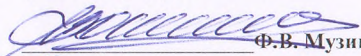


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський державний університет фізичної культури

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчальної та виховної роботи
Львівського державного університету
фізичної культури


Ф.В. Музика
"17" листопада 2016 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Львівського державного
університету фізичної культури


С.Н. Приступа
2016 р.



ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

«БАКАЛАВР»

ГАЛУЗИ ЗНАНЬ	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
СПЕЦІАЛЬНОСТІ	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
КВАЛІФІКАЦІЇ	<u>Бакалавр з готельно-ресторанної справи 2482.2 «Фахівець із готельної справи» 2482.2 «Фахівець із ресторанної справи» 2482.2 «Фахівець із гостинності в місцях розміщення»</u>

СХВАЛЕНО

Вченою радою Львівського державного
університету фізичної культури
від «16» листопада 2016 р.

протокол № 7
Вчений секретар  У.М. Проценко

ЛЬВІВ-2016

ПЕРЕДМОВА

1. РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО

робочою групою Львівського державного університету фізичної культури

2. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

наказом ректора Львівського державного університету фізичної культури
від « ____ » _____ 2016 р. № _____

3. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ

4. РОЗРОБНИКИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:

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

Кухтій Андрій Остапович – завідувач кафедри спортивного туризму,
заступник декана факультету туризму ЛДУФК, доцент, кандидат наук з
фізичного виховання і спорту

Гуль Іван Григорович – старший викладач кафедри економіки та
спортивного менеджменту ЛДУФК, кандидат економічних наук

Радзімовська Ольга Володимирівна – диспетчер деканату факультету
туризму

Освітня програма не може бути повністю чи частково відтворена,
тиражована та розповсюджена без дозволу та погодження із Львівським
державним університетом фізичної культури.

Зміст

Вступ	4
1. Галузь використання	5
2. Обсяг, структура та зміст освітньої програми	10
3. Фахові компетентності та програмні результати навчання	13
4. Вимоги до професійного відбору абітурієнтів	24
5. Вимоги до державної атестації випускників	24
6. Відповідальність за якість освітньої програми.....	24
7. Порядок внесення змін та доповнень.....	25

Вступ

Освітня програма (ОП) випускника вищого навчального закладу є нормативним документом Львівського державного університету фізичної культури, у якому узагальнюється система освітніх компонентів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти в межах спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і визначає:

- вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою;
- перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення (структурно-логічна схема);
- кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми;
- очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Освітня програма використовується під час:

- проведення ліцензійної експертизи на провадження освітньої діяльності за рівнем вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та інспектуванні освітньої діяльності за спеціальністю;
- розроблення навчального плану, програм навчальних дисципліні і практик;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів вищої освіти.

У цій освітній програмі є посилання на такі нормативно-правові документи:

- Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556-VII (із змінами №498-VIII від 02.06.2015 р.);
- Національний класифікатор України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності», затверджений наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. №457;
- Національний класифікатор України ДК 003:2010 «Класифікація професій», затверджений наказом Держспоживстандарту України 28.07.2010 р. №327.
- Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджений Постановою КМУ від 29.04.2015 р. №266;
- ГСВОУ-11 «Галузевий стандарт вищої освіти України». Освітньо-кваліфікаційна характеристика підготовки бакалавра напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа»;
- ГСВОУ-11 «Галузевий стандарт вищої освіти України». Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа»;
- Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. №1187.

1. Галузь використання

Ця освітня програма поширюється на Львівський державний університет фізичної культури, де готуються фахівці рівня вищої освіти

	бакалавр
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальності	241 «Готельно-ресторанна справа»
кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи 2482.2 «Фахівець із готельної справи» 2482.2 «Фахівець із ресторанної справи» 2482.2 «Фахівець із гостинності в місцях розміщення»
з узагальненим об'єктом діяльності	<i>Надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів, первинний рівень управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в готельних та ресторанних закладах, туристичних організаціях</i>
з нормативним терміном навчання (денна форма)	чотири роки

Дотримання вимог освітньої програми повинне забезпечити підготовку фахівця, повністю здатного до роботи за одним або кількома з видів і найменувань виробничо-економічної діяльності за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010» затвердженим наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457.

Бакалавр з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» підготовлений до роботи на первинних рівнях управління у лінійних та функціональних підрозділах організацій готельних та ресторанних закладів (табл. 1).

Фахівець зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинен бути здатним виконувати зазначену (табл. 2) професійну роботу (професійні назви робіт, коди і назви класифікаційних угруповань професій) за Національним класифікатором України «Класифікація професій ДК 003:2010» затвердженим наказом Держспоживстандарту України 28.07.2010 р. №327.

