

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



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

<b>РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>	<u>Другий (магістерський) рівень</u>
<b>СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>	<u>Магістр</u>
<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<u>24 Сфера обслуговування</u>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою Львівського державного  
університету фізичної культури ім. І.Боберського  
від «23» червня 2020 р.  
протокол № 9  
Голова вченої ради



**Є.Н. Приступа**

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01  
вересня 2020 р.

Ректор

**Є.Н. Приступа**  
(наказ № 211-р від від «17» липня 2020р.)

**ЛЬВІВ-2020**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійна програма**

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу (протокол №\_9\_\_ від «\_08»\_травня 2020 р.).

Завідувач кафедри



Голод А.П

Обговорено та схвалено вченою радою факультету туризму (протокол №\_4\_ від «29»\_травня 2020 р.).

Голова вченої ради



Холявка В.З.

Рекомендовано Комісією ЛДУФК з моніторингу якості освіти

(протокол №\_4\_ від «18»\_серпня 2020 р.).

Голова комісії



Передерій А. В.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на основі проекту Стандарту вищої освіти України. Проект стандарту прийнято на засіданні сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол № 3 від 21.06.2019 р. Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Освітньо-професійна програма містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського у складі:

**Паска Марія Зіновіївна** – професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор ветеринарних наук, професор, гарант освітньо-професійної програми;

**Холявка Володимир Зеновійович** – декан факультету туризму, кандидат економічних наук, доцент;

**Гузар Уляна Євгенівна** – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук, доцент;

**Іжевська Оріся Петрівна** – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук.

Освітньо-професійна програма погоджена із вченою радою факультету туризму і затверджена Вченою радою Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.

© 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 241 «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського Факультет туризму Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
<b>Акредитуюча інституція</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	Другий (магістерський) рівень вищої освіти, 7 рівень НРК, 7 рівень ЄРК, другий цикл РК-ЄПВО
<b>Передумови</b>	Наявність першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет –адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.ldufk.edu.ua/">http://www.ldufk.edu.ua/</a>
<b>2. Мета та цілі освітньо-професійної програми програми</b>	
Метою освітньо-професійної програми є якісна підготовка та кадрове забезпечення ерудованих і 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 – підготовка фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями та характеризуються невизначеністю умов та вимог.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма складається:

	<p>1. Обов'язкові освітні компоненти – 66 кредитів ЄКТС (73%), зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практична підготовка – 11 кредитів ЄКТС;</li> <li>- написання та захист випускної кваліфікаційної роботи магістра – 12 кредитів ЄКТС;</li> <li>- атестаційний іспит – 1 кредит ЄКТС.</li> </ul> <p>2. Вибіркові компоненти вільного вибору студента – 24 кредити ЄКТС (27%).</p>
<b>Орієнтація освітньої професійної програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма.</p> <p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу та здійснення ефективної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та організації обслуговування у спорті.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи.</p> <p>Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, спортивні комплекси, гостинність конкурентоспроможність, інноваційні технології, управління проектами, прикладні методи дослідження</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма формує фундаментальні знання та фахові навички з урахуванням унікальних 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.</p> <p>Характерною особливістю є міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення науково-дослідних, виробничо-технологічних робіт та професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та організації обслуговування у спорті.</p> <p>Реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку; проходження практики за кордоном з отриманням сертифікатів; інтерактивні заняття; майстер-класи в закладах сфери гостинності та спортивних комплексах; частина навчальних занять (лекційні, практичні та лабораторні заняття)</p>

	<p>проходять із використанням матеріально-технічної бази роботодавців та відомих фахівців-практиків – у закладах готельно-ресторанного господарства, спортивних комплексах, де аналізуються структура закладу, асортимент продукції, рівень сервісу відповідно до укладених угод про співпрацю.</p> <p>Програма передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<p><b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>1210.1 – керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством харчування);</p> <p>1225 – керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства);</p> <p>1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту;</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління;</p> <p>1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління;</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства;</p> <p>2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів;</p> <p>2481.1. Наукові співробітники;</p> <p>248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму;</p> <p>2482.2 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи)</p> <p>2483.2 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>3439. Інші технічні фахівці в галузі управління</p>

	<p>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду.</p> <p>Самостійне працевлаштування</p>
<b>Подальше навчання</b>	<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>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, комунікативні та міждисциплінарні підходи до навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, семінарів, інтерактивних та індивідуальних занять, консультацій з викладачами, самонавчання за індивідуальними завданнями. 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, зокрема за участю фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, самостійна робота студентів та практики.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <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>

<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<b>ІК.</b> Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b> Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів та розуміння сутності готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності.</p> <p><b>ЗК3.</b> Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, зокрема в межах ділового професійного курсу.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі.</p> <p><b>ЗК7.</b> Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації.</p> <p><b>ЗК9.</b> Здатність аналізувати та формулювати висновки для різних типів управлінських задач, уміння розробляти проекти та керувати ними.</p> <p><b>ЗК10.</b> Здатність досліджувати тенденції розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії, володіти знаннями щодо її складових.</p> <p><b>ЗК11.</b> Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечити правильність рішень.</p>
<b>Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)</b>	<b>ФК1.</b> Знання і розуміння предметної області сфери обслуговування.



