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН21. 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. РН22. 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. РН23. Організовувати обслуговування різних контингентів відвідувачів, враховуючи їхні національні та духовно-релігійні потреби. РН24. Забезпечувати організацію збалансованого харчування споживачів. РН25. Зберігати національні традиції гостинності РН26. Організовувати наради, виставки, ярмарки та інші події, пов'язані з професійною сферою діяльності
Комунікація (КОМ)	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)	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 та застосування основних екологічних засад охорони праці та безпеки життєдіяльності.
7 – 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% 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	- офіційний сайт НУ «Львівська політехніка»: https://lpnu.ua/;

характеристики інформаційно-методичного забезпечення	- 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	Регламентується Постановою КМУ N 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» від 12 серпня 2015 року, 2022 року постановою № 599 КМУ «Про внесення змін до деяких постанов 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.
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 про співпрацю з Поморською Академією в Слупську (Польща); Угода про співпрацю з Академією туризму і готельного менеджменту (Ґданськ, Польща); Угода про співпрацю з Народним університетом туристичних наук 9м. Ночера, Італія)
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		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

1. 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 Іноземна мова за професійним спрямуванням, частина 2 Іноземна мова за професійним спрямуванням, частина 3	3 3 3	залік залік 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 Друга іноземна мова, частина 2	3 3	залік екзамен
СК1.11.	Статистика в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
СК1.12.	Інформатика	3	екзамен
СК1.13.	Основи наукових досліджень	4,5	залік
СК1.14.	Організаційно-правові засади 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.	Організація послуг харчування	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.	Управління інвестиціями 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 в закладах готельного господарства	4,5	залік
СК2.15.	Виробнича практика в закладах ресторанного господарства	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**	
3. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми			
1. Цикл загальної підготовки			
Всього за цикл:		6	залік
2. Цикл професійної фахової підготовки			
Компоненти вибіркового блоку 1			
ВБ.1.1.	Сучасні тренди та інновації в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік
ВБ.1.2.	Курортна справа	3	залік
ВБ.1.3.	Планування та дизайн інтер'єрів в закладах готельно-ресторанного господарства	6	залік
ВБ.1.4.	Гігієна та санітарія в готельно-ресторанному господарстві	5	залік
ВБ1.5.	Професійний етикет та соціальна відповідальність в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік
ВБ.1.6.	Організація анімаційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік
ВБ1.7.	Організація івентів	6	екзамен
ВБ1.8.	Індустрія гостинності в контексті сталого розвитку	5	залік
ВБ.1.9.	Сервіс в закладах готельного господарства	6	залік
Всього:		**49**	
Компоненти вибіркового блоку 2			
ВБ2.1.	Основи нутриціології	5	залік
ВБ2.2.	Кулінарна етнологія	3	залік

ВБ2.3.	Барна справа та організація роботи сомельє	6	залік
ВБ2.4.	Управління якістю послуг та продукції в готельно-ресторанному господарстві	5	залік
ВБ2.5.	Управління проєктами та стартапами в індустрії гостинності	6	залік
ВБ2.6.	Культура обслуговування та міжкультурна комунікація в індустрії гостинності	6	залік
ВБ2.7.	Брендинг в індустрії гостинності	6	екзамен
ВБ2.8.	Автентична українська кухня	6	залік
ВБ2.9.	Сервіс в закладах ресторанного господарства	6	залік
Всього:		**49**	
Вибіркові компоненти інших освітньо-професійних програм		**6**	
Всього за групою вибіркових компонентів:		**61**	
Всього за освітньо-професійну програму		**240**	

4. 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 передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

