

**ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

“Готельно-ресторанна справа”

**другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”**

галузі знань 24 “Сфера обслуговування”

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Львівського торговельно-економічного університету

Голова Вченої ради

П. О. Куцик

Протокол № 10 від “15” квітня 2022 р.

Освітня програма введена в дію з вересня 2021 р.

Ректор

проф. П. О. Куцик

(наказ № 94/01 від “08” квітня 2021 р.)

Львів – 2022

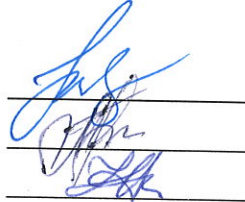
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ

Другий (магістерський)
24 “Сфера обслуговування”
241 “Готельно-ресторанна справа”
Магістр з готельно-ресторанної
справи

Розробники програми:

1. Мельник І. М.
2. Турчиняк М. К.
3. Ланиця І.Ф.



ВНЕСЕНО

Кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 5 від “11” лютого 2022 р.
Завідувач кафедри



Б. М. Мізюк

ПОГОДЖЕНО

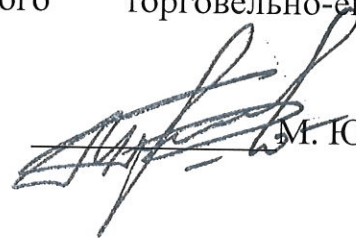
Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 7 від “21” березня 2022 р.
Голова вченої ради



В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного
університету
Протокол № 6 від “12” квітня 2022 р.
Голова науково-методичної ради



М. Ю. Барна

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги в підготовці магістрів у галузі 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа” заснована на компетентністному підході підготовки магістра у галузі 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”.

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

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

Рецензенти освітньо-професійної програми:

1. Табака Наталя Михайлівна – начальник управління туризму та курортів Львівської обласної державної адміністрації
2. Дворянин Володимир Михайлович – директор ТОВ “Черчилль”, м. Львів

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 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, Стандарту вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа (затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26).

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін у освітньо-професійну програму регулюється Положенням про освітні програми у Львівському торговельно-економічному університеті. Програма погоджена з робочою групою з якості освітньо-професійної програми “Готельно-ресторанна справа” та комісією з якості факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування.

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”
спеціальність 241 “Готельно-ресторанна справа”
другий (магістерський) рівень вищої освіти

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	Ступінь вищої освіти – Магістр Кваліфікація – Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа”
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяців
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна Період акредитації – Сертифікат УД № 14001386 до 1.07.2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL– 7 рівень
Передумови	Ступінь вищої освіти “бакалавр”; освітньо-кваліфікаційний рівень “спеціаліст”; Зовнішнє незалежне оцінювання з іноземної мови та вступне випробування з фаху. Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-професійну програму магістра.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2021-2023 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://www.lute.lviv.ua/osvita/osvitno-profesiini-programi/opp-magistra/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих, конкурентоспроможних магістрів з готельно-ресторанної справи, які володіють глибокими знаннями формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, а також методологією та методами їх досліджень; здатні вирішувати практичні проблеми, забезпечити своїм професіоналізмом високу якість готельно-ресторанного обслуговування	
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 магістра. Орієнтована на методологію та фундаментальні засади науки та практики, а також на результати сучасних наукових досліджень, професійних досягнень у сфері готельно-ресторанного обслуговування в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар’єра здобувача вищої освіти

Основний фокус освітньої програми	Підготовка фахівців, здатних визначати та розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, приймати відповідні аналітичні та управлінські рішення у сфері готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки, проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервісна діяльність, гостинність
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, управління та економіки. <u>Теоретичний зміст предметної області:</u> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-планування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства. <u>Методи, методики та технології:</u> загальнонаукові та специфічні методи пізнання і дослідження; методи забезпечення якості та безпеки; математичні, статистичні, якісні методи економічного аналізу; експертного оцінювання; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології, методи дослідницької діяльності та презентації результатів навчання. <u>Інструментарій та обладнання:</u> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні), спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Деякі обов'язкові компоненти освітньої програми викладають професіонали-практики; наявність широкого переліку вибіркових дисциплін, який дає можливість здобувачеві сформулювати власну траєкторію навчання; для вибору здобувачам пропонується освітня компонента, що викладається іноземною (англійською) мовою; вивчення регіональних аспектів готельно-ресторанної справи, взаємозв'язки з інституціями у сфері гостинності України та європейських країн; участь здобувачів у виконанні кафедральних тем, наукових проєктів тощо; можливість брати участь у програмах академічної мобільності
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідні робочі місця із виконання функцій керівників підприємств індустрії гостинності та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм: 1210.1 – керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством харчування); 1225 – керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства громадського харчування); 2310.2 – викладачі університетів та закладів вищої освіти (асистент, викладач); 2482.3 – професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи) Самостійне працевлаштування.