Таблиця 1

**Види та найменування економічної діяльності до роботи за якими
підготовлений бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Розділ Група Клас	Назва	Код NACE	Код ISIC
1	2	3	4
I	ТИМЧАСОВЕ РОЗМІЩУВАННЯ Й ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ		I
55	Тимчасове розміщування		55
55.1	Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування		551*
55.10	Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування	55.10	5510*
55.2	Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання		551*
55.20	Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання	55.21* 55.23*	5510* 5510*
55.3	Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів		552
55.30	Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів	55.21* 55.22	5520 5520
55.9	Діяльність інших засобів тимчасового розміщування		559
55.90	Діяльність інших засобів тимчасового розміщування	55.23*	5590
56	Діяльність із забезпечення стравами та напоями		56
56.1	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування		561
56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	55.30	5610
56.2	Постачання готових страв		562
56.21	Постачання готових страв для подій	55.52*	5621
56.29	Постачання інших готових страв	55.51 55.52*	5629 5629
56.3	Обслуговування напоями		563
56.30	Обслуговування напоями	55.40	5630
M	ПРОФЕСІЙНА, НАУКОВА ТА ТЕХНІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ		M
72	Наукові дослідження та розробки		72
72.1	Дослідження й експериментальні розробки у сфері природничих і технічних наук		721
72.11	Дослідження й експериментальні розробки у сфері біотехнологій	73.10*	7210*
N	ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ АДМІНІСТРАТИВНОГО ТА ДОПОМІЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		N
79	Діяльність туристичних агентств, туристичних операторів, надання інших послуг із бронювання та пов'язана з цим діяльність		79
79.1	Діяльність туристичних агентств і туристичних операторів		791
79.11	Діяльність туристичних агентств	63.30*	7911

Продовження табл. 1

1	2	3	4
79.12	Діяльність туристичних операторів	63.30*	7912
79.9	Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність		799
79.90	Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність	63.30*	7990
		69.32*	7990
		92.34*	7990
		92.62*	7990
		92.72*	7990
Р	ОСВІТА		Р
85	Освіта		85
85.3	Середня освіта		852
85.31	Загальна середня освіта	80.21	8521
85.32	Професійно-технічна освіта	63.22*	8522
		63.23*	8522
		80.22	8522
		80.42*	8522
85.4	Вища освіта		853
85.41	Професійно-технічна освіта на рівні вищого професійно-технічного навчального закладу	80.30*	8530*
85.5	Інші види освіти		854
85.51	Освіта у сфері спорту та відпочинку	80.42*	8541
		92.62*	8541
85.6	Допоміжна діяльність у сфері освіти		855
Р	МИСТЕЦТВО, СПОРТ, РОЗВАГИ ТА ВІДПОЧИНОК		Р
93	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг		93
93.2	Організування відпочинку та розваг		932
93.29	Організування інших видів відпочинку та розваг	92.34*	9329
		92.62*	9329
		92.72*	9329

Таблиця 2

Професійні назви робіт, які здатний виконувати фахівець рівня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№ з/п	Код та назва професійної групи	Професійна назва роботи (посада)
1	2	3
I. Керівники		
1	1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення	Завідувач корпусу готелю Завідувач підприємства громадського харчування Завідувач поверху готелю Завідувач туристичного агентства Завідувач філіалу (філії) готелю Начальник (керуючий) їдальні Начальник виробництва (на підприємстві харчування)

1	2	3
2	1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління	Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) Ресторатор
3	1448 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей	Менеджер (управитель) з туризму
4	1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві	Менеджер (управитель) у готельному господарстві
5	1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 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	Менеджер (управитель) систем харчової безпеки Менеджер (управитель) ресторану Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв
II. Професіонали		
6	2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності	Фахівець з раціоналізації виробництва Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості Фахівець із якості Фахівець-аналітик з дослідження товарного ринку
7	2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи	Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) Фахівець із готельної справи Фахівець із ресторанної справи
III. Фахівці		
8	3119 Інші технічні фахівці у галузі фізичних наук та техніки	Диспетчер виробництва, служби перевезень Технік з нормування праці, підготовки виробництва
9	3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості	Диспетчер-інспектор Інспектор з контролю якості продукції Інспектор з експлуатаційних, виробничо-технічних та організаційних питань
10	3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей	Організатор туристичної і готельної діяльності Фахівець з готельного обслуговування Фахівець з організації дозвілля Фахівець із спеціалізованого обслуговування

1	2	3
IV. Технічні службовці		
11	4222 Службовці з інформування (довідок)	Адміністратор Адміністратор залу Адміністратор черговий Черговий відповідальний по міністерству (відомству) Черговий з видавання довідок (бюро довідок) Черговий по роботі з представниками Інтуриста та управління з обслуговування дипломатичного корпусу Черговий інформаційно-довідкової служби Черговий у більярдному залі

Львівський державний університет фізичної культури гарантує якісне виконання випускником університету функцій, що відповідають первинним посадам, тобто посадам, професійну діяльність за якою повинен бути здатним виконувати випускник відповідного рівня вищої освіти одразу після закінчення навчального закладу.

Професійна діяльність фахівця із готельної і ресторанної справи на первинних посадах полягає в:

- організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- організації виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- організації процесу виробництва і надання готельних послуг;
- організації надання бізнес-послуг для туристів, анімаційних послуг;
- забезпеченні належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- забезпеченні охорони праці та техніки безпеки;
- вивченні маркетингової діяльності та комплексу маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- опануванні чинної законодавчо-нормативної бази з питань функціонування підприємств, що надають готельні та ресторанні послуги;
- плануванні та проектуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу;
- проектуванні технологічного процесу виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та вдосконаленні технологічних операцій;
- розробленні короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, плануванні потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових);
- володінні практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою та у сфері інформаційних технологій;

- застосуванні інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємств;

- досконалому володінні сучасною діловою українською та іноземними мовами професійного спрямування.

