ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

“Готельно-ресторанна справа”

(зі змінами від 31.05.2017 р. та 27.04.2018 р.)

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”
галузі знань 24 “Сфера обслуговування”
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Львівського торговельно-економічного університету
Голова Вченої ради
_____ П. О. Куцик

Протокол № 9 від “27” квітня 2018 р.

Освітня програма введена в дію з вересня 2016 р.

Ректор _____ /проф. П. О. Куцик/

(наказ ректора №149/01 від 09 червня 2016 р.)

Львів – 2018

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

Розробники програми:

1. Гірняк Л. І. *(керівник проектної групи)* _____
2. Мельник І.М. *(член проектної групи)* _____
3. Турчиняк М. К. *(член проектної групи)* _____

ВНЕСЕНО

Кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 9 від “18” квітня 2018 р.
Завідувач кафедри _____ Б. М. Мізюк

ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 9 від “24” квітня 2018р.
Голова вченої ради _____ В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 5 від “26” квітня 2018 р.
Голова науково-методичної ради _____ М. Ю. Барна

© ЛТЕУ, 2018

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа" є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентністні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа".

За розробку та впровадження освітньо-професійної професійної діяльності відповідає *проектна група у складі*:

1. Гірняк Лілія Ігорівна – к.т.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – *керівник (гарант) освітньо-професійної програми*;
2. Мельник Ірина Миколаївна – к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – *член проектної групи*;
3. Турчиняк Марія Климентівна – к.т.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – *член проектної групи*.

Рецензенти освітньо-професійної програми:

1) Гагаріна О. – заступник генерального директора ПрАТ ТГК "Дністер";

2) Паранович Н. – директор ПП "Древній Град"

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" розроблена відповідно до Закону України "Про вищу освіту" від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. "Про затвердження Національної рамки кваліфікацій" від 30.12.2015 р. № 1187, "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти" від 20.12.2015 р., "Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)" від 23.03.2016 р. № 261.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і розповсюджена без дозволу Львівського торговельно-економічного університету.

1. Профіль освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Львівський торговельно-економічний університет факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ОС "Бакалавр" Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки 130 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна Період акредитації – Сертифікат НІ № 1483782 до 1.07.2019 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL– 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітнього рівня "молодший спеціаліст" Згідно Умов прийому до вищих навчальних закладів. Решта вимог визначаються Правилами прийому на освітньо-професійну програму бакалавра, затвердженими ЛТЕУ.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2020 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://www.lute.lviv.ua/osvita/osvitno-profesiini-programi/opp-bakalavra/

2 – Мета освітньої програми
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями

3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 "Сфера обслуговування" 241 "Готельно-ресторанна справа"
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма для бакалавра Структура програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загальнонаукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Основний фокус освітньої програми	Загальна: сервісна й виробничо-технологічна діяльність як форма взаємодії суб'єктів ринкових відносин для задоволення їх економічних та соціальних інтересів. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервісна діяльність, гостинність
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування. Предметна область містить знання з основ технології харчових виробництв, організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій, проектування та

	дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства. Дає можливість отримати фахову освіту із значним практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів (можливість практичного стажування, побудова власної траєкторії навчання, досвід фахової діяльності за спеціальністю під час навчання, участь в системі студентського самоврядування та культурному житті університету)
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідні робочі місця із виконання функцій фахівця з готельно-ресторанного обслуговування в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм. Професійні назви робіт за ДКП: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 2482.2 Фахівець з гостинності 2482.2 Фахівець з ресторанної справи 4222 Адміністратор 1229.1 Керівник служби, структурного підрозділу в готельно-ресторанному господарстві Самостійне працевлаштування.
Подальше навчання	Продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Інтерактивне спілкування з викладачами, прогресивні форми викладання, оволодіння професійними методиками на основі різноманітних інтерактивних курсів, самопідготовка із використанням дистанційних курсів, самостійна робота на основі підручників та конспектів, робота з електронною бібліотекою ЛТЕУ, використання мережі Інтернет, підготовка есе та доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка
Оцінювання	Тестування, захист лабораторних та ситуаційних завдань, виконання завдань в дистанційних курсах, усні презентації, контрольні та індивідуальні роботи, звіти про практику, курсові роботи та їх захист, семестрові заліки та іспити, підсумкова атестація у формі комплексного кваліфікаційного іспиту
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК – Здатність розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, як у процесі навчання, так і в процесі здійснення професійної діяльності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	*ЗК1.* Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу. *ЗК2.* Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті. *ЗК3.* Здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат. *ЗК4.* Здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку природи, людини, суспільства. *ЗК5.* Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. *ЗК6.* Здатність до використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності. *ЗК7.* Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. *ЗК8.* Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній

	сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами. *ЗК9.* Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. *ЗК10.* Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.
Фахові компетентності (ФК)	*ФК1.* Здатність до розуміння принципів функціонування економіки та суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. *ФК2.* Здатність застосовувати теоретичні засади, інструментарій і методологію дослідження процесів функціонування готельно-ресторанного господарства. *ФК3.* Здатність організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. *ФК4.* Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. *ФК5.* Здатність забезпечувати безпечність праці. *ФК6.* Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації у закладах готельно-ресторанного господарства, навички взаємодії (робота в команді). *ФК7.* Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. *ФК8.* Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. *ФК9.* Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. *ФК10.* Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. *ФК11.* Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. *ФК12.* Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення закладів готельного та ресторанного господарства. *ФК13.* Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. *ФК14.* Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. *ФК15.* Здатність аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень *ФК16.* Здатність організовувати роботу персоналу закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва та обслуговування. *ФК17.* Здатність організовувати ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства
7 – Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН1. Знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини. *ПРН2.* Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів. *ПРН3.* Здатність оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів. *ПРН4.* Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. *ПРН5.* Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.	

ПРН6. Володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.
ПРН7. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
ПРН8. Володіння усною та письмовою ділової комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах; знання фахової термінології українською та іноземною мовами; здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.
ПРН9. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.
ПРН10. Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.
ПРН11. Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.
ПРН12. Знання основних характеристик технологічного процесу виробництва та надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства; уміння організовувати і аналізувати ефективність цього процесу.
ПРН13. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.
ПРН14. Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів готельно-ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.
ПРН15. Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.
ПРН16. Здатність забезпечувати та оцінювати безпечність праці й належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.
ПРН17. Здатність розробляти і застосовувати інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг.
ПРН18. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.
ПРН19. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.
ПРН20. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН21. Знання видів, призначення та сфери застосування різних видів обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.
ПРН22. Знання основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, методик і галузевих вимог до розробки проектної документації; уміння моделювати сервісно-виробничі процеси та розробляти просторові рішення відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.
ПРН23. Знання основ системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.
ПРН24. Уміння дотримуватися вимог нормативно-правових документів з проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного господарства.
ПРН25. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН26. Здатність розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.
ПРН27. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.
ПРН28. Здатність розробляти та реалізувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.