Подальше навчання	Можливість навчання за програмою 8 рівня НРК України, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL для здобуття ступеня доктор філософії PhD та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання базується на: компетентністному підході; акценті на студентоцентроване навчання; самонавчанні; проблемно-орієнтованому навчанні; інтерактивному навчанні. Активні форми викладання, інтерактивне спілкування з викладачами, оволодіння професійними методиками, аналіз кейсів та конкретних ситуацій, самопідготовка із використанням дистанційних курсів у мережі Інтернет, самостійна робота з використанням сучасних наукових джерел, робота з електронною бібліотекою, підготовка наукових доповідей, участь у наукових дискусіях, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка
Оцінювання	Тестування знань, захист ситуаційних завдань та індивідуальних проєктів, виконання завдань на платформі дистанційного навчання, усні презентації, контрольні та індивідуальні роботи, звіти про практику, семестрові заліки і екзамени, підсумкова атестація у формі захисту кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<i>ІК</i> – Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	<i>ЗК 1.</i> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). <i>ЗК 2.</i> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. <i>ЗК 3.</i> Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. <i>ЗК 4.</i> Здатність працювати в команді. <i>ЗК 5.</i> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. <i>ЗК 6.</i> Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. <i>ЗК 7.</i> Здатність приймати обґрунтовані рішення. <i>ЗК 8.</i> Здатність працювати в міжнародному контексті.
Фахові компетентності (ФК)	<i>ФК 1.</i> Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. <i>ФК 2.</i> Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>ФК 3.</i> Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. <i>ФК 4.</i> Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>ФК 5.</i> Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>ФК 6.</i> Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. <i>ФК 7.</i> Здатність до підприємницької діяльності.

	<i>ФК 8.</i> Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>ФК 9.</i> Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. <i>ФК 10.</i> Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <i>ФК 11.</i> Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. <i>ФК 12.</i> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації. <i>ФК 13.</i> Здатність до педагогічної та науково-педагогічної діяльності. <i>ФК 14.</i> Здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту
--	--

7 – Програмні результати навчання (ПРН)

- ПРН 1.* Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
- ПРН 2.* Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
- ПРН 3.* Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
- ПРН 4.* Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
- ПРН 5.* Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з-за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
- ПРН 6.* Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
- ПРН 7.* Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
- ПРН 8.* Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- ПРН 9.* Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 10.* Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.
- ПРН 11.* Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах;
- ПРН 12.* Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
- ПРН 13.* Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.

ПРН 14. Здійснювати викладацьку діяльність у закладах вищої освіти, розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”, до складу якої входять 1 доктор наук, доцент; 1 кандидат наук, доцент; 1 кандидат наук які є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету. Керівник (гарант) освітньої програми: Мельник І. М. – д.е.н., доцент, професор 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. До викладання на Програмі залучаються професіонали-практики. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює фахівець відповідної спеціальності – д.е.н., професор 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 забезпечено 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. Для проведення аудиторних занять з освітніх компонент Програми, які формують фахові компетентності, використовуються спеціалізовані лабораторії: технології виробництва продукції, обладнання; організації ресторанного обслуговування; з готельної справи; а також навчальні аудиторії “Банкетна зала”; “Готельний номер”; “Барна справа”
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 та ін.