Фахівці із готельної і ресторанної справи спроможні працювати у структурних підрозділах готельних і туристичних комплексів різних типів (мотелях, кемпінгах, ботелях, флайтелях, флотелях), санаторно-курортних закладах, пансіонатах, будинках відпочинку, профілакторіях, санаторіях, у закладах ресторанного господарства різних типів (ресторанах, барах, кафе тощо).

2. Обсяг, структура та зміст освітньої програми

Нормативний термін підготовки бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за денною формою навчання – 4 роки.

Нормативний термін підготовки бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та розподіл змісту освітньої програми у відповідності з чинним законодавством наведено у табл. 3.

Таблиця 3

Термін навчання за денною формою (навчальних років)	Загальний обсяг (годин/кредитів ЄКТС)	Обсяг загальної підготовки (38%) (годин/кредитів ЄКТС)	Обсяг професійної підготовки (62%) (годин/кредитів ЄКТС)
4	7200/240	2745/91,5	4455/148,5

Загальний обсяг освітньої програми включає всі види навчальної діяльності бакалавра (лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальні завдання, самостійну роботу студентів, контрольні заходи).

Освітня програма складається з дисциплін, які розділені по циклах, зокрема загальної та професійної підготовки, які в свою чергу включають дисципліни самостійного вибору вищого навчального закладу та вільного вибору студента.

Університет має право у встановленому порядку змінювати назви навчальних дисциплін і практик та розподіл блоків змістових модулів у них.

Освітня програма включає такі цикли дисциплін:

- цикл загальної підготовки;
- цикл професійної підготовки;

Дисципліни циклу загальної підготовки формують світоглядні, психолого-педагогічні, соціально-виробничі та соціально-комунікативні компетентності бакалаврів.

Дисципліни циклу професійної підготовки формують фахові компетенції та забезпечують бакалавру професійну кваліфікацію. Цикл за переліком та обсягом дисциплін стандартизовано за спеціальністю відповідно до галузевих вимог, регіональних потреб та запитів роботодавців.

В освітній програмі застосовуються позначення та скорочення назв циклів підготовки, до яких віднесено навчальні дисципліни, зокрема:

ЗП – цикл загальної підготовки;

ПП – цикл професійної підготовки

Перелік навчальних дисциплін та кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї освітньої програми представлено в табл. 4.

Таблиця 4

Перелік навчальних дисциплін освітньої програми за циклами

Назва навчальної дисципліни		Загальний обсяг	
		годин	кредитів ЄКТС
1		2	3
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ЗП 1	Історія України	90	3,0
ЗП 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0
ЗП 3	Історія української культури	90	3,0
ЗП 4	Філософія	90	3,0
ЗП 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	465	15,5
ЗП 6	Ділова іноземна мова	150	5,0
ЗП 7	Правознавство	90	3,0
ЗП 8	Підприємницьке право	90	3,0
ЗП 9	Основи економічної теорії	90	3,0
ЗП 10	Макроекономіка	90	3,0
ЗП 11	Мікроекономіка	90	3,0
ЗП 12	Політологія	90	3,0
ЗП 13	Екологія	105	3,5
ЗП 14	Основи охорони праці та БЖД	90	3,0
ЗП 15	Гігієна і санітарія в галузі	90	3,0
ЗП 16	Вища математика	90	3,0
ЗП 17	Інформаційні системи та технології	180	6,0
ЗП 18	Товарознавство	90	3,0
ЗП 19	Навчальна практика "Університетська освіта"	45	1,5
ЗП 20	Основи наукових досліджень	90	3,0
ЗП 21.1	Друга іноземна мова (польська)	360	12,0
ЗП 21.2	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)		
ЗП 22.1	Основи риторики	90	3,0
ЗП 22.2	Релігієзнавство		
ЗП 23	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)	360	12,0
Всього за циклом загальної підготовки		2745	91,5
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ПП 1	Харчова хімія	90	3,0
ПП 2	Інженерна графіка	90	3,0
ПП 3	Інженерне обладнання будівель та громадське будівництво	90	3,0
ПП 4	Мікробіологія	90	3,0
ПП 5	Стандартизація, сертифікація і метрологія	90	3,0

