

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**ПРОЄКТ**

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

**Другого рівня вищої освіти (магістр)  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ / Олена НЕПОЧАТЕНКО/  
(протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024р.)

Освітня програма вводиться в дію з «\_\_» \_\_\_\_ 2024 р.

Ректор \_\_\_\_\_ / Олена НЕПОЧАТЕНКО/  
(наказ № \_\_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.)

**Умань – 2024 р.**

## ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма ґрунтується на компетентнісному підході підготовки магістра у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою (проектною) групою у складі:

№ з/п.	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
<b>НПП</b>			
1.	Петренко Наталія Олександрівна (гарант)	професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	доктор економічних наук, професор
2.	Коваленко Любов Григорівна	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
3.	Непчатенко Валентина Олександрівна	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
<b>Залучені стейкхолдери</b>			
№ з/п.	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)
1.	Моцьо Яна Геннадіївна	здобувачка	
2.	Пацалюк Віра Михайлівна	власниця кафе «Смакота»	

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № \_\_ від \_\_.\_\_.20\_\_ р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № \_\_ від \_\_.\_\_.20\_\_ р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № \_\_ від \_\_.\_\_.20\_\_ р.)

# 1. Профіль освітньо-професійної програми магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський національний університет садівництва Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат УД № 240035090 від 08.01.2019 р. (термін дії сертифіката – до 01.07.2024 р.)
<b>Цикл/рівень</b>	Другий (магістерський) рівень FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень, НРК – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність диплому бакалавра, спеціаліста, магістра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://ects.udau.edu.ua/">http://ects.udau.edu.ua/</a>
<b>2 – Мета та цілі освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, які володіють широким набором компетентностей з організаційно-управлінської, господарської, комерційної, інвестиційної та науково-дослідної діяльності у сфері готельного господарства та ресторанного сервісу	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація)</b>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <b>Об'єкти вивчення:</b> 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 <b>Цілі навчання</b> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі <b>Теоретичний зміст предметної області</b> Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства <b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології <b>Інструменти та обладнання:</b> 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
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології індустрії гостинності, контроль якості послуг, організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, сучасну специфіку роботи у готельній та ресторанній сфері, у межах яких студент визначає професійну та наукову кар'єру
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна освіта в предметній області. Дослідницька робота. Формування та розвиток професійної компетентності для проведення діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу
<b>Особливості програми</b>	Програма зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» орієнтована на підготовку фахівців у сфері індустрії дозвілля, організації роботи санаторно-курортних закладів, організації рекреації, медично-оздоровчого туризму, надання послуг гостинності в сільському (зеленому) туризмі. Програма виконується в динамічному науково-дослідницькому середовищі, викладається українською мовою.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних підрозділах підприємств сфери обслуговування усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових організацій та установ; підрозділах органів державного управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: <b>1210 Керівники підприємств, установ та організацій</b> 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій <b>122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів</b> 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності <b>123 Керівники функціональних підрозділів</b> 1239 Керівники інших функціональних підрозділів <b>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</b> <b>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</b> 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві <b>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</b> 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 <b>1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту</b>

	<p><b>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</b> 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p><b>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</b> 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Можливість навчання за програми: 8 рівня НРК, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL.</p> <p>Можливість продовження навчання на здобуття наукового ступеня доктора філософії, отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціалізаціях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи проводиться на основі університетського інформаційно-освітнього середовища Moodle</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає: поточний контроль знань, проміжну і підсумкову атестацію студентів, тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, звіти з виробничої та переддипломної практики, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи магістра</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог</p>
<b>Загальні компетентності</b>	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>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</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні,</p>

	<p>організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 12. 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</p> <p>СК 13. Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні технології при проектуванні діяльності, а також наданні послуг гостинності в сільському (зеленому) туризмі</p>
--	--

### **7 – Програмні результати навчання**

1. 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.
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. Відшукувати 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, 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

<p>стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>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</p> <p>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> <p>13. Розробляти, впроваджувати інноваційні рекомендації та надавати консультаційні послуги суб'єктам сільського зеленого туризму для розвитку готельного та ресторанного бізнесу</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники університету та висококваліфіковані фахівці-практики провідних закладів сфери обслуговування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навчальні корпуси;</li> <li>- гуртожитки;</li> <li>- навчально-наукові лабораторії;</li> <li>- спеціалізовані кабінети;</li> <li>- комп'ютерні класи;</li> <li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет (покриття 90%);</li> <li>- мультимедійне обладнання;</li> <li>- профілакторії, бази відпочинку;</li> <li>- пункти харчування;</li> <li>- спортивний зал, спортивні майданчики;</li> <li>- медичні пункти</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- офіційний сайт: <a href="http://www.udau.edu.ua">www.udau.edu.ua</a>;</li> <li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>- наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>- інтерактивне освітнє середовище Moodle;</li> <li>- інститутський репозитарій;</li> <li>- навчальні і робочі плани;</li> <li>- графіки навчального процесу;</li> <li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>- навчальні та робочі програми дисциплін;</li> <li>- дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи;</li> <li>- програми практик;</li> <li>- методичні вказівки до виконання та захисту курсових робіт;</li> <li>- методичні вказівки до виконання та захисту кваліфікаційної роботи;</li> <li>- критерії оцінювання рівня підготовки студентів;</li> <li>- пакети комплексних контрольних робіт;</li> <li>- пакети ректорських контрольних робіт</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Регламентується Положенням про академічну мобільність студентів Уманського НУС та Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Відповідно до договорів, які укладені закладом вищої освіти
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Набір іноземних студентів відбувається відповідно до правил прийому в Уманському НУС

