

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА**

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

**за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
Кваліфікація: магістр готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»

Протокол № 24/19 від 24.08 2025 року

Голова Вченої ради

[підпис] Любомир СОПІЛЬНИК

Вводиться в дію: 01.09.2025

Наказ № 8/11-22 від 11.08.25

т.в.о. ректора ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»

[підпис] Жанна СЕМЧУК



Львів – 2025

**Лист погодження
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський цикл)
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Кваліфікація	магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою Навчально-наукового інституту міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти ЗВО «Львівський університет бізнесу та права», керівник робочої групи, гарант


Мар'ян ТАРЧИНЕЦЬ
08 2025 р.

УХВАЛЕНО

на розширеному засіданні Навчально-наукового інституту міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»


Інна ЗАВАЛЕЙ
08 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Керівник навчально-методичного відділу організації освітньої діяльності


Ірина БРИЙОВСЬКА
08 2025 р.

Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги в підготовці магістрів у галузі І «Транспорт та послуги» спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» заснована на компетентністному підході підготовки магістра у галузі І «Транспорт та послуги» спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблено робочою групою у складі:

Мар'ян ТАРЧИНЕЦЬ (гарант програми) – кандидат медичних наук, викладач ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Юрій ПИНДА – доктор економічних наук, професор ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Богдан – Петро КОШОВИЙ – доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри демографії, трудових відносин і соціальної політики ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

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

Михайло Турницький – 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 І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань І «Транспорт та послуги» на здобуття ступеня магістра:

Навчальний рік	Затвердження Вченою радою ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» (протокол №, дата)	Дата введення в дію ОПП
2025-2026	№ 45/р-1 від «25» 08 2025 р.	01.09.2025 р.

ЗМІСТ

Лист погодження	2
Передмова	3
Вступ	5
1. Профіль освітньо-професійної програми	6
2. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами та циклами підготовки	15
3. Перелік компонент освітньо-професійної програми	16
4. Карта індивідуальних траєкторій вибіркових дисциплін спеціальності	18
5. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми	19
6. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам	20
7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої складової	21
8. Професійно-практична складова	222
9. Атестація	233
10. Прикінцеві положення	244

Вступ

Освітньо-професійна програма за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» другого (магістерського) рівня вищої освіти розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015 р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015 р., Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін у освітньо - професійну програму регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛУБП».

ОПП містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного рівня вищої освіти, перелік компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, терміни та результати навчання, форми атестації здобувачів вищої освіти.

Реалізація компетентнісного підходу в організації навчального процесу шляхом створення однозначного зв'язку запланованих компетентностей і результатів навчання за програмами дисциплін, практик та індивідуальних завдань є вирішальним чинником якості вищої освіти ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» та створення реальної системи внутрішнього її забезпечення. Прозорі й зрозумілі структура та зміст ОПП актуальні для абітурієнтів, здобувачів, викладачів, роботодавців.

ОПП використовується під час:

- акредитації освітньої програми;
- складання навчальних планів;
- формування робочих програм навчальних дисциплін, силабусів, програм практик, індивідуальних завдань;
- формування індивідуальних навчальних планів здобувачів;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- атестації здобувачів.

ОПП використовують усі учасники освітнього процесу підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» в ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

1. Профіль освітньо-професійної програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1.1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	ЗВО 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	Другий (магістерський) рівень Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг «Hotel, restaurants and catering»
Тип диплому та обсяг програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України — 7 рівень, EQF-LL - 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти «магістр» приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо – кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська мова
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://lubp.com.ua/
1.2. Мета освітньої програми	
Підготовка компетентних, висококваліфікованих, соціально мобільних та конкурентоспроможних фахівців з готельно - ресторанної справи та кейтерингу, здатних вирішувати складні різнопланові задачі щодо організації сервісної, економічної, виробничо-технологічної, дослідницько-інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	
1.3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	«Транспорт та послуги» «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на сучасні парадигми та принципи функціонування

	бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері та кейтерингу, володіння інноваційними інформаційно-технічними та технологічними системами. Орієнтована на підготовку високопрофесійних фахівців, здатних до адаптивного управління в умовах мінливого ринкового середовища.
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 розвитку професійних компетентностей для здійснення ефективної організаційно-управлінської та аналітичної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та рекреації. <i>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, менеджмент, кейтеринг, інноваційний розвиток, гостинність, сервісна діяльність, конкурентноспроможність.</i>
Особливості програми	Програма орієнтована на глибоку соціальну підготовку сучасних фахівців в сфері готельно - ресторанної діяльності та кейтерингу, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес – середовищі. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу. 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.
1.4.Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та в науково-дослідних установах, які працюють у сфері готельно-ресторанного господарства та кейтерингу, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців, а також відповідних підрозділах органів державної влади та/або органів місцевого самоврядування. Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій

	1210.2* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади 1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади 1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.71319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 2310. Викладачі університетів і вищих навчальних закладів 2481.1. Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство). 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 3439. Інші технічні фахівці в галузі управління <i>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.</i>
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти; на академічну мобільність; набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
1.5. 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.
1.6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК02. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК03. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК04. Здатність працювати в команді ЗК05. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК06. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК07. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК08. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові) компетентності	СК01. 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

	СК02. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК03. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК04. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК05. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК06. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК07. Здатність до підприємницької діяльності СК08. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК09. 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 та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
1.7. Програмні результати навчання	
ПРН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.	

ПРН 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПРН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

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

1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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). До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями на конкурсній основі шляхом укладання контрактів.
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. Іногородні здобувачі забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Викладання усіх навчальних дисциплін, написання курсових і магістерських робіт, проходження виробничих практик забезпечено підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛУБП і інших провідних фахівців України у галузі сфери послуг. Використання авторських розробок професорсько-викладацького складу Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. 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/..
1.9. Форма атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно - ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.
1.10. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Університету з ЗВО України.
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	Можливе, після вивчення курсу української мови

2. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами та циклами підготовки

Дана освітньо-професійна програма передбачає виділення дисциплін двох видів: обов'язкових дисциплін та дисципліни за вільним вибором здобувача, які розподілені за двома циклами підготовки:

- цикл загальної підготовки;
- цикл професійної підготовки.

Обов'язкові та вибіркові компотенти	ОК		ВК		Всього	
	кр.	%	кр.	%	кр.	%
Цикл загальної підготовки	6,0	6,7	12,0	13,3	18,0	20,0
Цикл професійної підготовки	60,0	66,7	12,0	13,3	72,0	80,0
Всього за весь термін навчання	66,0	73,3	24,0	26,7	90,0	100

3. Перелік компонент освітньо-професійної програми

У таблиці подано розподіл змісту освітньо-професійної програми з урахуванням навчального часу та кількості кредитів ЄКТС за Обов'язковими дисциплінами та дисциплінами вільного вибору здобувачів.

В даній освітній програмі одному семестру відповідає 30 кредитів ЄКТС, а звичайному навчальному року – 60 кредитів ЄКТС. Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 годин загального навчального навантаження здобувача.

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кіль- кість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК 01	Наукове спілкування іноземною мовою	3,0	екзамен
ОК 02	Методика та організація наукових досліджень	3,0	залік
	Всього за цикл	6,0	
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК 03	Інноваційні тренди в галузі харчування	3,0	екзамен
ОК 04	Курсова робота з навчальної дисципліни «Інноваційні тренди в галузі харчування»	3,0	захист
ОК 05	Менеджмент персоналу	3,0	залік
ОК 06	Інноваційний маркетинг туристичних та відпочинкових послуг	3,0	залік
ОК 07	Івент-менеджмент	3,0	екзамен
ОК 08	Соціальна відповідальність	3,0	залік
ОК 09	Управління сервісними операціями	3,0	екзамен
ОК 10	Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві	3,0	екзамен
ОК 11	Професійна практика	6,0	залік
ОК 12	Переддипломна практика	18,0	залік
ОК 13	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	10,0	захист
ОК 14	Атестаційний іспит	2,0	іспит
	Всього за цикл	60,0	
	Всього обов'язкових компонент	66,0	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ (ВК)			