Назва навчальної дисципліни		Загальний обсяг	
		годин	кредитів ЄКТС
1		2	3
ПП 6	Економіка підприємства	150	5,0
ПП 7	Бухгалтерський облік	90	3,0
ПП 8	Організація готельного господарства	300	10,0
ПП 8.1	Курсова робота з організації готельного господарства		
ПП 9	Організація ресторанного господарства	300	10,0
ПП 9.1	Курсова робота з організації ресторанного господарства		
ПП 10	Технологія продукції ресторанного господарства	360	12,0
ПП 11	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	180	6,0
ПП 11.1	Курсова робота з менеджменту готельно-ресторанного господарства		
ПП 12	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	150	5,0
ПП 13	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	90	3,0
ПП 14	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	90	3,0
ПП 15	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	150	5,0
ПП 16	Біохімія	90	3,0
ПП 17	Фізіологія харчування	90	3,0
ПП 18	Страховання	90	3,0
ПП 19	Санітарія та гігієна харчування	90	3,0
ПП 20	Основи кулінарної майстерності	90	3,0
ПП 21	Організація екскурсійної діяльності	90	3,0
ПП 22	Організація анімаційної діяльності	90	3,0
ПП 23	Технологія харчування в туристичних походах	120	4,0
ПП 24	Виробнича практика	270	9,0
ПП 25.1	Географія туризму	90	3,0
ПП 25.2	Туристичне країнознавство		
ПП 26.1	Туризмознавство	90	3,0
ПП 26.2	Рекреологія		
ПП 27.1	Рекреаційні комплекси світу	90	3,0
ПП 27.2	Інфраструктура готельного та ресторанного господарства		
ПП 28.1	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	90	3,0
ПП 28.2	Світовий туризм і готельне господарство		
ПП 29.1	Професійна етика та етикет в готельних та ресторанних закладах	90	3,0
ПП 29.2	Культура готельно-ресторанної справи		
ПП 30.1	Етнічні особливості гостинності	90	3,0
ПП 30.2	Кухні народів світу		

Назва навчальної дисципліни		Загальний обсяг	
		годин	кредитів ЄКТС
1		2	3
ПП 31.1	Барна справа	90	3,0
ПП 31.2	Організація роботи сомельє		
ПП 32.1	Спортивний туризм	90	3,0
ПП 32.2	Спеціалізований туризм		
ПП 33.1	Статистика	90	3,0
ПП 33.2	Правове регулювання готельно-ресторанної діяльності		
ПП 34.1	Фінанси і фінанси підприємств	90	3,0
ПП 34.2	Фінансовий менеджмент		
ПП 35.1	Ціни і ціноутворення в галузі	90	3,0
ПП 35.2	Економічний ризик та методи його вимірювання		
ПП 36.1	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	90	3,0
ПП 36.2	Зовнішньоекономічна діяльність підприємств туризму		
Всього за циклом професійної підготовки		4410	147,0
РАЗОМ загальна та професійна підготовка		7155	238,5
<i>в т. ч. практична підготовка</i>		315	10,5
<i>Державна атестація</i>		45	1,5
ВСЬОГО ЗА ОСВІТНЬОЮ ПРОГРАМОЮ		7200	240,0

Набуття рівня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» забезпечується такими видами практики:

- навчальна практика «Університетська освіта» тривалістю не менше 1 тижня (1,5 кредита ЄКТС);
- виробнича практика тривалістю не менше 5 тижнів (9 кредитів ЄКТС).

3. Фахові компетентності та програмні результати навчання

Вимоги, які передбачені відповідно до посад, що може займати випускник Львівського державного університету фізичної культури, рівня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», а також вимоги до його властивостей і якостей як соціальної особистості подаються у вигляді переліку компетентностей та програмних результатів навчання, які спрямовані на здійснення певних типів діяльності та вирішувати певні проблеми і завдання соціальної діяльності, інструментальних і загальнонаукових задач.

Фахові компетентності, програмні результати навчання та навчальні дисципліни, що забезпечують результати навчання і передбачені навчальним планом підготовки бакалавра галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» наведені в табл. 5.

Фахові компетентності, програмні результати навчання та навчальні дисципліни, що передбачені навчальним планом підготовки бакалавра галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
I. Цикл загальної підготовки		
1.1. Здатність до формування світогляду, розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури	1.1.1. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення 1.1.2. Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями 1.1.3. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища 1.1.4. Розуміння культурологічних питань сучасності і розгляд їх з позицій вшанування традицій, звичаїв свого народу та культурного надбання людства 1.1.5. Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень	ЗП 4; ЗП 13; ЗП 22.2.
1.2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах	1.2.1. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів 1.2.2. Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ 1.2.3. Уміння розкривати соціально-історичну сутність явищ і процесів людського буття 1.2.4. Здатність формувати сучасне мислення на основі усвідомлення причинно-наслідкових зв'язків процесу історичного розвитку українського суспільства в контексті світових цивілізаційних вимірів 1.2.5. Розуміння сутності перетворень, що відбуваються в Україні, її місця у загально-європейському просторі та завдань, що стоять перед власною країною і світовою цивілізацією 1.2.6. Знання історичного процесу державно-політичного та соціально-економічного розвитку українського народу від найдавніших часів до сьогодення	ЗП 1; ЗП 3; ЗП 12.
1.3. Здатність до саморегуляції та здорового способу життя	1.3.1. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення. 1.3.2. Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність 1.3.3. Знання загальних закономірностей, механізмів становлення та розвитку психічних пізнавальних процесів, властивостей, станів та утворень людської особистості 1.3.4. Знання концепцій особистості, психологічних концепцій теорії діяльності та її основні компоненти	ЗП 14; ЗП 15; ЗП 23.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
	<p>1.3.5. Уміння враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості, сприймати науково обґрунтовану психологічну інтерпретацію структурних елементів психіки особистості</p> <p>1.3.6. Знання сутності, структури, функцій культури, її місце в житті людини і суспільства, провідні тенденції розвитку культури та художні стилі, властиві культурним епохам, творчість провідних діячів української та зарубіжної культури і мистецтва</p> <p>1.3.7. Розуміння основних проблем культурологічних знань, сутності процесу розвитку культури, місця і ролі української культури у розмаїтті національних культур</p> <p>1.3.8. Уміння застосовувати культурологічні знання для визначення особистої орієнтації в культурному просторі</p>	
<p>1.4. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах</p>	<p>1.4.1. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел</p> <p>1.4.2. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію</p> <p>1.4.3. Знання інформаційних потреб суспільства, інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової комунікації</p> <p>1.4.4. Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах</p> <p>1.4.5. Вміння досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістова моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем у соціально-комунікаційних структурах і галузях</p> <p>1.4.6. Вміння з формування та розвитку інформаційно-когнітивних технологій стандартизації та систем управління якістю у сфері соціальної інформації</p> <p>1.4.7. Здатність до алгоритмічного і логічного мислення</p> <p>1.4.8. Уміння проаналізувати та сформулювати постановку професійної задачі з використанням комп'ютерних технологій</p>	<p>ЗП 16; ЗП 17.</p>
<p>1.5. Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій</p>	<p>1.5.1. Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень</p> <p>1.5.2. Здатність використовувати оргтехніку, універсальне та прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення</p> <p>1.5.3. Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень</p>	<p>ЗП 9; ЗП 10; ЗП 11; ЗП 17.</p>