ПРН29. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію та послуги закладів готельно-ресторанного господарства, планувати обсяги їх виробництва та реалізації. *ПРН30.* Здатність здійснювати планування потреби у матеріальних, фінансових та трудових ресурсах для закладів готельно-ресторанного господарства.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявна робоча група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа", до складу якої входять 3 кандидати наук, доценти, які є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету. Керівник освітньої програми: Гірняк Л.І. – к.т.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, у т. ч. докторів наук, професорів. Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює д.е.н., проф. Мізюк Б. М. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, у т. ч. закордонні. Наявні трудові договори укладені з усіма науково-педагогічними працівниками та накази про їх прийняття на роботу тощо.
Матеріально-технічне забезпечення	ЛТЕУ має розвинену інфраструктуру: 4 навчальних корпуси, 3 студентські гуртожитки, які є власністю університету. Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання. В університеті наявні спеціалізовані лабораторії; бібліотека (наукова та електронна) у т. ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; 2 їдальні власного комбінату громадського харчування; актовий зал; спортивний комплекс; спортивний майданчик; медичний пункт; власне видавництво. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека ЛТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, у т. ч. у електронному вигляді. Наявний доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою. Наявний офіційний веб-сайт ЛТЕУ: http://www.lute.lviv.ua, на якому розміщена основна інформація про освітню, освітньо-наукову, видавничу діяльність університету, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактна інформація тощо. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; навчальне середовище Moodle; інтернет-зв'язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, у т. ч. у системі дистанційного навчання, який відповідає встановленим вимогам; технічні засоби навчання. В університеті наявні: навчальні плани і робочі навчальні плани; графіки освітнього процесу; робочі навчальні програми дисциплін; належне навчально-методичне забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів із дисциплін; програми практичної підготовки і робочі програми практик; методичні вказівки для виконання курсових робіт; критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт; підручники, навчальні посібники,

	конспекти лекцій тощо згідно з переліком рекомендованої літератури з кожної навчальної дисципліни, кількість яких відповідає встановленим вимогам; методичні матеріали для проведення атестації здобувачів.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо семестрового академічного обміну з Лодзьким університетом (Республіка Польща); Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща); Угода з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Пардубіце (Чеська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Дебрецена (Угорщина) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом ВаПРНи (Республіка Болгарія) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом прикладних соціальних наук Клайпеди (Литовська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з Західним університетом Тімішоари (Румунія) в рамках програми Erasmus+.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Довузівська підготовка іноземних громадян. Україномовні програми за всіма спеціальностями для іноземних громадян.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підсумкова атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти (ОК)			
ОК 1	Історія української державності	4	екзамен
ОК 2	Іноземна мова	7	екзамен
ОК 3	Філософія	4	екзамен
ОК 4	Вища та прикладна математика	6	екзамен
ОК 5	Українська мова за професійним спрямуванням	4	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	екзамен
ОК 7	Правознавство	4	залік
ОК 8	Теоретичні основи товарознавства	4	екзамен
ОК 9	Економічна теорія	4	залік
ОК 10	Мікробіологія, гігієна та санітарія	8	екзамен
ОК 11	Харчова хімія	5	залік
ОК 12	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	5	екзамен
ОК 13	Рекреаційні комплекси світу	5	залік
ОК 14	Холодильні технології та засоби їх забезпечення	4	екзамен
ОК 15	Технологія продукції ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 16	Організація кейтерингового обслуговування	5	екзамен
ОК 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 18	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	4,5	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підсумкова атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 19	Кухні народів світу	5	екзамен
ОК 20	Барна справа	4	залік
ОК 21	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	4	екзамен
ОК 22	Організація ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 23	Організація готельного господарства	9	екзамен
ОК 24	Економіка підприємств сфери обслуговування	5	екзамен
ОК 25	Маркетинг	4	екзамен
ОК 26	Менеджмент підприємств	5	екзамен
ОК 27	Ціни і ціноутворення	4	екзамен
ОК 28	Бухгалтерський облік	4	залік
ОК 29	Курортологія	5	екзамен
ОК 30	Аналіз господарської діяльності	5	залік
ОК 31	Страхування	4	екзамен
ОК 32	Практика	13,5	залік
ОК 33	*Курсова робота* з дисципліни Організація ресторанного господарства	3	залік
ОК 34	*Курсова робота* з дисципліни Організація готельного господарства	3	залік
ОК 35	Підсумкова атестація	3	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		***178***	-
Вибіркові компоненти (ВК)			
ВК 2.1.	Теорія та історія кооперації	4	залік
ВК 2.2	Політологія	4	залік
ВК 2.3	Політичні системи світу	4	залік
ВК 2.4	Логіка	4	залік
ВК 2.5	Культурологія	4	залік
ВК 2.6	Фізіологія харчування	5	екзамен
ВК 2.7	Нутріціологія	5	екзамен
ВК 2.8	Методи досліджень продуктів і сировини	5	екзамен
ВК 2.9	Біохімія	5	екзамен
ВК 2.10.	Сенсорний аналіз	5	екзамен
ВК3.1	Господарське право	4	залік
ВК3.2	Цивільне право	4	залік
ВК3.3	Екологія	4	залік
ВК3.4	Інформаційні системи та технології	4	залік
ВК3.5	Інформатика	4	залік
ВК3.6	Комп'ютерна графіка	4	залік
ВК3.7	Комунікаційні технології	4	залік
ВК4.1	Стандартизація, метрологія і сертифікація	4	залік
ВК4.2	Управління якістю послуг	4	залік
ВК4.3	Основи бізнесу	4	залік
ВК4.4	Макроекономіка	4	залік
ВК4.5	Мікроекономіка	4	залік
ВК4.6	Державне та регіональне управління	4	залік
ВК5.1	Організація роботи сомельє	4	залік
ВК5.2	Культура в закладах готельно-ресторанного господарства	4	залік
ВК5.3	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ВК5.4	Туристичне країнознавство	4	залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підсумкова атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК6.1	Організація обслуговування осіб з інвалідністю	4	залік
ВК6.2	Поведінка споживача	4	залік
ВК6.3	Конфліктологія та теорія переговорів	4	залік
ВК6.4	Фінанси	4	залік
ВК7.1	Товарознавство сувенірів та виробів художніх народних промислів	4	залік
ВК7.2	Технічне регулювання	4	залік
ВК7.3	Захист прав споживачів	4	залік
ВК7.4	Організація анімаційної діяльності	4	залік
ВК7.5	Теорія і методика рекламної та PR-творчості	4	залік
ВК7.6	Бізнес-планування	4	залік
ВК8.1	ЗЕД підприємств індустрії гостинності	5	залік
ВК8.2	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	5	залік
ВК8.3	Менеджмент сервісу	5	залік
ВК8.4	Логістика	5	залік
ВК8.5	Технологія напоїв	5	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		***62***	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП першого (бакалаврського) рівня освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа"

