ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
"ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА"

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор,
доктор економічних наук, професор
Федір ГОРБОНОС



«30» червня 2022 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	магістр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
протокол № 6 від 30 червня 2022 р.
Голова Вченої ради

_____ Лариса ЯНКОВСЬКА

Вводиться в дію: 01.09.2022 р.
наказ № 11-ОД від 30.08.2022 р.
Ректор ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»

_____ Федір ГОРБОНОС

Львів – 2022

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою економічного факультету ЗВО «Львівський університет бізнесу та права», керівник робочої групи, гарант

_____Володимир СЕМЦОВ

«5» квітня 2022 р.

«УХВАЛЕНО»

на розширеному засіданні кафедр Навчально-наукового інституту управління, адміністрування та інформаційних технологій та Навчально-наукового інституту міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти ЗВО «Львівський університет бізнесу та права», проректор

_____Жанна СЕМЧУК

«8» квітня 2022 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Начальник навчально-методичного відділу організації освітньої діяльності та якості вищої освіти ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»

_____Наталія МАРИНЯК

«8» квітня 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування на здобуття ступеня магістр розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (зі змінами та доповненнями), Закону України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 26.11.2015 р. № 848-VI1I (зі змінами та доповненнями), Стандату вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26 та ін.

Освітньо-професійна програма має надзвичайно глибокі корені у фундаментальних аксіомах та концепціях із готельно-ресторанної справи, а також відображає досягнення сучасних наукових досліджень. Її основна мета – розвивати теоретико-методологічні та методико-утилітарні засади з готельно-ресторанної справи, зосереджуючи увагу на інноваційних тенденціях розвитку сфери обслуговування. Це дозволяє збагачувати професійний світогляд здобувачів та забезпечувати підґрунтя для подальшої наукової діяльності. Широкий спектр сучасних інноваційних векторів розвитку теорії та практики з готельно-ресторанної справи є базальним елементом цієї програми.

Важливо відзначити, що освітньо-професійна програма створена для здобувачів з різними фаховими (вищими) освітами, а тому базується на інтердисциплінарному підході стосовно формування стійких теоретико-прикладних засад для досліджень у сфері готельно-ресторанної справи.

Програма розроблена робочою групою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та схвалена на спільному засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, економіки підприємств та інформаційних технологій, кафедра міжнародних відносин, суспільних комунікацій та регіональних студій, кафедра демографії, трудових відносин і соціальної політики ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

РОЗРОБНИКИ:

Володимир СЕМЦОВ (гарант програми) – д.е.н., доцент, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Юрій ПИНДА – д.е.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Богдан-Петро КОШОВИЙ – к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Марія ПРИЛИПЧАН – директор ТЗОВ «АРТ БІЛД», м. Львів;

Орест СОРОКІН – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

Зовнішні рецензенти:

Василь МИРОНЮК – к.геогр.н., голова Львівської обласної організації роботодавців у галузі вищої освіти, м. Львів;

Галина СОПІЛЬНИК – директор ТЗОВ «ГАЛІЦІЯ», м. Львів;

Марія ПАСКА – д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» на здобуття ступеня магістра:

Навчальний рік	Затвердження Вченою радою ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» (протокол №, дата)	Дата введення в дію ОПП
2022-2023	№ 6 від 30 червня 2023 р.	з 01 вересня 2023 р.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти "Львівський університет бізнесу та права" Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ECTS, термін навчання – 1 рік 6 місяців
Наявність акредитації	Акредитована Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, сертифікат 0, термін дії до 21.12.2022 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої світи магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова (и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://surl.li/neoqy
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка компетентних, висококваліфікованих, соціально мобільних та конкурентоспроможних фахівців, які володітимуть необхідними загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями і, як наслідок, будуть здатні вирішувати складні різнопланові задачі щодо організації сервісної, економічної, виробничо-технологічної, дослідницько-інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована: – на сучасні парадигми та принципи функціонування бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері, у тому числі в контексті інноваційного розвитку готельного та ресторанного господарства; – на підготовку високопрофесійних фахівців з креативним та комбінаторно-прогностичним типом мислення, які будуть здатні вирішувати складні задачі та / або проблеми щодо організації виробничо-технологічних, маркетингових, управлінських та економічних процесів у готельно-ресторанній справі.
Опис предметної області	**Об'єкти 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 **Цілі навчання –** набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі **Теоретичний зміст предметної області** Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства **Методи, методики та технології**: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології **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
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна програма спрямована на генерування у фахівців системного світогляду щодо формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення ефективної організаційно-управлінської та аналітичної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, менеджмент, інноваційний розвиток, економічні процеси, соціальна відповідальність,*

