

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ другий (магістерський) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ МАГІСТР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

КВАЛІФІКАЦІЯ магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

протокол № 9 від «19» 06 2025 р.,

Голова Вченої ради Ярослав СВИЦ

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2025 р.

РЕКТОР

Ярослав Свищ

Наказ № 339 від «20» 06 2025 р.

ЛЬВІВ-2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Перший проректор



проф. Федір МУЗИКА

Розглянуто і погоджено на засіданні комісії з моніторингу якості освіти

(Протокол № 6 від «12» » серпня 2025 р.),

Голова комісії



проф. Аліна ПЕРЕДЕРІЙ

Розглянуто і затверджено на засіданні вченої ради факультету туризму

(Протокол № 4 від «29» » серпня 2025 р.,

Декан

Факультету туризму




доц. Володимир ХОЛЯВКА

(Протокол № 7 від «20» » серпня 2025 р.,

Декан

Розглянуто і затверджено на засіданні вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

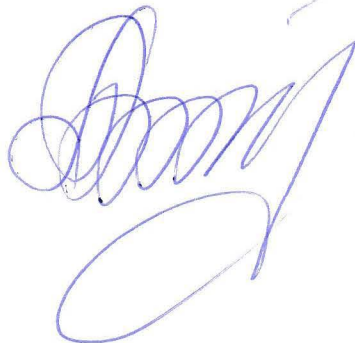
Факультет післядипломної та заочної освіти  доц. Володимир ХУДОБА

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(Протокол № 14 від «19» » серпня 2025 р.,

Завідувач кафедри

готельно-ресторанного бізнесу



проф. Марія ПАСКА

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

РОЗРОБЛЕНО: робочою (проектною) групою зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» (другий (магістерський) рівень вищої освіти) у складі:

1. **Паска Марія**, доктор ветеринарних наук, професор, ЗАВІДУВАЧ кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
2. **Гузар Уляна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
3. **Холявка Володимир**, кандидат економічних наук, доцент, декан факультету туризму.
4. **Іжевська Орися**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу. **ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**
5. **Романів Зореслав**, студент спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 4 курс, факультет туризму ЛДУФК
6. **Соболев Радіон** студент спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 1 курс, магістр факультет туризму ЛДУФК
7. **Гуралевич Віталій** магістр випускник спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» бренд-шеф ресторану «Кухня гір»;
8. **Андрій Німець** – стейкхолдер кафедри готельно-ресторанного бізнесу, директор ресторану «Бойківська гостина»
9. **Михайло Шевелюк** - Голова ради стейкхолдерів кафедри готельно-ресторанного бізнесу, менеджер готелю Швейцарський

© Освітньо-професійна програма не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу та погодження із Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського.©

1. Профіль освітньої програми для здобуття ступеня магістра за спеціальністю J2«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського Факультет туризму Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, Термін навчання 1 рік 4 місяців
Акредитуюча інституція	Акредитується вдруге
Цикл/рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти, 7 рівень НРК, 7 рівень ЄРК, другий цикл РК-ЄПВО
Передумови	Наявність першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Мова(и) викладання	українська
Термін освітньої програми	01.09.2025 – 30.12.2026
Інтернет –адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ldufk.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньо-професійної програми програми	
Метою освітньо-професійної програми є якісна підготовка та кадрове забезпечення ерудованих й компетентних, з креативним мисленням, професіоналів з готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес середовищі, що сприяє їх соціальній мобільності та стійкості на ринку праці, а також здійснення дослідницько-інноваційної діяльності функціонування індустрії гостинності України та за її межами. Цілі освітньо-професійної програми - набуття здатності розв'язувати складні задачі інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Галузь знань J «Транспорт та послуги» Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг »

Освітньо-професійна програма складається:

	<p>1. Обов'язкові освітні компоненти – 66 кредитів ЄКТС (73%), у тому числі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практична підготовка – 20 кредитів ЄКТС; - написання та захист випускної кваліфікаційної роботи магістра – 10 кредитів ЄКТС; <p>2. Вибіркові компоненти вільного вибору студента – 24 кредити ЄКТС (27%).</p> <p>Об'єкт вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: 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 готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: організації готельного і ресторанного бізнесу регіону, застосування норм міжнародного права, знання основ міжнародного туризму, застосування знань з міжнародної готельної індустрії, психології та конфліктології, володіння технологіями приготування харчової продукції різного призначення, володіння навиками спеціальних форм обслуговування, управління інноваціями в готельно-ресторанній сфері.</p>