<table>
<tr><th>1 курс</th><th>2 курс</th><th>3 курс</th><th>4 курс</th></tr>
<tr><td>ОК 1. Історія української державності</td><td>ОК 3. Філософія</td><td>ОК 15. Технологія продукції ресторанного господарства</td><td>ОК 16. Організація кейтерингового обслуговування</td></tr>
<tr><td colspan="2">ОК 2. Іноземна мова</td><td>ОК 17. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</td><td>ОК 18. Проектування та дизайн об'єктів ГРГ виробів</td></tr>
<tr><td>ОК 4. Вища і прикладна математика</td><td>ОК 5. Українська мова за професійним спрямуванням</td><td>ОК 19. Кухні народів світу</td><td>ОК 21. Організація виставкової та ярмаркової діяльності</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ОК 6. Безпека життєдіяльності та охорона праці</td><td rowspan="2">ОК 14. Холодильні технології та засоби її забезпечення</td><td colspan="2">ОК 23. Організація готельного господарства</td></tr>
<tr><td>ОК 22. Організація ресторанного господарства</td><td>ОК 29. Курортологія</td></tr>
<tr><td>ОК 7. Правознавство</td><td>ОК 13. Рекреаційні комплекси світу</td><td>ОК 26. Менеджмент підприємств</td><td rowspan="3">ОК 30. Аналіз господарської діяльності</td></tr>
<tr><td>ОК 8. Теоретичні основи товарознавства</td><td rowspan="2">ОК 20. Барна справа</td><td>ОК 27. Ціни і ціноутворення</td></tr>
<tr><td>ОК 9. Економічна теорія</td><td rowspan="2">ОК 28. Бухгалтерський облік</td></tr>
<tr><td colspan="2">ОК 10. Мікробіологія, гігієна та санітарія</td><td>ОК 31. Страхування</td></tr>
<tr><td>ОК 11. Харчова хімія</td><td>ОК 24. Економіка підприємств сфери обслуговування</td><td rowspan="2">ОК 33. Курсова робота з дисципліни Організація ресторанного господарства</td><td rowspan="2">ОК 34. Курсова робота з дисципліни Організація готельного господарства</td></tr>
<tr><td>ОК 12. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель</td><td>ОК 25. Маркетинг</td></tr>
<tr><td colspan="4">ОК 32. Практика</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Теорія та історія кооперації
Політологія
Політичні системи світу
Логіка
Культурологія
Фізіологія харчування
Нутриціологія
Методи досліджень продуктів і сировини
Біохімія
Сенсорний аналіз</td><td rowspan="2">Господарське право
Цивільне право
Екологія
Інформаційні системи та технології
Інформатика
Комп'ютерна графіка
Комунікаційні технології
Стандартизація, метрологія і сертифікація
Управління якістю послуг
Основи бізнесу
Макроекономіка
Мікроекономіка
Державне та регіональне управління</td><td rowspan="2">Організація роботи сомельє
Культура в закладах готельно-ресторанного господарства
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
Туристичне країнознавство
Брендинг
Організація обслуговування осіб з інвалідністю
Поведінка споживача
Конфліктологія та теорія переговорів
Фінанси</td><td>ОК 35. Підсумкова атестація</td></tr>
<tr><td>Товарознавство сувенірів та виробів художніх народних промислів
Технічне регулювання
Захист прав споживачів
Організація анімаційної діяльності
Теорія і методика рекламної та PR-творчості
Бізнес-планування
ЗЕД підприємств індустрії гостинності
Міжнародні стандарти індустрії гостинності
Менеджмент сервісу
Логістика
Технологія напоїв</td></tr>
</table>