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
	<p>1.5.4. Здатність до формування логіки економічного мислення та сучасної економічної культури</p> <p>1.5.5. Знання базових методів пізнання і аналізу економічних процесів</p> <p>1.5.6. Уміння приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з їх майбутньою практичною діяльністю</p> <p>1.5.7. Здатність до раціональної економічної поведінки, виходячи з концептуальних основ ринкової економіки</p> <p>1.5.8. Знання особливостей функціонування сучасних ринків та утворення цін на послуги праці, капіталу, природних ресурсів відповідно до типу ринкової структури</p> <p>1.5.9. Уміння визначати чинники і наслідки макроекономічного розвитку господарських систем відповідно до цілей та пріоритетів економічної політики</p>	
<p>1.6. Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини із людиною, із суспільством із навколишнім середовищем</p>	<p>1.6.1. Знання основних понять теорії держави і права, структури національної системи права</p> <p>1.6.2. Знання особливостей предмета і метода правового регулювання провідних галузей права України</p> <p>1.6.3. Знання правових джерел України та засвоєння їх фундаментальних положень</p> <p>1.6.4. Знання переліку профілюючих, спеціальних і комплексних галузей права України, їх ідентифікуючих ознак, назв, структуру і зміст основних положень найважливіших законодавчих актів України</p> <p>1.6.5. Знання видів юридичної відповідальності, їх юридичної природи та відмінностей, основних складових системи судових і правоохоронних органів, їх призначення</p> <p>1.6.6. Уміння самостійно знаходити в системі законодавства необхідний для вирішення конкретної юридичної ситуації нормативно-правовий акт</p> <p>1.6.7. Уміння тлумачити зміст норми права, використовуючи базові поняття правознавства; аналізувати поведінку суб'єкта права під кутом зору наявності в ній елементів складу правопорушення</p>	<p>ЗП 7; ЗП 8.</p>
<p>1.7. Знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі</p>	<p>1.7.1. Уміння спілкуватися рідною та іноземною мовами у професійному середовищі</p> <p>1.7.2. Уміння дотримуватися етики ділового спілкування, етичних норм та нормативів</p> <p>1.7.3. Знання професійного дискурсу, термінології свого фаху, джерел поповнення лексики сучасної української літературної мови</p> <p>1.7.4. Знання призначень документів, вимог до складання та оформлення різних видів документів та правила їх оформлення</p>	<p>ЗП 2; ЗП 5; ЗП 6; ЗП 21.1; ЗП 21.2; ЗП 22.</p>

