

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ другий (магістрський) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ МАГІСТР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

КВАЛІФІКАЦІЯ магістр з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

протокол № 421-р від «07» 07 2024 р.,

Голова Вченої ради Свищ Ярослав Свищ

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2024 р.

РЕКТОР

Наказ № 421-р від «07» 07 2024 р. Свищ Ярослав Свищ

ЛЬВІВ-2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Перший проректор

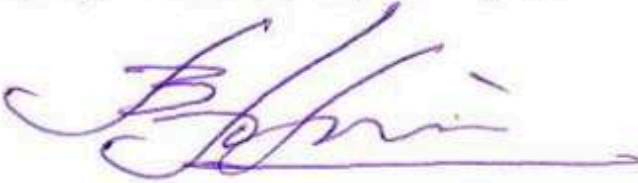


Федір Музика

Розглянуто і погоджено на засіданні комісії з моніторингу якості освіти

(Протокол № 5 від «27» 06 2024 р.),

Заст. голови комісії



доц. Валерій Мельник

Розглянуто і затверджено на засіданні вченої ради факультету туризму

(Протокол № 4 від «04» серпня 2024 р.,

Декан

Факультету туризму



доц. Володимир Холявка

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(Протокол № 12 від «08» жовтня 2024 р.,

Завідувач кафедри

готельно-ресторанного бізнесу



проф. Марія Паска

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» 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 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (другий (магістерський) рівень вищої освіти) у складі:

1. **Паска Марія**, доктор ветеринарних наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
2. **Гузар Уляна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу. ГАРАНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
3. **Холявка Володимир**, кандидат економічних наук, доцент, декан факультету туризму.
4. **Іжевська Оріся**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
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 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, факультет туризму
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 вперше
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступення бакалавра.
Мова(и) викладання	українська
Термін освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет –адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ldufk.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Мета програми	Метою ОПП 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.
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Об'єкт вивчення: науково-дослідна, організаційно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу усіх форм власності.

Теоретичний зміст предметної області:

- теоретичні знання щодо сучасного стану та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства; інноваційні прийоми методології дослідження ринку готельних послуг; методи; прогнозування та планування діяльності, антикризового управління підприємствами сфери обслуговування.
- теоретичний базис для дослідження світових трендів сфери гостинності, чинників формування попиту та пропозиції готельних і ресторанних послуг в умовах конкурентного середовища;
- теоретичні знання моделей управління, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту;
- методологія контролювання рівня якості та безпечності продуктів і послуг відповідно до ISO 9000, НАССР, екологічної безпеки й ресурсозбереження сервісних, технологічних, виробничих процесів;
- виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням сервісно-виробничих процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій у сфері обслуговування.

Методи і засоби: загально- та спеціально-наукові (методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні); інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі (проблемно-пошукові), комунікативні (дискусійні), імітаційне моделювання (ігрові), психологічні (самовизначальні), діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.

Професійне володіння методами спостереження, опису, параметризації, ідентифікації, систематизації, типології та класифікації, моделювання економічних об'єктів, явищ та процесів.

Методики проведення фізико-хімічних, органолептичних, аналітичних та математичних досліджень із використанням інформаційних систем та технологій.

Методика проведення лекційних і практичних занять, практик, організації самостійної роботи студентів.

	Інструменти та обладнання: Спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, обладнання тематичних лабораторій готельно-ресторанної справи; спеціалізовані кабінети та лабораторії, мультимедійне обладнання та комп'ютерна техніка.
Орієнтація освітньої програми	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.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу; вивченні теоретичних та методичних положень, організаційних та практичних інструментів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, розробленні та управлінні проектами розвитку бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, конкурентноспроможність, інноваційні технології, управління проектами, наукові дослідження
Особливості програми	Міждисциплінарна, багатoproфільна 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. 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-ресторанного господарства, де аналізуються структура

	закладу, асортимент продукції, рівень сервісу. навчального процесу, згідно укладених угод про співпрацю. Програма передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо в закладах готельно-ресторанного господарства.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційноправової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 * Керівники підприємств, установ та організацій 1222.1 *Головні спеціалісти-керівники і технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1225 *Керівник виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1227 *Керівник виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні 1229 Керівник інших основних підрозділів 1233 Керівник підрозділів маркетингу 1235 Керівник підрозділів матеріально-технічного постачання 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1317 *Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1473 Менеджери (управителі) в сфері надання інформації 1474 Менеджери (управителі) у сфері досліджень та розробок 1476.1 Менеджери (управителі) з реклами 1477.1 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу