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" проводиться у формі Комплексного кваліфікаційного екзамену з навчальних дисциплін, які дозволяють здобувачам досягти всіх програмних результатів навчання (Мікробіологія, гігієна та санітарія; Технологія продукції ресторанного господарства; Організація ресторанного обслуговування; Організація готельного обслуговування; Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства, Економіка підприємств сфери обслуговування, Менеджмент підприємств), який передбачає комп'ютерне тестування та виконання комплексного ситуаційного завдання та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації "Бакалавр з готельно-ресторанної справи".

Атестація здобувачів здійснюється екзаменаційною комісією, робота якої регулюється Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії (*http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhennya/Polozhennya_Ekzam_Komisii.pdf*).

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

	Обов'язкові освітні компоненти																
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17
ЗК1	+		+				+	+	+	+			+			+	+
ЗК2	+		+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ЗК3			+						+	+	+	+					
ЗК4	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК5										+						+	
ЗК6																	
ЗК7										+	+					+	
ЗК8		+			+												
ЗК9		+			+			+		+							
ЗК10						+						+		+		+	+
ФК1	+		+				+	+	+	+			+				
ФК2							+			+	+	+				+	+
ФК3										+	+	+	+	+	+	+	+
ФК4							+									+	+
ФК5						+						+		+		+	+
ФК6		+			+										+	+	+
ФК7																	+
ФК8												+	+	+		+	+
ФК9								+		+	+		+		+	+	+
ФК10													+		+		
ФК11						+		+		+		+		+		+	+
ФК12						+									+		
ФК13								+		+	+				+		
ФК14							+									+	
ФК15				+													
ФК16																+	
ФК17																	

4. 1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми (продовження)