	антикризове управління, агент ринку, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Програму розроблено із врахуванням сучасних проблем та задач готельно-ресторанного господарства із орієнтацією на інноваційні технології та напрями розвитку бізнесу. Програма враховує не лише місцеві особливості розвитку ринкових відносин у готельно-ресторанній справі, а й потенціал працевлаштування для майбутніх фахівців у підприємницьких структурах, а також створює можливості щодо управління власним бізнесом у сфері обслуговування.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми можуть бути працевлаштовані на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та в науково-дослідних установах, які працюють у сфері готельно- ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців, а також відповідних структурних підрозділах органів державної влади та / або органів місцевого самоврядування. Магістр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 2447.1 Професіонали у сфері управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи.
Подальше навчання	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання представлено у вигляді гармонійного поєднання лекційних та практичних занять, педагогічної практики, консультування із науковим керівником, самостійної науково-навчальної роботи, у тому числі в контексті взаємодії з науково-педагогічною спільнотою. Навчання має проблемно-орієнтоване спрямування з набуттям необхідних компетентностей, які достатні для продукування нових ідей та / або, розв'язання комплексних проблем.
Оцінювання	Оцінювання відбувається відповідно до системи ECTS та національної шкали оцінювання і, зокрема, передбачає: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, захист курсових робіт, практик, екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	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

	СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК12. 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.
7 – Програмні результати навчання	
РН01. 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. **РН02.** Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу **РН03.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі **РН04.** Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг **РН05.** 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 **РН06.** 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 **РН07.** Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) **РН08.** Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. **РН09.** Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу **РН10.** 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 **РН11**. 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 **РН12**. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа повністю забезпечується науково-педагогічними працівниками університету згідно з Ліцензійними умовами (постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 зі змінами від 10.05.2018 р. № 347). Гарант освітньої програми та науково-педагогічні працівники, залученні до підготовки здобувачів, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними вимогами провадження освітньої діяльності. Формування якісного складу науково-педагогічних працівників відбувається за рахунок залучення до науково-педагогічної діяльності викладачів з науковими ступенями та вченими званнями на конкурсній основі шляхом укладання контрактів. Науково-педагогічні працівники групи забезпечення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» мають наукові ступені та вчені звання, відповідні наукові праці та професійний досвід наукової та практичної діяльності.

Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, у тому числі включає в себе навчальні аудиторії, які оснащені сучасним демонстраційним обладнанням та необхідним устаткуванням. Комп'ютерні класи необмежені доступом до Інтернет-мережі. Наявне укриття на випадок повітряної тривоги. Львівський університет бізнесу та права організаційно та матеріально забезпечує широкий спектр можливостей щодо проведення та апробації результатів наукових досліджень, у тому числі шляхом проведення систематичних наукових конференцій та/або семінарів. Всі ці складові направлені на здобуття спеціальних (фахових) компетентностей, оволодіння практичними навичками у сфері обслуговування та формування софт-скілів. В університеті наявна розгалужена соціально-побутова та спортивна інфраструктура, а також створено необхідні умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами, а також для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне і навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності з підготовки фахівців за другим (магістерським) рівнем вищої освіти та включає: графік навчального процесу, навчальний план, робочі навчальні програми, силабуси, тематичні плани лекцій і семінарських занять, критерії оцінювання знань, переліки питань до поточного та підсумкового контролів, перелік питань до іспитів, перелік рекомендованої навчально-методичної літератури, наочні й технічні засоби навчання. Забезпеченість навчальними матеріалами з кожної компоненти освітньо-професійної програми становить 100 %. Офіційний веб-сайт http://lubp.com.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на сайті http://lubp.com.ua/. Фонд наукової бібліотеки містить 16649 одиниць, зокрема навчальної, наукової літератури та періодичних наукових видань. Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет.