	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. Освітньо-професійна програма має: навчальний план, робочий навчальний план; графік освітнього процесу; робочі навчальні програми дисциплін; силабуси навчальних дисциплін; належне навчально-методичне забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів із дисциплін; програми практичної підготовки і робочі програми практик; методичні вказівки для виконання кваліфікаційної роботи; 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 закладах вищої освіти – партнерах, зокрема Львівському національному університеті імені Івана Франка, Національному університеті “Львівська політехніка”, ВНЗ Укоопспілки “Полтавському університеті економіки і торгівлі”, Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, Українській академії друкарства, Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського, Київському національному торговельно-економічному університеті, Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника, Хмельницькому національному університеті та інших ЗВО. Участь здобувачів вищої освіти в програмах обміну вітчизняних закладів вищої освіти
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 щодо семестрового академічного обміну з університетом Пардубіце (Чеська Республіка); Угода щодо семестрового академічного обміну з університетом Варни (Республіка Болгарія); Угода з Університетом імені Яна Павла II в Кракові (Республіка Польща) в рамках програми Erasmus+; Угода щодо семестрового академічного обміну з університетом імені Яна Павла II в Кракові (Республіка Польща); Угода з Міжнародним університетським коледжем (Республіка Болгарія) в рамках програми Erasmus+; Угода з Університетом прикладних суспільних наук (Литовська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з Університетом Діклі (Турецька Республіка) в рамках програми Erasmus+;

	Угода з Університетом сільського господарства та ветеринарної медицини (м. Тімішоара, Румунія) Угода з Західним університетом Тімішоари (Румунія) в рамках програми Erasmus+; Угода щодо семестрового академічного обміну з Академією готельного бізнесу та громадського харчування (Республіка Польща); Угода щодо семестрового академічного обміну з Вищою школою торгівлі та послуг в Познані (Республіка Польща) та інші
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Довузівська підготовка іноземних громадян. Передбачає можливість навчання іноземних здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти на україномовній програмі після довузівської підготовки та відповідно до Правил прийому у Львівський торговельно-економічний університет

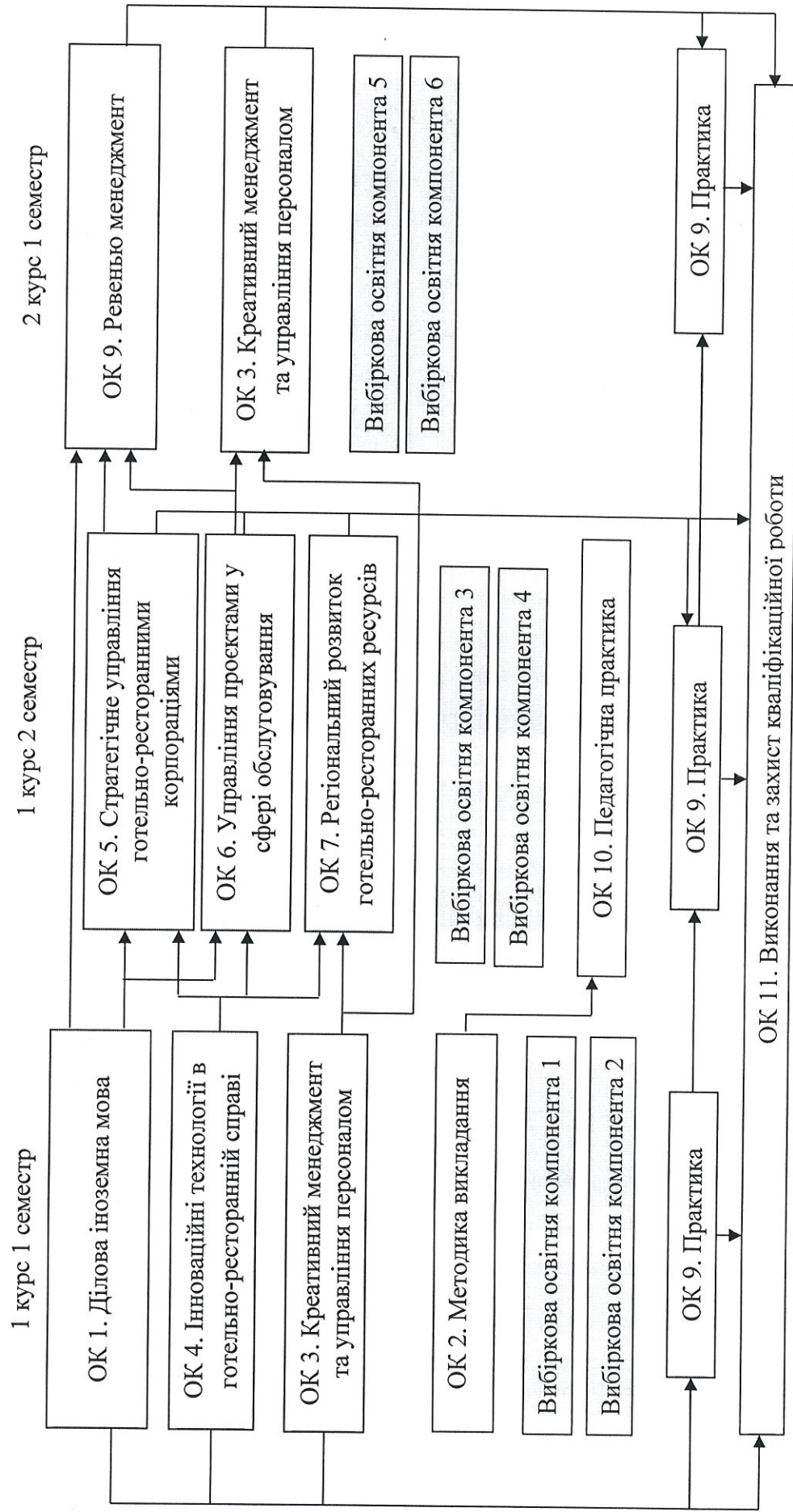
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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 ОПП			
1.1. Дисципліни загальної підготовки			
ОК 1	Ділова іноземна мова	4	екзамен
ОК 2	Методика викладання	4	залік
Всього		8	-
1.2. Дисципліни професійної підготовки			
ОК 3	Креативний менеджмент та управління персоналом	5,5	екзамен
ОК 4	Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ОК 5	Стратегічне управління готельно-ресторанними корпораціями	4	екзамен
ОК 6	Управління проектами у сфері обслуговування	4	екзамен
ОК 7	Регіональний розвиток готельно-ресторанних ресурсів	4	екзамен
ОК 8	Ревеню менеджмент	4	екзамен
Всього		25,5	-
1.3. Практична підготовка та атестація			
ОК 9	Практика	17,5	захист
ОК 10	Педагогічна практика	3	захист
ОК 11	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	12	захист
Всього		32,5	-
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	-
Вибіркові компоненти ОПП			
I семестр (8 кредитів)			
ВК1.1	Глобальна економіка	4	залік
ВК1.2	Методологія наукових досліджень	4	залік
ВК1.3	Організація роботи фромажера	4	залік
ВК1.4	Управління регіональним розвитком туризму	4	залік
ВК1.5	Стратегічний маркетинг	4	залік
ВК1.6	Іміджеологія	4	залік
ВК1.7	Інтелектуальна власність	4	залік
ВК1.8	Експертиза готельно-ресторанних послуг	4	залік
ВК1.9	Зовнішньо-економічна стратегія підприємств прикордонного регіону		
II семестр (8 кредитів)			