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кіль- кість кредитів	Форма підсумкового контролю
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
2 семестр			
вибір 4 з 8 дисциплін			
ВК 01	Оздоровче харчування	3,0	залік
ВК 02	Охорона праці в галузі	3,0	залік
ВК 03	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу	3,0	залік
ВК 04	Фінанси малого бізнесу	3,0	залік
ВК 05	Інформаційні системи та технології в міжнародному готельно-ресторанному бізнесі	3,0	залік
ВК 06	Управління ризиками підприємств	3,0	залік
ВК 07	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі	3,0	залік
ВК 08	Державне та регіональне управління у сфері гостинності	3,0	залік
	Всього за цикл	12,0	
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
2 семестр			
вибір 4 з 8 дисциплін			
ВК 09	Психологія бізнесу	3,0	залік
ВК 10	Стратегічний аналіз та управління	3,0	залік
ВК 11	Управління бізнес процесами	3,0	залік
ВК 12	Управління проектами в сфері обслуговування	3,0	залік
ВК 13	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	3,0	залік
ВК 14	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні	3,0	залік
ВК 15	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі	3,0	залік
ВК 16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг	3,0	залік
	Всього за цикл	12,0	
	Всього вибіркового компонент	24,0	
	Загальна кількість	90,0	

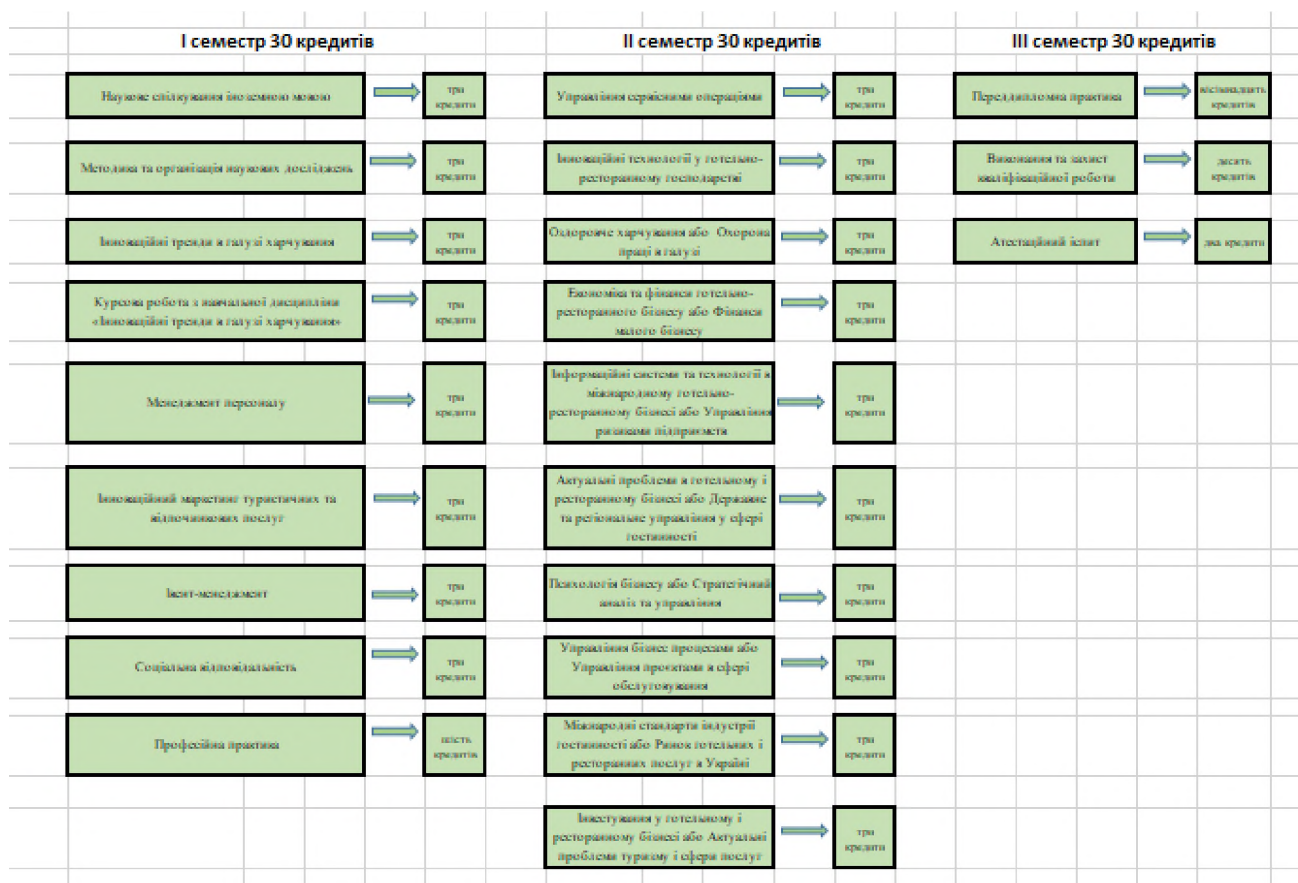
4. Карта індивідуальних траєкторій вибірових дисциплін спеціальності