- ФК2.** Здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності.
- ФК3.** Знання та володіння прикладними методами досліджень у галузі готельно-ресторанного бізнесу.
- ФК4.** Розуміння завдань національної та міжнародної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності.
- ФК5.** Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.
- ФК6.** Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК7.** Уміння використовувати сучасні досягнення науки та інноваційних технологій у готельно-ресторанній справі.
- ФК8.** Знання тенденцій розвитку міжнародного туризму та особливостей ринку готельно-ресторанної індустрії.
- ФК9.** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами).
- ФК10.** Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК11.** Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, уміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища.
- ФК12.** Здатність застосовувати сучасні досягнення в галузі харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства.
- ФК13.** Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільні знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих продуктів спеціального призначення.
- ФК14.** Здатність діяти в міжнародному правовому полі, застосовувати норми міжнародного права для

	<p>здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними партнерами.</p> <p><b>ФК15.</b> Здатність застосовувати сучасні досягнення у галузі харчування спортсменів та вміння організовувати обслуговування спортсменів, учасників спортивних змагань залежно від виду діяльності.</p> <p><b>ФК16.</b> Уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктових брендів, а також розробляти плани щодо їх реалізації.</p> <p><b>ФК.17.</b> Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти (обов'язкові програмні результати навчання)</b></p>	<p><b>РН1.</b> Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності у сфері обслуговування.</p> <p><b>РН2.</b> Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.</p> <p><b>РН3.</b> Здатність використовувати інноваційні методи і технології у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН4.</b> Уміння систематизувати і оформлювати результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.</p> <p><b>РН5.</b> Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності, уміння застосовувати систему законодавства щодо удосконалення форм господарювання.</p> <p><b>РН6.</b> Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності; знати основні чинники, які впливають на процес прийняття управлінських рішень.</p> <p><b>РН7.</b> Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН8.</b> Оцінювання і прогнозування потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювання інноваційно-технологічних ризиків у готельно-ресторанній сфері.</p> <p><b>РН9.</b> Здатність формувати продуктивні команди з урахуванням психологічних властивостей і міжособистісних стосунків.</p>

**PH10.** Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в індустрії гостинності.

**PH 11.** Уміння складати характеристику ділових та особистісних якостей працівника; використовувати різноманітні шляхи підвищення ефективності спілкування; складати професіограму.

**PH 12.** Уміння використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації у діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

**PH 13.** Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

**PH14.** Уміння вільно спілкуватися з професійних та наукових питань державною та іноземною мовами (усно і письмово).

**PH15.** Практикувати використання іноземних(ної) мов(мови) у професійній діяльності. Вміти правильно спілкуватися іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішувати конфлікти, вести ділові переговори; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою.

**PH16.** Діяти у полікультурному середовищі. Вміти управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації у професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу.

**PH17.** Використовувати комунікативні навички і технології.

**PH18.** Вміти розробляти техніко-економічне обґрунтування та бізнес-план проекту у сфері гостинності; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**PH19.** Вміти підготувати всі необхідні матеріали для прийняття ґрунтовних управлінських рішень.

**PH20.** Схвалювати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування.

**PH21.** Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

	<p><b>PH22.</b> Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>PH23.</b> Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>PH 24.</b> Запобігати конфліктам і конструктивно їх розв'язувати в основних сферах життєдіяльності людини (в трудовому колективі, сім'ї, міжетнічних відносинах і соціально-політичній сфері) тощо.</p> <p><b>PH 25.</b> Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають у роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.</p>
<p><b>8. Форма атестації здобувачів вищої освіти</b></p>	
<p><b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Випускна атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей і програмних результатів навчання, зазначених у розділах 6-7 освітньої програми.</p> <p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра та державного екзамену.</p>
<p><b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b></p>	<p>Атестація здійснюється екзаменаційною комісією. Атестація здійснюється відкрито і гласно.</p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що пов'язана із застосуванням теорій та методів готельно-ресторанної справи; здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти чи його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>
<p><b>9. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b></p>	