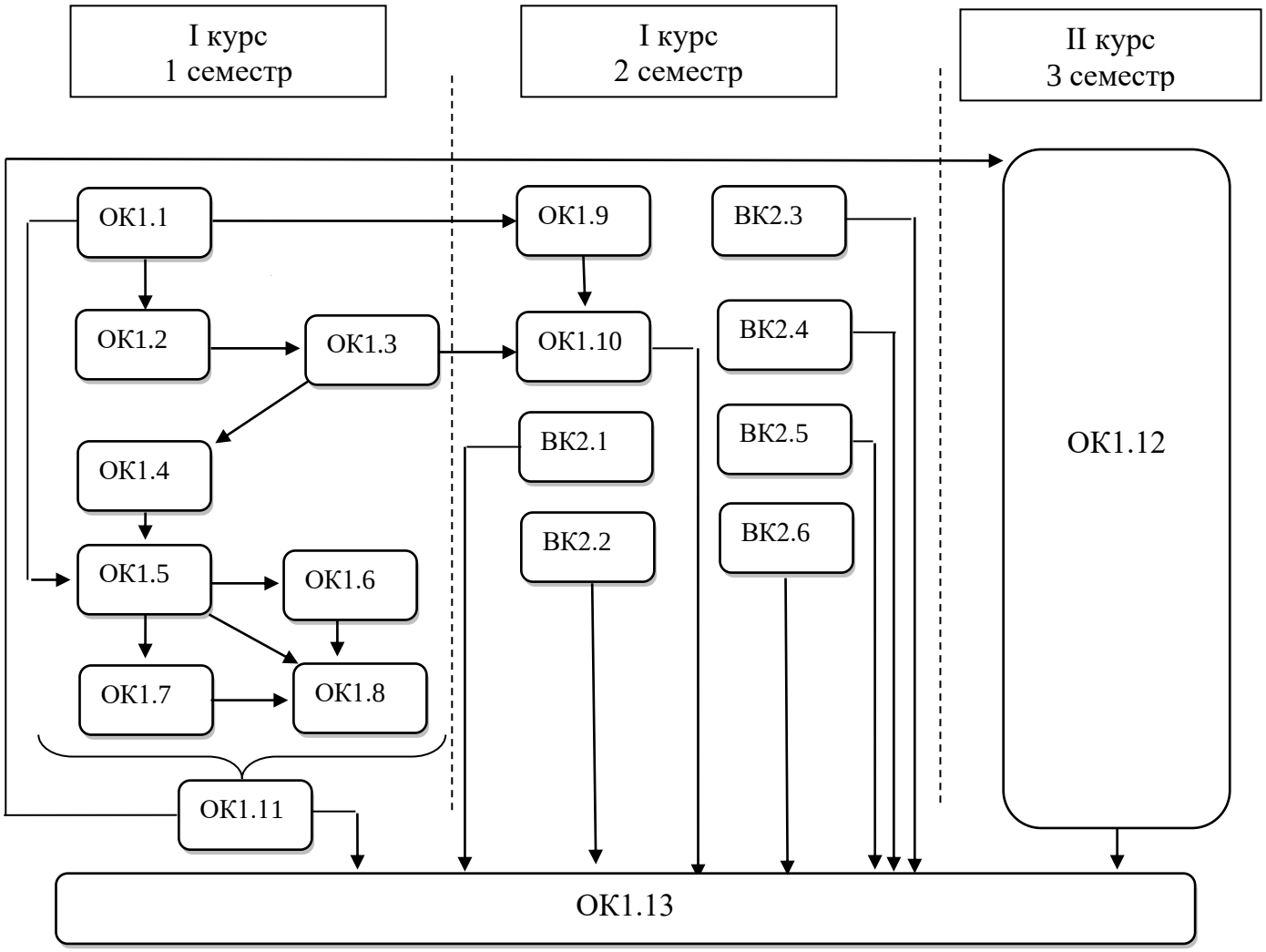
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Право на національну кредитну мобільність реалізується на підставі Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (із змінами та доповненнями) та Постанови Кабінету Міністрів України "Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність" від 12.08.2015 р. № 579 з наданням права на участь в програмах академічної мобільності всім учасникам освітнього процесу з чітким визначенням її видів та форм, закріпленням принципу перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС). Кредити ЄКТС отримані в інших ЗВО України при наявності договорів між закладами вищої освіти (науковими установами України або їхніми основними структурними підрозділами), перезараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Львівському університеті бізнесу та права.
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (із змінами та доповненнями), міжнародних конвенцій, угод, меморандумів та іншими нормативно-правових актів, які регламентують порядок здійснення міжнародної кредитної мобільності, а також на основі двосторонніх договорів між ЗВО "Львівський університет бізнесу та права" та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, а також у рамках програми ЄС Еразмус+.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д за ОНП	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
І. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ОК 1.1	Наукове спілкування іноземною мовою	3	екзамен
ОК 1.2	Методика та організація наукових досліджень	3	залік
ОК 1.3	Інноваційні тренди в галузі харчування	3	екзамен
ОК 1.4	Курсова робота з навчальної дисципліни «Інноваційні тренди в галузі харчування»	3	захист курсової роботи
ОК 1.5	Менеджмент персоналу	3	залік
ОК 1.6	Інноваційний маркетинг туристичних та відпочинкових послуг	3	залік
ОК 1.7	Івент-менеджмент	4	екзамен
ОК 1.8	Соціальна відповідальність	4	залік
ОК 1.9	Управління сервісними операціями	3	екзамен
ОК 1.10	Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 1.11	Професійна практика	4	залік
ОК 1.12	Переддипломна практика	16	залік
ОК 1.13	Кваліфікаційна робота	14	захист
Всього за обов'язковими компонентами		**67**	
ІІ. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА*			
ВК 2.1	Вибіркова компонента 1	3	залік
ВК 2.2	Вибіркова компонента 2	4	залік
ВК 2.3	Вибіркова компонента 3	4	залік
ВК 2.4	Вибіркова компонента 4	4	залік
ВК 2.5	Вибіркова компонента 5	4	залік
ВК 2.6	Вибіркова компонента 6	4	залік
Всього за вибірковими компонентами		**23**	
РАЗОМ		**90**	