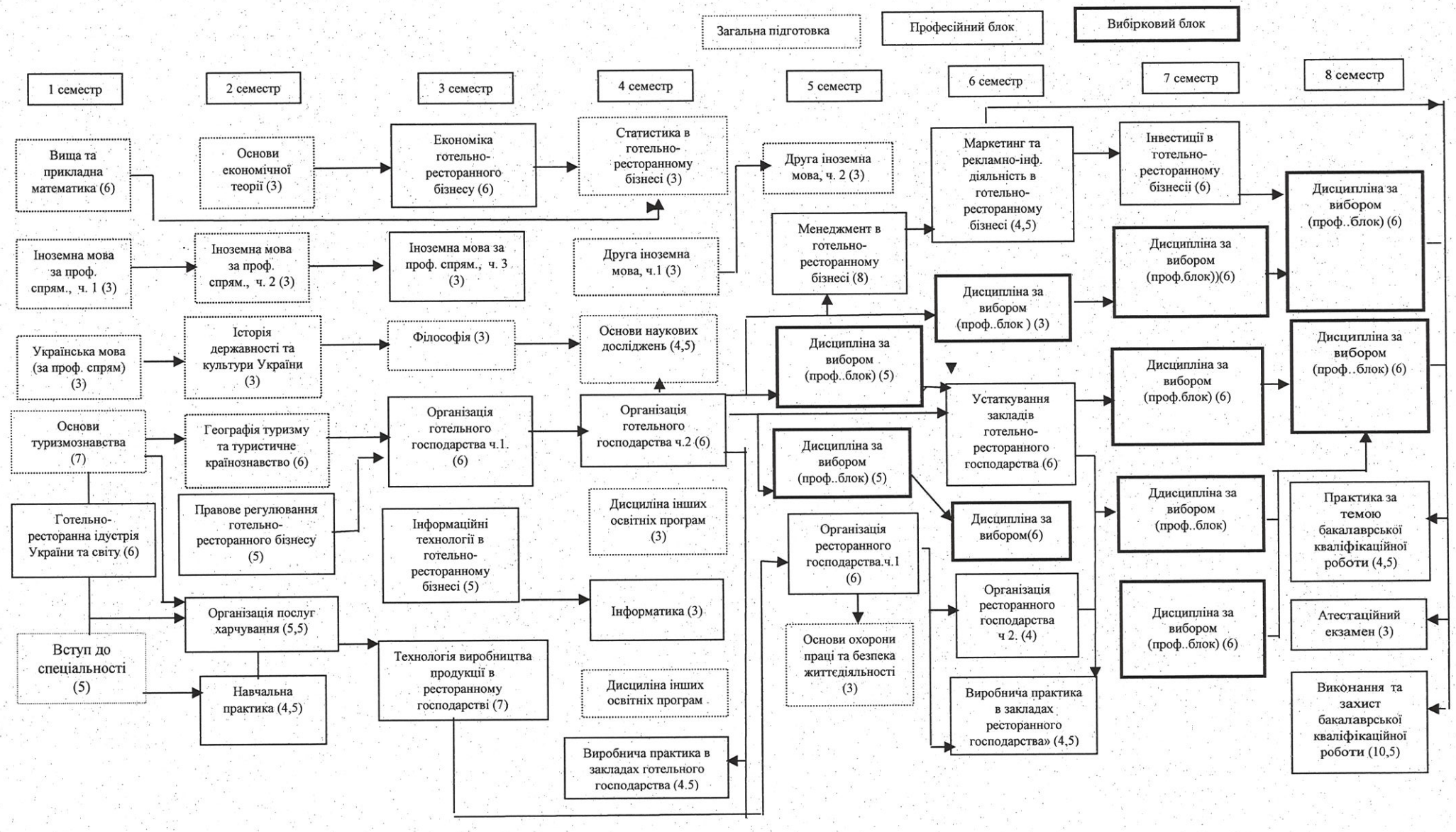
4. Матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам освітньої програми бакалавра зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

КОП	Загальні компетентності													Спеціальні (фахові, предметні) компетентності																
	ІНТ	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	ФК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16
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	+						+						+								+								
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	+	+						+							+				+		+				+		+		+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми бакалавра зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програмні результати навчання	Обов'язкові компоненти спеціальності																																	
	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	СК1.15	СК1.16	СК1.17	СК1.18	СК1.19	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
РН01													+	+									+				+	+							
РН02				+													+		+								+	+					+	+	+
РН03		+	+																																
РН04						+		+			+			+			+		+			+												
РН05													+							+			+				+	+							
РН06																			+				+				+	+							
РН07		+										+															+	+			+				
РН08													+														+	+		+					
РН09																											+	+	+						
РН10																							+				+	+							
РН11			+	+	+		+								+	+									+	+					+				
РН12															+	+							+		+								+		+
РН13																									+		+	+							
РН14																					+						+	+							
РН15								+																+	+										
РН16													+											+	+		+	+		+					
РН17	+		+						+																+										
РН18				+														+							+	+	+	+		+					
РН19										+				+										+	+	+									
РН20																		+			+					+	+	+							
РН21														+																					
РН22																																			
РН23						+																+													
РН24																+																			
РН25																																			

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковими компонентами освітньої програми бакалавра зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програмні результати навчання	Компоненти вибіркового блоку спеціальності																	
	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
РН01							+			+			+		+	+		+
РН02											+	+						
РН03					+									+				
РН04	+	+	+							+								
РН05											+				+	+		+
РН06					+											+		
РН07						+	+			+	+			+		+	+	
РН08															+			
РН09															+	+		
РН10	+									+								
РН11																+		+
РН12				+												+		
РН13		+													+			
РН14				+								+			+		+	
РН15									+							+		+
РН16			+	+											+	+		+
РН17										+								
РН18			+								+		+					
РН19					+			+									+	
РН20								+								+		
РН21															+	+	+	
РН22																+	+	
РН23	+																	
РН24	+																	
РН25	+								+							+		+
РН26				+					+							+		+

Структурно-логічна схема підготовки спеціалістів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»