BK2.1	Стратегічний менеджмент	4	залік
BK2.2	Туристичні регіони (польська мова викладання)	4	залік
BK2.3	Міжнародне технічне регулювання	4	залік
BK2.4	Інноваційні ресторанні технології	4	залік
BK2.5	Фінансовий аналіз	4	залік
BK2.6	Соціальна відповідальність	4	залік
BK2.7	Управління потенціалом підприємства	4	залік
BK2.8	Економічна дипломатія		
<i>III семестр (8 кредити)</i>			
BK3.1	Корпоративне управління	4	залік
BK3.2	Молекулярні технології ресторанної продукції	4	залік
BK3.3	Психологія управління та конфліктологія	4	залік
BK3.4	Комерціалізація технологій та об'єктів патентного права (англійська мова викладання)	4	залік
BK3.5	Біржова діяльність	4	залік
BK3.6	Проблеми відповідальності у сфері господарювання	4	залік
BK3.7	Фінансово-економічна безпека підприємства	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		24	-
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	-

2.2. Структурно-логічна схема ОПП “Готельно-ресторанна справа” другого (магістерського) рівня освіти за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”



4. Матриця відповідності програмних компонентів обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

5. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН) відповідними обов'язковим компонентами освітньо-професійної програми

[illegible]

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми “Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа” проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачою документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації “Магістр з готельно-ресторанної справи”.

Кваліфікаційна робота повинна передбачати розв’язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Кожна кваліфікаційна робота повинна пройти перевірку на плагіат та незалежне експертне оцінювання (рецензування) фахівцями з готельно-ресторанної справи.

Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозитарії Університету.

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.