Продовження табл. 5

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
	1.7.5. Уміння готувати публічні виступи з низки галузевих питань, застосовуючи відповідні засоби вербальної комунікації та адекватні форми ведення дискусій і дебатів 1.7.6. Уміння аналізувати іншомовні джерела інформації для отримання даних, що є необхідними для виконання професійних завдань та прийняття професійних рішень 1.7.7. Уміння готувати професійні документи іноземною мовою з низки галузевих питань, ділові листи, демонструючи міжкультурне розуміння	
1.8. Здатність формувати нові ідеї (креативність)	1.8.1. Уміння формулювати та ініціювати нові ідеї, формулювати її мету, завдання, необхідні ресурси 1.8.2. Уміння використовувати загальнонаукові та креативні методи пізнання у професійній діяльності 1.8.3. Уміння аналізувати фінансове, матеріально-ресурсне, кадрове забезпечення процесу наукових досліджень	ЗП 18; ЗП 19; ЗП 20.
II. Цикл професійної підготовки		
2.1. Здатність до об'єднання ресурсів і колективної праці для ефективного здійснення функції виробництва продукції харчування	2.1.1. Організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного господарства 2.1.2. Спрямувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості 2.1.3. Організовувати своєчасне постачання закладу ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продовольчими товарами та товарами матеріально-технічного призначення згідно з заявками структурних підрозділів закладу 2.1.4. Організовувати одержання, складування, збереження і раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів тощо 2.1.5. Проводити перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу, сертифіката відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість	ПП 1; ПП 4; ПП 10; ПП 16.
2.2. Здатність організувати технологічний процес на виробництві та забезпечувати його ефективність	2.2.1. Організовувати технологічний процес виготовлення та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства 2.2.2. Організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників 2.2.3. Розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо 2.2.4. Розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження додаткових видів послуг	ПП 2; ПП 3; ПП 10; ПП 16; ПП 11; ПП 11.1; ПП 31.1; ПП 31.2.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
2.3. Здатність забезпечувати охорону праці та техніку безпеки	<p>2.3.1. Здійснювати організаційно-технічні заходи щодо покращання умов праці виробничого персоналу, профілактичні заходи щодо запобігання професійним захворюванням і виробничому травматизму, забезпечувати виконання працівниками правил і норм охорони праці</p> <p>2.3.2. Організовувати проведення інструктажу працівників закладу з техніки безпеки та перевірку знань з цих питань</p> <p>2.3.3. Організовувати проведення інструктажу працівників закладу з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо</p> <p>2.3.4. Організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду</p>	ПП 17; ПП 19.
2.4. Здатність організувати процес надання послуг	<p>2.4.1. Організовувати надання послуг з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і підприємств (закладів) готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>2.4.2. Організовувати надання послуг з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах (закладах) ресторанного господарства та поза їх межами</p> <p>2.4.3. Організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (закладах) готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>2.4.4. Організовувати надання інформативно-консультативних та інших послуг</p> <p>2.4.5. Організовувати роботу працівників торговельної групи та зали</p> <p>2.4.6. Організовувати роботу з дотримання правил експлуатації меблів, посуду, столової білизни, музичних автоматів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів, приладів місцевого опалення, освітлення тощо</p> <p>2.4.7. Брати участь у розробленні дизайну інтер'єрів залів закладу, рекламних матеріалів, музичних програм, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню</p> <p>2.4.8. Брати участь у розробленні заходів щодо підвищення майстерності працівників торговельної групи та залів закладу</p>	ПП 8; ПП 8.1; ПП 9; ПП 9.1; ПП 18; ПП 20; ПП 29.1; ПП 29.2; ПП 30.1; ПП 30.2.

Продовження табл. 5

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
2.5. Здатність організувати процес виробництва готельно-ресторанних послуг	2.5.1. Організувати основний функціональний процес виробництва та споживання готельної послуги та ресторанної продукції 2.5.2. Організувати замкнений функціональний процес виробництва та споживання послуг з проживання 2.5.3. Організувати функціональний процес експлуатації жилого поверху 2.5.4. Організувати процеси виробництва та споживання додаткових послуг	ПП 8; ПП 8.1; ПП 9; ПП 9.1.
2.6. Здатність здійснювати аналіз сучасного стану та ефективного й оптимального розвитку і розміщення всіх складових рекреаційних комплексів, а також визначати роль природних рекреаційних ресурсів у забезпеченні рекреаційних потреб	2.6.1. Знання теоретичних основ формування і факторів розвитку рекреаційних комплексів, їх спеціалізації та видів у сучасних конкретних умовах 2.6.2. Уміння аналізувати функціональну, галузеву та територіальну структури рекреаційно-туристичного комплексу 2.6.3. Знання принципів діяльності людини при здійсненні рекреаційного процесу 2.6.4. Уміння визначати засади спеціалізованих рекреаційних систем різного територіального охоплення 2.6.5. Опанування принципами й методами регулювання соціально-економічного розвитку регіонів 2.6.6. Уміння аналізувати розвиток рекреаційно-туристичних регіонів	ПП 26.2; ПП 27.1.
2.7. Здатність здійснювати географічні дослідження щодо територіальної організації та умов розвитку спеціалізованих видів туризму	2.7.1. Знання теоретичних та методологічних засад географії туризму та рекреаційної географії 2.7.2. Знання методології та вміння використовувати методики проведення географічних досліджень у сфері туризму і рекреації 2.7.3. Знання географії та вміння визначати туристичну привабливість природних, культурно-історичних ресурсів та оцінювати якісні і кількісні характеристики інфраструктурних ресурсів туризму 2.7.4. Уміння застосовувати регіональний підхід до комплексної туристичної характеристики країн, регіонів і рідного краю 2.7.5. Уміння збирати, обробляти, аналізувати і систематизувати довідкові матеріали та іншу інформацію по туризму, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань туристичної і рекреаційної діяльності, використовуючи методи наукових досліджень	ПП 25.1; ПП 25.2; ПП 26.1; ПП 32.1; ПП 32.2.
2.8. Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних та туристичних послуг	2.8.1. Знання джерел маркетингової інформації 2.8.2. Уміння використовувати методи маркетингових досліджень в готельно-ресторанному бізнесі з використанням сучасних технічних і засобів та інформаційно-комунікаційних технологій	ПП 12; ПП 27.2; ПП 28.1; ПП 28.2.