	2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи International Standart Classification of Occupations 2008 (ISCO-08); 1411 Hotel managers 1412 Restaurant managers 2351 Education methods specialists
Подальше навчання	Здобуття освіти за третім (освітньо-науковим) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на засадах студентсько-центрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання тощо. Забезпечується активне використання інтерактивних методик навчання, які передбачають комбінацію лекційних, практичних та лабораторних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді. Самостійна робота проводиться на основі підручників і конспектів лекцій, консультацій з викладачами, та інформаційної бази об'єктно-модульного динамічного середовища навчання (MOODLE, Zoom, Tims дослідницьких завдань під керівництвом викладача. Обов'язково передбачена практична підготовка і написання магістерських робіт.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, державна атестація випускника
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність(ІТП)	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.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1.Здатність до критичного налізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів та розуміння сутності готельно-ресторанної справи. ЗК2.Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності ЗК4.Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, у тому числі в межах ділового професійного курсу. ЗК5.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності ЗК6.Здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі. ЗК7.Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями ЗК8.Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації ЗК9.Здатність аналізувати та формулювати висновки для різних типів управлінських задач, уміння розробляти проекти та керувати ними. ЗК10.Здатність досліджувати тенденції розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії, володіти знаннями, щодо її складових. ЗК11. Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечити правильність рішень.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1. Знання і розуміння предметної області сфери обслуговування. ФК2. Здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності. ФК3. Знання та володіння прикладними методами досліджень в галузі готельно-ресторанного бізнесу. ФК4. Розуміння завдань національної та міжнародної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності

	ФК5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління 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. Використовувати сучасні досягнення науки і передових технологій у готельно-ресторанній справі. ФК8. Знати тенденції розвитку міжнародного туризму та особливості 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, вміння 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 області 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 здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними партнерами ФК15. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області спортивного харчування, для розробки науково-обґрунтованих харчових раціонів, здатність організовувати проведення обслуговування спортсменів, учасників спортивних змагань залежно від виду діяльності. ФК16. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу
--	--

	ФК.17 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.
7 – Програмні результати навчання	
Когнітивна (пізнавальна сфера)	РН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності РН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію РН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу РН4. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг РН5. Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності РН6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності РН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу РН8. Оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері. РН9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН 11. Знати загальні принципи інноваційних форм обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства; РН 13. Володіти навиками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;
Афективна (емоційна) сфера	

Психомоторна сфера	РН14. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності РН15. Практикувати використання іноземних(ної) мов(мови) у професійній діяльності. Вміти здійснювати спілкування іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішення конфліктів, ведення ділових переговорів; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою; РН16. Діяти у полікультурному середовищі. Вміти управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу РН17. Використовувати комунікативні навички і технології РН 18. Вміти розробляти техніко-економічне обґрунтування та бізнес-план проекту у сфері гостинності; РН19. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень РН20. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування РН21. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики РН22. Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя РН23. 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; РН 24. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Специфічні характеристики кадрового забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам До навчального процесу залучаються фахівці-практики.

Матеріально-технічне забезпечення	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. 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.
Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення	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
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені І.Боберського та організаціями-партнерами.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені І.Боберського та ЗВО зарубіжних країн-партнерів, а також в рамках програми ERASMUS+
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачено Правилами вступу на навчання до ЛДУФК ім. І. Боберського

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

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	Туризмологія	3,0	Екзамен
ОК 6	Сервісологія	3,0	Екзамен
ОК.7	Міжнародне право	3,0	Диф. Залік
ОК 8	Методологія і організація наукових досліджень.	3,0	Залік
ОК 9	Управління проектами у ГРБ	3,0	Диф. залік
ОК 10	Сучасні ресторанні тренди	3,0	Екзамен
ОК.11	Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту	3,0	Диф. Залік
ОК.12	Інновації в готельному господарстві	3,0	Екзамен
ОК.13	Курс-тренінг «Психологія управління та конфліктологія»	3,0	Екзамен
ОК.14	Інновації в індустрії гостинності регіону	3,0	Диф. Залік
ОК.15	Виробнича практика	8,0	Диф. залік
ОК.16	Переддипломна практика	3,0	Диф. залік
ОК. 17	Магістерська робота: 12 кредитів		
ОК. 18	Атестація (іспит): 1 кредит		
Загальний обсяг обов'язкових компонент: 66 кредити (74,3%)			
Загальний обсяг вибірових компонент: 24 кредити* (26,6%)			
Загальний обсяг освітньої програми: 90 кредитів			

* 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.

Рекомендований перелік дисциплін вільного вибору студента для цієї освітньої програми: [Положення про порядок та умови обрання студентами вибірових навчальних дисциплін](#)

1-й семестр

«Сучасні концепції гостинності»,
«Оздоровче харчування»,
«Методика викладання у вищій школі»,
«Інформаційна культура студента»,
«Комп'ютерні та інформаційні технології»,
«Організація СПА та Велнес індустрії»»,

2 семестр

«Стандартизація, метрологія та сертифікація у готельно-ресторанному господарстві»,
«Міжнародна готельна індустрія»,
«Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві»,
«Ділові та протокольні заходи у готельно-ресторанній справі»

3 семестр

«Крафтові технології»,
«Технологія продуктів функціонального призначення»
«Організація роботи фромажера»,
«Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу».

3.Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі Іспиту зі спеціальності та захисту кваліфікаційної магістерської роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення програмних результатів навчання та проводиться у формі комплексного іспиту зі спеціальності, що включає питання з навчальних дисциплін «Управління проектами ГРБ», «Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування», «Інновації у готельному господарстві», «Сучасні ресторанні тренди» та інших

обов'язкових компонентів освітньої програми.

Зміст випускної кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Кваліфікаційна (дипломна) 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 і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Кваліфікаційні роботи в обов'язковому порядку перевіряються на наявність академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Електронні версії кваліфікаційних робіт розміщуються в репозитарії ЛДУФК імені І. Боберського.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