Враховавши інтегральну, загальні і спеціальні компетентності та програмні результати навчання проектна група пропонує студенту скористатись однією із двох складених освітніх траєкторій: *Траєкторія 1* та *Траєкторія 2*. Проте студент має можливість скористатись індивідуальною освітньою траєкторією, створивши Траєкторію N.

Складаючи Траєкторію N студент має врахувати, що інтегральна, загальні і спеціальні компетентності та програмні результати, що наведені у стандарті повинні забезпечуватись обраними дисциплінами. Також обрані дисципліни мають враховувати передісторію їх вивчення. Схематично Траєкторія 1, Траєкторія 2 та Траєкторія N наведені у наступні таблиці.

Код дисципліни	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, курсові проекти, кваліфікаційна робота)	К-ть кредитів
1 курс (24,0 кредити)		
<i>Траєкторія 1</i>		
ВК 01	Вибіркова компонента 1	3,0
ВК 02	Вибіркова компонента 2	3,0
ВК 09	Вибіркова дисципліна 9	3,0
ВК 10	Вибіркова дисципліна 10	3,0
Всього по вибірових дисциплінах за курс		12,0
<i>Траєкторія 2</i>		
ВК 05	Вибіркова компонента 5	3,0
ВК 06	Вибіркова компонента 6	3,0
ВК 13	Вибіркова дисципліна 13	3,0
ВК 14	Вибіркова дисципліна 14	3,0
Всього по вибірових дисциплінах за курс		12,0
<i>Траєкторія N</i>		
	Дисципліна 1	
	Дисципліна 2	
		
Всього по вибірових дисциплінах за курс		12,0
Разом вибірові навчальні дисципліни		24,0

5. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



6. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам

	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності спеціальності											
	ІК	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
ОК 01	+	+	+	+					+		+		+						+		
ОК 02	+	+	+	+			+	+								+		+			
ОК 03	+	+	+	+	+	+				+	+				+						+
ОК 04	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+				+	+	+		
ОК 05	+	+	+	+	+	+								+		+		+		+	
ОК 06	+	+	+	+	+	+		+			+	+			+		+				+
ОК 07	+	+	+	+	+	+				+			+			+			+		
ОК 08	+		+				+		+		+			+	+			+		+	+
ОК 09	+			+		+		+		+						+					
ОК 10	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 11	+	+	+	+	+	+		+			+	+			+		+				+
ОК 12	+	+	+	+	+	+				+			+			+			+		
ОК 13	+		+				+		+		+			+	+			+		+	+
ОК 14	+			+		+		+		+						+					

**7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними компонентами освітньої складової**

Компоненти основного блоку														
Програмні результати навчання	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14
ПРН01	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН02		+						+	+		+	+		+
ПРН03			+						+	+		+	+	
ПРН04									+	+		+	+	
ПРН05	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+
ПРН06		+						+			+			+
ПРН07	+	+		+	+		+	+	+		+	+		+
ПРН08			+		+	+		+	+		+	+		+
ПРН09	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+
ПРН10	+	+		+										
ПРН11		+			+		+	+	+		+	+		+
ПРН12									+	+		+	+	

8. Професійно-практична складова

Професійно-практична складова освітньо-професійної програми передбачає проходження здобувачем вищої освіти практичної підготовки.