	Обов'язкові освітні компоненти (продовження)																
	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34
ЗК1	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+		+	+	+
ЗК2	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
ЗК3						+	+	+		+			+		+		+
ЗК4	+	+	+		+		+	+		+		+	+		+	+	
ЗК5	+	+	+		+	+									+	+	++
ЗК6	+	+				+	+	+		+							+
ЗК7	+		+		+	+								+	+	+	
ЗК8															+		
ЗК9		+															
ЗК10	+		+		+	+									+	+	+
ФК1				+		+	+	+	+	+			+				+
ФК2	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+
ФК3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+
ФК4			+		+	+	+		+	+						+	+
ФК5	+			+	+			+	+							+	
ФК6	+		+		+	+	+	+		+					+	+	+
ФК7							+	+		+			+		+		
ФК8	+		+		+	+		+				+				+	+
ФК9		+	+		+	+										+	+
ФК10		+		+		+	+	+		+							+
ФК11	+				+										+	+	
ФК12	+														+		
ФК13	+	+				+						+					+
ФК14			+	+	+	+	+	+		+	+		+		+		+
ФК15							+			+	+		+				
ФК16		+	+		+	+	+			+			+			+	+
ФК17	+			+		+	+	+		+					+		+

4. 2. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми за вибором студента

		Освітні компоненти за вибором студента																				
	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 2.7	ВК 2.8	ВК 2.9	ВК 2.10	ВК 3.1	ВК 3.2	ВК 3.3	ВК 3.4	ВК 3.5	ВК 3.6	ВК 3.7	ВК 4.1	ВК 4.2	ВК 4.3	ВК 4.4	ВК 4.5	ВК 4.6
ЗК1	+	+	+	+	+					+	+	+	+					+		+	+	+	
ЗК2	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+					+		+	+	+	
ЗК3	+	+	+	+	+					+								+	+	+	+	+	
ЗК4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+
ЗК5				+	+								+					+					
ЗК6														+	+	+							
ЗК7																							
ЗК8										+							+						
ЗК9				+	+																		
ЗК10																							
ФК1	+	+	+	+	+						+	+						+		+	+	+	
ФК2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+		+			
ФК3						+	+			+								+					
ФК4											+	+						+					
ФК5													+					+					
ФК6				+	+					+							+						
ФК7													+						+	+			
ФК8										+				+	+								
ФК9						+	+			+								+					
ФК10																							
ФК11																							
ФК12								+	+					+	+	+							
ФК13						+	+											+	+				+
ФК14											+	+								+			
ФК15																				+			
ФК16																				+			
ФК17																				+			

4. 2. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми за вибором студента (продовження)

	Освітні компоненти за вибором студента (продовження)																		
	ВК 5.1	ВК 5.2	ВК 5.3	ВК 5.4	ВК 5.5	ВК 6.1	ВК 6.2	ВК 6.3	ВК 6.4	ВК 7.1	ВК 7.2	ВК 7.3	ВК 7.4	ВК 7.5	ВК 7.6	ВК 8.1	ВК 8.2	ВК 8.3	ВК 8.4	ВК 8.5
ЗК1	+			+					+						+	+			+	
ЗК2	+	+	+		+					+	+					+			+	
ЗК3		+													+					
ЗК4	+	+	+				+			+										
ЗК5	+			+																
ЗК6																				
ЗК7	+														+					
ЗК8		+												+						
ЗК9	+	+		+			+	+												
ЗК10	+					+														
ФК1																+				
ФК2							+		+	+	+								+	
ФК3	+	+	+			+				+	+									
ФК4	+											+								
ФК5																				
ФК6	+	+	+					+					+	+				+		
ФК7					+			+												
ФК8	+	+								+										
ФК9	+	+	+							+										
ФК10		+	+							+			+					+		
ФК11																				
ФК12			+			+									+					
ФК13			+								+	+								
ФК14	+														+		+		+	
ФК15									+						+	+				
ФК16	+																			
ФК17																				

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) обов'язковим компонентами освітньо-професійної програми