Продовження табл. 5

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
	2.8.3. Знання методів моніторингу ринку готельно-ресторанних послуг 2.8.4. Уміння діагностувати стан маркетингового середовища готельно-ресторанних підприємств і організації та тенденції розвитку готельно-ресторанного ринку 2.8.5. Уміння досліджувати конкурентів та попит потенційних споживачів готельно-ресторанних послуг та існуючих пропозиції, використовуючи методики маркетингових досліджень	
2.9. Здатність організувати процес надання анімаційних послуг	2.9.1. Визначати специфіку анімаційних послуг на підприємствах готельного господарства 2.9.2. Організовувати надання екскурсійних послуг 2.9.3. Організовувати дозвілля у закладах ресторанного господарства, клубах	ПП 22.
2.10. Здатність розробляти та проводити різні види екскурсій, а також організувати процес екскурсійного обслуговування туристів і екскурсантів	2.10.1. Знання основних напрямів і тенденцій розвитку екскурсійного обслуговування в сучасних умовах 2.10.2. Уміння працювати з нормативними матеріалами щодо організації екскурсійної діяльності 2.10.3. Знання принципів класифікації, функцій, ознак екскурсії 2.10.4. Уміння організувати і проводити туристичний супровід 2.10.5. Знання методики підготовки та проведення екскурсії 2.10.6. Знання вимог до екскурсовода 2.10.7. Уміння організувати та планувати екскурсійну діяльність 2.10.8. Уміння готувати контрольний та індивідуальний тексти екскурсії 2.10.9. Уміння розробляти та проводити екскурсії 2.10.10. Уміння складати технологічну карту екскурсії 2.10.11. Уміння виявляти туристів зі специфічними вимогами та створення сприятливого клімату в екскурсійній групі, організувати індивідуальну роботу із споживачами 2.10.12. Уміння використовувати технічні засоби та засоби візуального супроводження 2.10.13. Володіння технікою публічних виступів	ПП 21.
2.11. Здатність проектувати технологічний процес виробництва, вдосконалювати технологічні операції та розробляти технологічну документацію	2.11.1. Здійснювати розрахунки та складати документацію на необхідну кількість сировини, напівфабрикатів для забезпечення виробничого процесу 2.11.2. На основі розроблених планів і стандартних методик складати меню харчування у туристичних походах та закладах ресторанного господарства 2.11.3. На основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції	ПП 2; ПП 3; ПП 5; ПП 10; ПП 13; ПП 15;

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
	<p>2.11.4. Здійснювати технологічні операції з виготовлення кулінарної продукції</p> <p>2.11.5. Аналізувати та розробляти технологічні режими виробництва кулінарної продукції і кондитерських виробів</p> <p>2.11.6. Розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляння нових, фірмових видів продукції</p> <p>2.11.7. Розробляти пропозиції з упровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів</p> <p>2.11.8. Використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати у виробництво прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування</p> <p>2.11.9. Розробляти та затверджувати нові рецептури та технології приготування страв і виробів, норм відходів і витрат у процесі кулінарного оброблення нових видів сировини; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо)</p> <p>2.11.10. Здійснювати оптимізацію використання всіх видів ресурсів підприємства, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства</p> <p>2.11.11. Розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію</p> <p>2.11.12. Визначати відповідність стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві, сучасному рівню розвитку країни</p>	<p>ПП 20;</p> <p>ПП 23.</p>
<p>2.12. Здатність розраховувати виробничі та експлуатаційні параметри приміщень, технологічного устаткування та обладнання</p>	<p>2.12.1. Здійснювати розрахунки виробничих та експлуатаційних приміщень</p> <p>2.12.2. Використовуючи чинну нормативну документацію, вміти робити розрахунки та вибір окремих видів технологічного устаткування та обладнання</p> <p>2.12.3. Вирішувати питання раціонального використання площ і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами тощо</p>	<p>ПП 3;</p> <p>ПП 5;</p> <p>ПП 13;</p> <p>ПП 15;</p> <p>ПП 32.2.</p>