Практична підготовка осіб, які навчаються в Університеті, здійснюється шляхом проходження ними практики на підприємствах, в установах та організаціях згідно з укладеними договорами або у структурних підрозділах університету.

Практика проводиться відповідно до навчального плану підготовки магістрів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Практика є логічним продовженням навчального процесу.

Метою переддипломної практики є вивчення виробничої та господарської діяльності установи, ознайомлення з технологічними процесами, устаткуванням та техніко-економічними показниками, які пов'язані з темою кваліфікаційної роботи, ознайомлення з організуванням праці, економікою, плануванням і управлінням виробництвом, забезпеченням охорони праці та довкілля, заходами пожежної безпеки, аналізування планів розвитку та напрямків удосконалення виробничих ділянок і процесів запропонованих чи прийнятих на перспективу, розроблення проектних пропозицій щодо раціональної і доцільної їх реалізації, а також збирання необхідних матеріалів для досліджень за темою дипломного проектування та написання кваліфікаційної роботи.

Базами для проходження практик слугують провідні підприємства галузі різного організаційно-правового статусу, які володіють сучасними технологіями викладацької діяльності та устаткуванням, а також проектно-технологічні організації та установи. Здобувач вищої освіти може запропонувати місце проходження практики, можливість використання якого розглядається та рекомендується до затвердження на засіданні кафедри.

Контроль знань, умінь та навичок, набутих в процесі проходження практик, відбувається під час захисту звітів з практик відповідно до графіку навчального процесу. Диференційована оцінка із захисту практики заноситься у заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку здобувача вищої освіти.

9. Атестація

Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти.

Атестацію осіб, які здобувають ступінь магістра, здійснює екзаменаційна комісія, яка затверджується наказом ректора ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» щороку. До її складу можуть входити делеговані, відповідно до укладених угод про співпрацю, представники територіальних/галузевих представницьких органів роботодавців відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії.

Атестацію осіб, які здобувають ступінь магістра за спеціальністю J2 «Готельно – ресторанна справа та кейтеринг» проводять у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен спрямований на оцінку рівня засвоєння програмних результатів навчання, передбачених стандартом вищої освіти та даною освітньо-професійною програмою зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» для другого (магістерського) рівня.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та інновацій, характеризується комплексністю і невизначеністю умов, базується на інтеграції теоретичних знань та практичних навичок у сфері готельно-ресторанної справи, що вимагає аналізу складних чинників та адаптації рішень до мінливих умов ринку.

Кваліфікаційна робота підлягає перевірці на плагіат.

Атестацію здійснюють відкрито і гласно (публічно). Здобувачі вищої освіти та інші особи, присутні на атестації, можуть вільно здійснювати аудіо-та/або відеофіксацію процесу атестації.

Університет на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка успішно засвоїла освітньо-професійну програму, ступінь магістра та присвоює відповідну кваліфікацію. Здобувачу вищої освіти видають диплом магістра встановленого зразка. У дипломі магістра зазначають також присвоєну кваліфікацію, що складається з інформації про здобутий ступінь вищої освіти, спеціальність та спеціалізацію.

10. Прикінцеві положення

Програма розроблена з урахуванням нормативних та інструктивних матеріалів міжнародного, галузевого та державного рівнів:

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 556-VII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.
3. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/!341-2011-%D0%BF#Text>.
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>.
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>.
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/!187-2015-%D0%BF#Text>.
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>.
8. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Освітня програма оприлюднюється на сайті Університету до початку прийому студентів на навчання.

Освітня програма поширюється на всі кафедри Університету та вводиться в дію з 1-го вересня 2025 року.

Освітня програма підлягає перегляду та доопрацюванню відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше одного разу на рік.

Відповідальність за якість та унікальні конкурентні переваги освітньої програми несе гарант освітньої програми.