	Обов'язкові освітні компоненти																
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17
ПРН1	+		+					+	+	+			+				+
ПРН2	+		+				+		+								
ПРН3	+		+					+		+							
ПРН4			+							+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН5																+	
ПРН6																	
ПРН7																+	
ПРН8		+			+												
ПРН9		+			+			+		+							
ПРН10						+						+		+			+
ПРН11				+												+	
ПРН12																	
ПРН13							+									+	+
ПРН14																+	
ПРН15								+		+	+				+		
ПРН16						+				+	+						
ПРН17													+		+	+	
ПРН18										+	+						
ПРН19													+				
ПРН20															+		
ПРН21								+		+		+		+			+
ПРН22																	
ПРН23							+										
ПРН24							+					+		+			+
ПРН25																	
ПРН26				+													
ПРН27																	
ПРН28																	
ПРН29																	
ПРН30																	

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) обов'язковим компонентами освітньо-професійної програми (продовження)

	Обов'язкові освітні компоненти (продовження)																
	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34
ПРН1								+				+					
ПРН2				+		+	+	+		+		+		+			+
ПРН3	+						+			+			+				
ПРН4	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+
ПРН5			+		+										+	+	
ПРН6	+							+	+								
ПРН7					+				+							+	
ПРН8																	
ПРН9		+															
ПРН10				+					+			+					
ПРН11					+		+		+	+			+			+	
ПРН12	+	+				+											+
ПРН13	+		+	+	+	+	+	+		+					+	+	+
ПРН14			+		+	+						+			+	+	+
ПРН15		+															
ПРН16									+								
ПРН17		+	+	+	+	+									+	+	+
ПРН18		+										+					
ПРН19						+									+		+
ПРН20				+				+									
ПРН21																	
ПРН22	+																
ПРН23					+	+						+					
ПРН24	+																
ПРН25				+			+		+	+	+		+				
ПРН26							+		+	+	+		+				
ПРН27						+	+	+		+					+		+
ПРН28							+	+	+	+							
ПРН29							+			+	+						
ПРН30							+			+	+	+					

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) компонентами освітньо-професійної програми за вибором студента

		Освітні компоненти за вибором студента																				
	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 2.7	ВК 2.8	ВК 2.9	ВК 2.10	ВК 3.1	ВК 3.2	ВК 3.3	ВК 3.4	ВК 3.5	ВК 3.6	ВК 3.7	ВК 4.1	ВК 4.2	ВК 4.3	ВК 4.4	ВК 4.5	ВК 4.6
ПРН1	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+										
ПРН2	+	+	+								+	+	+					+		+	+	+	+
ПРН3	+	+	+	+	+																+	+	
ПРН4	+	+	+	+	+	+	+			+								+					
ПРН5				+	+																		
ПРН6														+	+	+							
ПРН7																							
ПРН8										+							+						
ПРН9				+	+																		
ПРН10																							
ПРН11								+	+										+		+	+	
ПРН12						+	+			+													
ПРН13										+	+	+											
ПРН14																		+					
ПРН15						+	+																
ПРН16																		+	+				
ПРН17														+	+								
ПРН18																		+					
ПРН19																							
ПРН20																							
ПРН21																							
ПРН22																+							
ПРН23											+	+						+					
ПРН24											+	+											
ПРН25																				+			
ПРН26																				+			
ПРН27																							
ПРН28																							
ПРН28																							
ПРН30																							

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) компонентами освітньо-професійної програми за вибором студента (продовження)

	Освітні компоненти за вибором студента (продовження)																		
	ВК 5.1	ВК 5.2	ВК 5.3	ВК 5.4	ВК 5.5	ВК 6.1	ВК 6.2	ВК 6.3	ВК 6.4	ВК 7.1	ВК 7.2	ВК 7.3	ВК 7.4	ВК 7.5	ВК 7.6	ВК 8.1	ВК 8.2	ВК 8.3	ВК 8.4	ВК 8.5
ПРН1				+																
ПРН2		+							+							+			+	
ПРН3																				
ПРН4	+		+				+										+			
ПРН5	+	+	+																	
ПРН6																				
ПРН7																		+		
ПРН8														+						
ПРН9		+		+			+	+												
ПРН10						+														
ПРН11																				
ПРН12																				+
ПРН13	+	+																		
ПРН14	+																			
ПРН15																				+
ПРН16																				
ПРН17	+	+	+							+			+							
ПРН18											+									
ПРН19										+								+		
ПРН20			+										+							
ПРН21						+														
ПРН22																				
ПРН23												+								
ПРН24																				
ПРН25															+				+	
ПРН26									+						+					
ПРН27																+				
ПРН28					+										+					
ПРН29																				
ПРН30																				