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
2.13. Здатність здійснювати контроль якості сировини та готової продукції	2.13.1. Уміння формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості продукції 2.13.2. Контролювати відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації 2.13.3. Брати участь у проведенні контролю витрат сировини та виходу готової продукції 2.13.4. Перевіряти стан підготовки сировини до виробництва 2.13.5. Здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій 2.13.6. Брати участь у розробці схеми контролю на виробництві 2.13.7. Здійснювати контроль витрат сировини та допоміжних матеріалів	ППП 14; ППП 16.
2.14. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств	2.14.1. Аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності підприємств (закладів), використовуючи стандартні методики 2.14.2. Оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств (закладів) на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень 2.14.3. Використовуючи стандартні методики, здійснювати розроблення та обґрунтування програм виробництва продукції (послуг) із урахуванням особливостей застосування натуральних і вартісних показників у сфері готельно-ресторанного господарства 2.14.4. Аналізувати ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, на пряму діяльності, типу та класу або категорії підприємства (закладу) 2.14.5. Аналізувати та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент на середньостроковий період 2.14.6. Аналізувати організаційно-технічний рівень виробництва на основі атестації робочих місць 2.14.7. Обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначивши ефективність їх використання на основі стандартних методик 2.14.8. Визначати потребу в ресурсах, необхідних для поточної діяльності підприємств (закладів) готельно-ресторанного господарства 2.14.9. Оцінювати та вибирати найкращі джерела та моделі забезпечення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства всіма видами ресурсів	ППП 6; ППП 34.1; ППП 34.2; ППП 35.1; ППП 35.2; ППП 36.1; ППП 36.2.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
1	2	3
2.15. Здатність складати та оформлювати статистичну звітність, проводити первинний бухгалтерський облік готельно-ресторанних закладів	2.15.1. Уміння збирати і обробляти статистичні дані 2.15.2. Знання структури, правил складання і оформлення статистичної звітності 2.15.3. Розуміння основних принципів, прийомів і способів бухгалтерського обліку 2.15.3. Уміння здійснювати облік та формувати звітність за операціями 2.15.4. Уміння аналізувати власний капітал як джерело фінансування необоротних і оборотних активів 2.15.5. Уміння здійснювати облік грошових коштів і відображувати їх в звітності 2.15.6. Уміння формувати показники грошових потоків 2.15.7. Уміння формувати кошторис підприємства 2.15.8. Уміння аналізувати фінансові результати і відображувати їх у бухгалтерській звітності	ПП 7; ПП 33.1.
2.16. Здатність організувати маркетингову діяльність, розроблювати та проводити ефективну продуктову, цінову, збутову політику готельно-ресторанних підприємств	2.16.1. Уміння формувати комплекс маркетингових заходів відповідно до цілей бізнесу, з урахуванням потреб і запитів різних сегментів споживачів готельно-ресторанних послуг 2.16.2. Знання маркетингових підходів до формування і проектування продукції, оцінки її якості з урахуванням етапів життєвого циклу 2.16.3. Уміння здійснювати маркетингову оцінку існуючого готельно-ресторанного продукту 2.16.4. Уміння застосовувати інструменти маркетингового ціноутворення на готельно-ресторанні послуги 2.16.5. Уміння взаємодіяти з ринковими посередниками по збуту готельно-ресторанних послуг 2.16.6. Знання особливостей та володіння інструментами інтегрованих маркетингових комунікацій в готельно-ресторанному бізнесі 2.16.7. Уміння організувати проведення рекламних кампаній, презентацій, включаючи роботу на спеціалізованих виставках 2.16.8. Знання технології складання і дизайну рекламних матеріалів, розповсюдження і просування готельно-ресторанних послуг 2.16.9. Уміння організувати підготовку, презентацію і поширення спеціалізованої інформації, використовуючи методи стимулювання збуту та персонального продажу, рекламні IT та PR-технології	ПП 12; ПП 35.1.

4. Вимоги до професійного відбору абітурієнтів

Для успішного засвоєння освітньої програми рівня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» абітурієнти повинні мати повну загальну середню освіту та здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками соціально-гуманітарного, природничо-наукового, загальноекономічного та практичного спрямування в сфері обслуговування.

Обов'язковою умовою є вільне володіння державною мовою.

Відбір абітурієнтів для зарахування на перший курс вищого навчального закладу здійснюється на конкурсній основі за результатами зовнішнього незалежного оцінювання.

Абітурієнти повинні мати державний документ про освіту встановленого зразка.

Для забезпечення ефективності реалізації завдань освітньої та професійної підготовки, що визначені в освітній програмі, при відборі абітурієнтів ставляться вимоги щодо їх здібностей і підготовленості у вигляді системи компетентностей та результатів навчання, визначених стандартом повної середньої освіти.

5. Вимоги до державної атестації випускників

Державна атестація випускників університету здійснюється на основі результатів успішності за весь період навчання і передбачає визначення фактичної відповідності рівня їх професійної підготовки вимогам освітньої програми.

Державна атестація здійснюється Державною екзаменаційною комісією після завершення навчання і повного виконання навчального плану вищого навчального закладу.

Державна атестація здійснюється на підставі оцінки рівня професійних компетентностей та навичок випускників, передбачених освітньою програмою з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики у формі комплексної перевірки знань студентів з кількох дисциплін в обсязі діючих навчальних програм.

Присвоєння кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи» здійснює Державна екзаменаційна комісія.

6. Відповідальність за якість освітньої програми

Відповідальність за якість освітньої програми випускників вищого закладу освіти встановлюється згідно з чинним законодавством.

Система освіти та професійної підготовки фахівців рівня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинна забезпечувати рівень їх освіти та професійної підготовки, що відповідає

вимогам до акредитації спеціальності, встановленим спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади в галузі освіти і науки.

Львівський державний університет фізичної культури відповідає за якість підготовки фахівців рівня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

7. Порядок внесення змін та доповнень

Зміни та доповнення до освітньої програми розглядаються та затверджуються Вченою радою університету за поданням вченої ради факультету, на якому здійснюється підготовка бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».