<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Фахова освіта в області сфери обслуговування. Програма базується на сучасних концепціях сфери обслуговування із врахуванням особливостей обслуговування, управління інноваціями в готельно-ресторанній сфері.</p> <p>Програма реалізує вивчення теоретичних та методичних положень, організаційних та практичних інструментів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, розробленні та управлінні проектами розвитку бізнесу.</p> <p>Програма спрямована на формування та розвиток професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу з новим перспективним способом мислення, здатних як застосовувати існуючі інновації так і розробляти нові на базі сучасних наукових досліджень.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, конкурентоспроможність, інноваційні технології, управління проектами, наукові дослідження</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма формує фундаментальні знання та фахові навички з урахуванням специфічних особливостей сфери обслуговування. У програмі передбачено освітні компоненти спрямовані на формування повного комплексу компетентностей, що дають можливість випускникам здійснювати дослідницько-інноваційну діяльність функціонування індустрії гостинності України та за її межами.</p> <p>Характерною особливістю є міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт та професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку: викладання навчальних дисциплін (за вільним вибором студента) англійською мовою, що значно розширює можливості для нового набору та академічної мобільності; проходження практики за кордоном з отриманням сертифікатів; інтерактивні заняття; майстер-класи в закладах сфери гостинності; частина навчальних занять (лекційні, практичні та лабораторні заняття) проходять із використанням матеріально-технічної бази роботодавців та відомих фахівців-практиків – в закладах готельно-</p>

	<p>ресторанного господарства, де аналізуються структура закладу, асортимент продукції, рівень сервісу, згідно укладених угод про співпрацю.</p> <p>Програма передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців.
Подальше навчання	<p>Можливість продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, якому відповідає 8 рівень НРК, 8 рівень ЄРК з присудженням ступеня вищої освіти – доктор філософії</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, комунікативний та міждисциплінарні підходи до навчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, семінарів, інтерактивних та індивідуальних занять, консультацій з викладачами, самонавчання.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище (репозитарій).</p> <p>Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових лекцій, в тому числі за участі фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, застосування методу кейс-стаді із розв'язанням реальних завдань, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, робота в малих групах, самостійна робота студентів та практики.</p>
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.

	<p>Поточне усне та письмове опитування, модульний контроль, тестовий контроль, презентація наукових робіт, захист звітів із практики. Підсумковий контроль - екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів». Підсумкова атестація – комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності та захист кваліфікаційної випускної роботи магістра.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність(ІК)	ІК. Здатність розв'язувати складні задачі інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>ЗК9. Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечити правильність рішень.</p> <p>ЗК10. Здатність досліджувати тенденції розвитку індустрії гостинності, володіти знаннями щодо її іновацій.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	<p>СК1. 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</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p>

	<p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. 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.</p> <p>СК13. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільні знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих продуктів спеціального призначення.</p> <p>СК14. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області спортивного харчування та вміти організувати обслуговування спортсменів, учасників спортивних змагань залежно від виду діяльності.</p> <p>СК15. Уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктивних брендів, а також розробляти плани щодо їх реалізації.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН1. 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</p>

Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти (обов'язкові програмні результати навчання)

порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН5. 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

ПРН6. 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

ПРН7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПРН8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН10. 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

ПРН11. 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

	<p>ПРН12.. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> <p>ПРН13. Здатність використовувати інноваційні методи і технології у сфері обслуговування.</p> <p>ПРН14. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН15. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають у роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.</p>
8 - Форма атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має 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. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти зокрема його підрозділу та у репозитарії Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.</p>
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Процес навчання забезпечують науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанного бізнесу та інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти.</p> <p>До навчального процесу залучаються фахівці-практики.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - навчальні корпуси; - гуртожитки; - тематичні кабінети; - комп'ютерні класи; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання;

	<p>- спортивний стадіон, спортивний зал, спортивні майданчики.</p> <p>Усі навчальні приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії (лабораторія технології продукції ресторанної справи, лабораторія організації ресторанного обслуговування, лабораторія барної справи, лабораторія готельної справи) оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт: http://ldufk.edu.ua - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - корпоративна пошта; - університетський репозитарій; - віртуальне навчальне середовище Moodle; - навчальні і робочі плани; - графіки навчального процесу; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - навчальні та робочі програми дисциплін; - силабуси навчальних дисциплін; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; - програми практик; - методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної випускної роботи магістра; - критерії оцінювання рівня підготовки. <p>Використання фонду наукових бібліотек ЗВО м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Інтернет ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників Львівського державного університету фізичної культури імені І.Боберського</p>
<p>10 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Проводиться на основі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського та закладами вищої освіти України. Зокрема, Харківським державним університет харчування і торгівлі, Полтавським університетом економіки та торгівлі, Таврійським</p>