*- банк дисциплін вільного вибору

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ



4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться екзаменаційною комісією у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми у 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.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

5. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Система внутрішнього забезпечення якості освіти Львівського університету бізнесу та права базується на основі вимог Закону України «Про вищу освіту», «Про освіту» та Стандартів і рекомендацій забезпечення якості у європейському просторі вищої освіти (ESG 2015).

Система внутрішнього забезпечення якості (якості освітньої діяльності та якості вищої освіти) в Університеті згідно законодавства передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

9) інших заходів.

6. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Нормативно-правові акти:

1.1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text.

1.2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text.

1.3. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text.

1.4. Про документи про вищу освіту (науковий ступінь): постанова Кабінету Міністрів України від 09.09.2020 № 811. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/811-2020-%D0%BF#Text

1.5. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text

1.6. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text

1.7. Про затвердження Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2019 р. за № 880/33851. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text

1.8. Стандат вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверджений наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26. URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzheni-standarti-vishoyi-osviti

Таблиця 1 Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК (за магістерським рівнем)

Класифікація компетентностей за НРК	**Знання** **Зн1** Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень **Зн2** Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	**Уміння/навички** **Ум1** Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур **Ум2** Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах **Ум3** Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	**Комунікація** **К1** Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	**Відповідальність** і **автономія** **АВ1** Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів **АВ2** Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів **АВ3** Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності (ЗК)				
ЗК1		**Ум1, Ум3**	**К1**	**АВ1**
ЗК2	**Зн1, Зн2**	**Ум1, Ум2**	**К1**	
ЗК3	**Зн2**	**Ум1, Ум2**	**К1**	**АВ2**
ЗК4			**К1**	**АВ2, АВ3**
ЗК 5		**Ум1, Ум2 , Ум3**		**АВ2**
ЗК6	**Зн1, Зн2**			
ЗК 7	**Зн2**	**Ум2**	**К1**	**АВ2, АВ3**
ЗК8		**Ум2 , Ум3**		
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
СК1	**Зн1 Зн2**	**Ум1**		
СК2	**Зн1 Зн2**	**Ум2**	**К1**	
СК3		**Ум1, Ум2**		
СК4	**Зн1, Зн2**	**Ум1, Ум2**		
СК 5	**Зн1**	**Ум1, Ум2**	**К1**	**АВ1**
СК6	**Зн2**	**Ум2, Ум3**	**К1**	
СК 7	**Зн1**	**Ум1, Ум2 , Ум3**		**АВ1**
СК8	**Зн1**	**Ум2**	**К1**	
СК9	**Зн1 Зн2**	**Ум3**		
СК10		**Ум3**	**К1**	**АВ2**
СК 11	**Зн2**	**Ум3**		
СК 12	**Зн2**	**Ум2**		

Таблиця 2. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																		
	Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)										
	ЗК 1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК 8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики		+	+						+	+	+				+					
2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу		+						+		+				+						
3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі			+		+		+			+			+				+			
4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	+			+	+		+		+	+					+	+				+
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		+			+	+	+		+	+	+	+					+			+

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		+	+		+				+	+						+				
7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)		+	+		+			+	+		+		+							+
8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення		+	+			+			+	+				+	+					
9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу					+		+				+		+					+			
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				+			+						+	+	+					

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		+				+			+		+		+				+		+	+
12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються				+		+										+		+		

Таблиця 3. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими освітніми компонентами

	РН 01	**РН 02**	**РН 03**	**РН 04**	**РН 05**	**РН 06**	**РН 07**	**РН 08**	**РН 09**	**РН 10**	**РН 11**	**РН 12**
ОК 1.1		+				+						
ОК 1.2											+	+
ОК 1.3			+				+					
ОК 1.4			+								+	+
ОК 1.5				+						+		
ОК 1.6			+						+			
ОК 1.7				+	+							
ОК 1.8	+										+	
ОК 1.9				+	+			+				
ОК 1.10			+				+				+	
ОК 1.11	+	+				+						
ОК 1.12	+	+	+			+			+		+	
ОК 1.13	+	+	+			+			+		+	+

Таблиця 4. Матриця відповідності компетентностей обов'язковим освітнім компонентам

	ІК	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	СК 01	СК 02	СК 03	СК 04	СК 05	СК 06	СК 07	СК 08	СК 09	СК 10	СК 11	СК 12
ОК 1.1	+		+	+		+			+	+	+				+		+				
ОК 1.2	+		+		+		+			+		+		+			+	+	+	+	+
ОК 1.3	+		+	+		+		+	+	+	+	+		+				+			+
ОК 1.4	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+		+			+	+	+	+	+
ОК 1.5	+	+			+	+		+		+	+			+	+	+	+				+
ОК 1.6	+			+		+		+			+	+		+				+			
ОК 1.7	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+			+
ОК 1.8	+		+	+			+			+	+	+		+		+		+		+	+
ОК 1.9	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+			+
ОК 1.10	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		+				+		+	+
ОК 1.11	+		+	+		+			+	+	+	+			+	+	+				
ОК 1.12	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+
ОК 1.13	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна справа» _____ Володимир СЕМЦОВ