Рецензія

на освітньо-професійну програму "Готельно-ресторанна справа" підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" у Львівському торговельно-економічному університеті

Підприємства індустрії гостинності, особливо готельно-ресторанного господарства, на наданий час мають гостру потребу у висококваліфікованих спеціалістах, які володіють глибокими професійними знаннями та практичними навичками. На підготовку таких фахівців, на нашу думку, і спрямована представлена освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа".

Відповідно до змісту рецензованої ОПП, здобувачі вищої освіти матимуть можливість набути відповідні загальні та професійні компетентності, а результати навчання дозволять їм бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Разом з тим, для набуття студентами навичок самоорганізації та творчого підходу до самостійного прийняття рішень у процесі фахової діяльності, вважаємо за доцільне перевести певну частину навчальних робіт на самостійне опрацювання. Такий досвід дозволить здобувачам бути більш дисциплінованими і відповідальними під час трудової діяльності.

У цілому освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа" підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю "Готельно-ресторанна справа" відповідає сучасним вимогам до підготовки спеціалістів у даній сфері, у ній визначені загальні та професійні компетентності, що відповідають чітко окресленим цілям даної програми, а перелік та послідовність вивчених дисциплін забезпечує системність здійснення освітнього процесу.

Заступник генерального директора ПрАТ ТГК «ДНІСТЕР»

Гагаріна О.М.

Рецензія

на освітньо-професійну програму "Готельно-ресторанна справа" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування"

Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері обслуговування є на теперішній час актуальним та важливим завданням, оскільки пов'язана з реалізацією значного потенціалу розвитку сфери гостинності в умовах глобалізації, цифровізації та прискорених обсягів пропозиції туристичних продуктів. Це потребує якісно нового підходу до формування системи обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі, яке повинні забезпечити висококваліфіковані фахівці. Власне на це спрямована представлена освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа", яка розроблена науково-педагогічним колективом Львівського торговельно-економічного університету разом з потенційними роботодавцями, які зацікавлені у таких спеціалістах. Програма скерована на підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні, теоретичні, гуманітарні, загальноекономічні та спеціальні знання з практичними навичками роботи у сфері готельного та ресторанного обслуговування.

Рецензована ОПП вигідно відрізняється чітко окресленими цілями, підходами до викладання та навчання і, що позитивно, переліком компетентностей, які повинні бути набуті в процесі навчання. Особливо це відноситься до спеціальних (фахових) компетентностей, пов'язаних зі здатністю майбутніх фахівців організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечувати його ефективність, а також формувати та реалізувати зовнішні та внутрішні комунікації й приймати обґрунтовані рішення в

господарській діяльності, організовувати взаємодію підрозділів та працівників, креативно підходити до раціоналізації бізнес-процесів, що протікають в готельно-ресторанному господарстві.

Разом з тим, на нашу думку, для належного забезпечення такої фахової компетентності як здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства, доцільно розширити перелік навчальних дисциплін, які б розглядали питання, пов'язані з нормативно-правовим та технічним регулюванням господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств.

Навчальний план підготовки ОПП повністю відповідає її цілям та завданням. ОПП має достатній рівень забезпечення матеріально-технічною базою та навчально-методичною документацією. З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану ОПП "Готельно-ресторанна справа" можна рекомендувати для підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа".

Директор ПП «Древній Град» Поранович Н.М.