	<p>державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного, Херсонським державним університетом, Львівським торговельно-економічним університетом, ДВНЗ «Прикарпатським національним університетом ім. Василя Стефаника», Луцьким національним технічним університетом, Львівським національним університетом ім. Івана Франка, Ужгородським національним університетом.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Перелік міжнародних закладів вищої освіти – партнерів, з якими підписано договори про співпрацю. Гуманітарно природничий університет імені Яна Длугоша в м. Ченстохова; Вища школа УННІ-ТЕРРА в Познані (Польща); Куявська вища школа в Влоцлавку (Польща); Опольська Політехніка (Польща); Університет природничо-гуманітарний в Сельдце (Польща); Опольським Політехнічним Університетом (Польща); Університет економіки в Бидгоші (Польща); Університет спорту у Варшаві (Польща); Сканмед ТзоВ у Кракові (Польща); Великопольська вища школа з туризму в Познані (Польща); Університет Казимира Великого в Бидгоші (Польща); Державним Університетом імені Івана Павла II в Білій Підлясці (Польща); Жешувський Університет (Польща); Академія поморська в Слупську (Польща); Куявська вища школа в Вроцлавку (Польща); Ярославська Державна вища техніко-економічна школа імені о. Броніслава Маркевича (Польща).</p> <p>Організація міжнародної кредитної мобільності за програмою ЄС Еразмус+ :</p> <p>Pope John Paul II State School of Higher Education in Biala Podlaska(Польща); Kocaeli University (Туреччина); Mersin Universitesi (Туреччина); University Rzeszowski (Польща); Bartin University (Туреччина)</p> <p>Учасники з ЄС є загальні угоди про співпрацю і є галузь знань «Сфера обслуговування»:</p> <p>Wielkopolska Wyższa Szkoła Turystyki i Zarządzania, Poland</p> <p>Lithuanian Sport University, Lithuania</p> <p>University of Applied Sciences Satakunta, Finland</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Передбачено Правилами вступу на навчання до ЛДУФК ім. І. Боберського</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК. 1	Ділова іноземна мова	3,0	Диф. залік
ОК. 2	Інтелектуальна власність	3,0	Диф. залік
ОК. 3	Стратегічний менеджмент і маркетинг	3,0	Екзамен
ОК.4	Державне управління у сфері обслуговування та спорту	3,0	Диф. Залік
ОК.5	Сервісологія	3,0	Диф. Залік
ОК 6	Методологія і організація наукових досліджень.	3,0	Залік
ОК 7	Управління проектами у ГРБ	3,0	Диф. залік
ОК 8	Сучасні ресторанны тренди	3,0	Екзамен
ОК.9	Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту	3,0	Диф. Залік
ОК.10	Інновації в готельному господарстві	3,0	Екзамен
ОК.11	Інновації в індустрії гостинності регіону	3,0	Диф. Залік
ОК.12	Курс-тренінг «Психологія управління та конфліктологія»	3,0	Екзамен
ОК.13	Виробнича практика	12,0	Диф. залік
ОК.14	Переддипломна практика	8,0	Диф. залік
ОК. 15	Магістерська робота: 10 кредитів		
Загальний обсяг обов'язкових компонент: 66 кредити (74,3%)			
Загальний обсяг вибіркового компонент: 24 кредити* (26,6%)			
Загальний обсяг освітньої програми: 90 кредитів			
* - дисципліни обирається самостійно студентом (щорічно) з переліку вибіркового компоненту в обсязі передбаченому навчальним планом освітньо-професійної програми			

* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Матриця відповідності освітніх компонент відповідним компетентностям освітньо-професійної програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10		СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
OK 1	X			X				X												X			X			
OK 2		X	X			X						X										X				
OK 3				X			X					X	X		X	X										
OK 4		X							X					X			X		X		X		X			
OK 5	X							X	X								X									
OK 6		X				X	X					X										X		X	X	
OK 7			X	X			X						X						X	X						
OK 8		X				X				X		X			X					X		X		X		X
OK 9					X		X			X		X								X		X	X	X	X	X
OK 10	X		X		X							X		X	X							X				X
OK 11	X			X					X			X								X	X		X			
OK 12		X					X					X			X							X		X		X
OK 13		X				X			X	X		X								X			X			X
OK 14			X	X	X	X				X		X							X			X			X	
OK 15	X		X	X			X			X		X		X						X		X			X	X

2.3. Матриця відповідності освітніх компонент відповідним програмним результатам навчання

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15
ОК 1		X									X				
ОК 2						X		X	X	X	X				
ОК 3				X	X			X		X					X
ОК 4		X		X				X							X
ОК 5		X					X								
ОК 6		X				X					X			X	
ОК 7				X	X				X						X
ОК 8	X		X			X	X							X	
ОК 9	X		X											X	X
ОК 10	X		X											X	
ОК 11					X			X						X	
ОК 12	X		X	X			X		X			X			X
ОК 13			X			X			X	X		X	X		
ОК 14			X			X				X			X		
ОК 15	X		X			X				X		X			

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми
J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