<b>Кадрове забезпечення</b>	<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>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навчальні корпуси;</li> <li>- гуртожитки;</li> <li>- тематичні кабінети;</li> <li>- комп'ютерні класи;</li> <li>- пункти харчування;</li> <li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>- мультимедійне обладнання;</li> <li>- спортивний стадіон, спортивний зал, спортивні майданчики.</li> </ul> <p>Усі навчальні приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, присутні 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>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Офіційний сайт: <a href="http://ldufk.edu.ua">http://ldufk.edu.ua</a></li> <li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>- наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>- корпоративна пошта;</li> <li>- університетський репозитарій;</li> <li>- віртуальне навчальне середовище Moodle;</li> <li>- навчальні і робочі плани;</li> <li>- графіки навчального процесу;</li> <li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>- навчальні та робочі програми дисциплін;</li> <li>- силабуси навчальних дисциплін;</li> <li>- дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>- програми практик;</li> </ul>

	<p>- методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної випускної роботи магістра;</p> <p>- критерії оцінювання рівня підготовки.</p> <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><b>10. Академічна мобільність</b></p>
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></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 державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного, Херсонським державним університетом, Львівським торговельно-економічним університет, ДВНЗ «Прикарпатським національним університетом ім. Василя Стефаника», Луцьким національним технічним університетом, Львівським національним університетом ім. Івана Франка, Ужгородським національним університетом.</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></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 Podliaska(Польша); Kocaeli University (Туреччина); Mersin Universitesi (Туреччина); University Rzeszowski (Польша); 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><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Передбачена можливість навчання іноземних студентів</p>

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

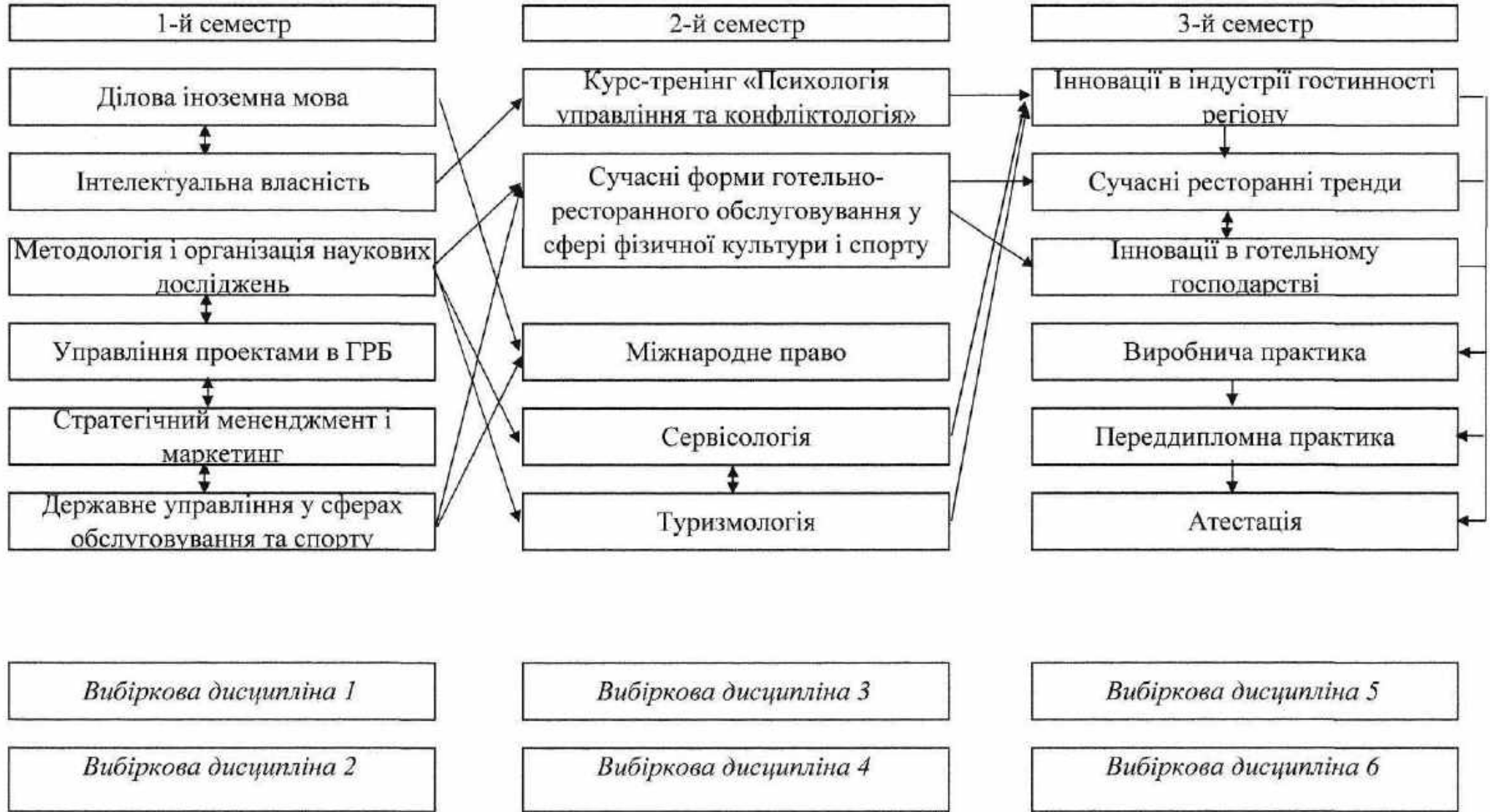
### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код в/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>1. ОBOB'ЯЗKOBІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
OK1	Ділова іноземна мова	3,0	Д. залік
OK2	Інтелектуальна власність	3,0	Д. залік
OK3	Стратегічний менеджмент і маркетинг	3,0	Екзамен
OK4	Державне управління у сферах обслуговування та спорту	3,0	Д. залік
OK5	Туризмологія	3,0	Екзамен
OK6	Сервісологія	3,0	Екзамен
OK7	Міжнародне право	3,0	Д. залік
OK8	Методологія і організація наукових досліджень.	3,0	Залік
OK9	Управління проектами у ГРБ	3,0	Екзамен
OK10	Сучасні ресторанный тренди	3,0	Екзамен
OK11	Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту	3,0	Д. залік
OK12	Інновації в готельному господарстві	3,0	Екзамен
OK13	Курс-тренінг «Психологія управління та конфліктологія»	3,0	Екзамен
OK14	Інновації в індустрії гостинності регіону	3,0	Д. залік
OK15	Виробнича практика	8,0	Д. залік
OK16	Переддипломна практика	3,0	Д. залік
OK17	Магістерська робота	12,0	Захист
OK18	Агестаційний іспит	1,0	Екзамен
<i>Разом обов'язкові освітні компоненти</i>		66,0	
<b>2. ВИБІРKOBІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА*</b>			
ВОК1	Вибіркова дисципліна 1	4,0	Залік
ВОК2	Вибіркова дисципліна 2	4,0	Залік
ВОК3	Вибіркова дисципліна 3	4,0	Залік
ВОК4	Вибіркова дисципліна 4	4,0	Залік
ВОК5	Вибіркова дисципліна 5	4,0	Залік
ВОК6	Вибіркова дисципліна 6	4,0	Залік
<i>Разом вибіркові освітні компоненти</i>		<b>24,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ:</b>		<b>90,0</b>	
* - дисципліни обираються самостійно студентом (щорічно) з переліку вибіркових дисциплін в обсязі, передбаченому навчальним планом освітньо-професійної програми			



## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа"



**2.3. Матриця відповідності програмних результатів навчання відповідним**

**компетентностям освітньо-професійної програми**

OK	IK	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	ФК 16	ФК 17		
PH 1	X	X											X												X						
PH 2	X					X													X						X						
PH 3	X	X										X	X							X								X			
PH 4	X																													X	
PH 5	X							X					X				X													X	
PH 6	X								X		X			X			X									X				X	
PH 7	X	X																X										X			
PH 8	X				X								X						X												
PH 9	X																			X									X		
PH 10	X								X		X									X										X	
PH 11	X							X																							
PH 12	X												X														X				
PH 13	X	X											X											X							
PH 14	X															X									X						
PH 15	X														X										X						
PH 16	X															X									X						
PH 17	X				X																				X						
PH 18	X					X									X										X						
PH 19	X															X															
PH 20	X										X						X														
PH 21	X													X																	
PH 22	X	X												X																	
PH 23	X					X																			X						
PH 24	X																				X						X				
PH 25	X												X												X						



2.5. Матриця відповідності освітніх компонентів відповідним програмним результатам навчання

Ок	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23	PH 24	PH 25	
ОК 1										X				X												
ОК 2	X			X								X														
ОК 3					X			X																		
ОК 4					X							X				X		X	X							
ОК 5						X			X														X		X	
ОК 6		X					X		X																	
ОК 7										X											X					
ОК 8	X			X										X								X				
ОК 9					X			X											X							
ОК 10													X										X			X
ОК 11													X							X						X
ОК 12															X										X	
ОК 13											X			X												
ОК 14												X		X												
ОК 15	X							X															X			
ОК 16																						X		X		X
ОК 17				X								X										X	X	X		
ОК 18												X										X	X	X		X