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

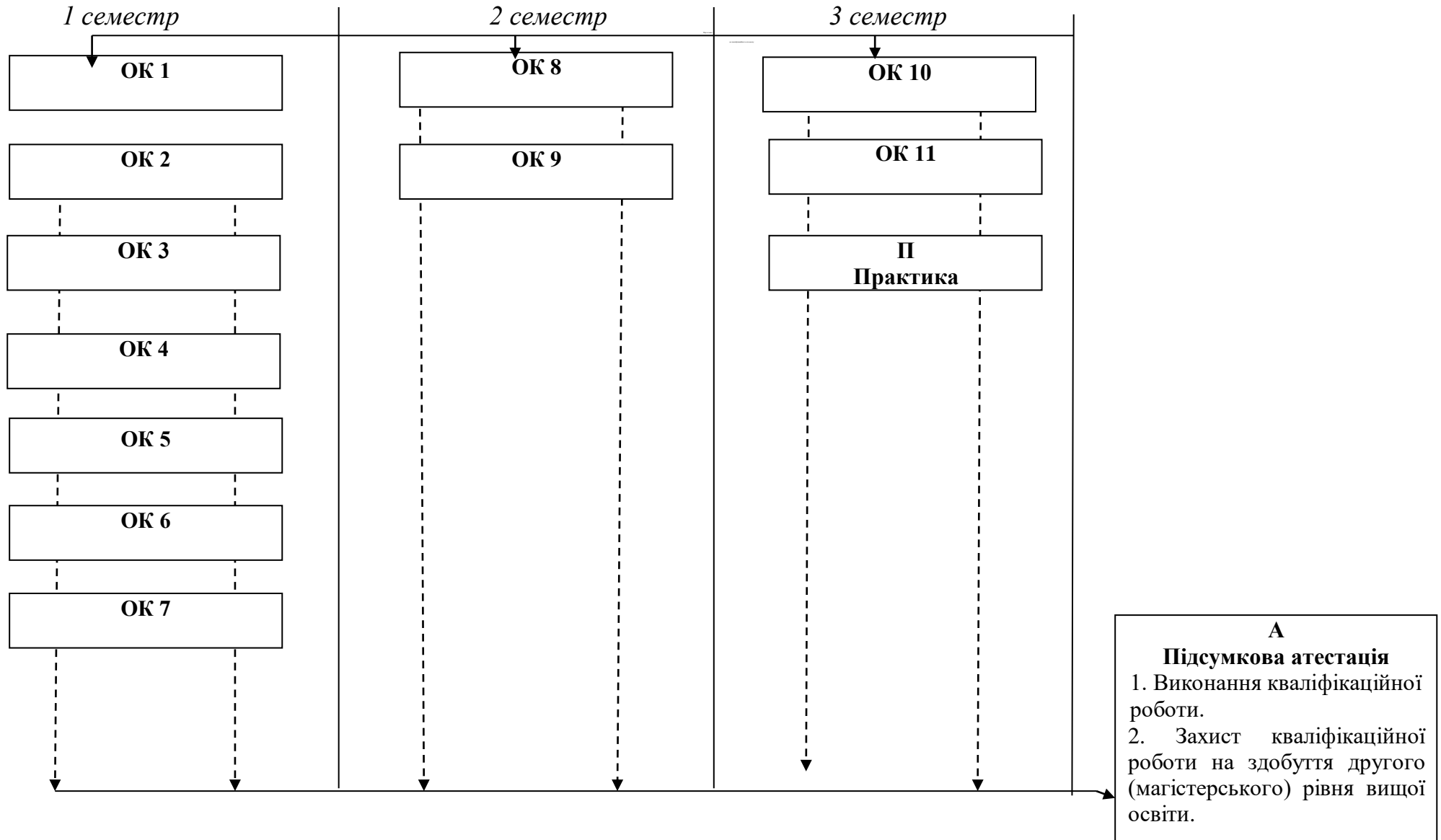
Код н/д.	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти</b>			
ОК 01	Інноваційні ресторанны технології	4,5	екзамен, курсова робота
ОК 02	Інноваційні технології у готельному господарстві	3,0	екзамен
ОК 03	Сервісологія	3,0	екзамен
ОК 04	Управління поведінкою споживачів послуг гостинності	3,0	екзамен
ОК 05	Методологія наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	3,0	залік
ОК 06	Ділові комунікації та етика бізнесу	3,0	залік
ОК 07	Ділова іноземна мова	3,0	залік
ОК 08	Проектування діяльності об'єктів сільського (зеленого) туризму	3,0	екзамен
ОК 09	Стратегічний менеджмент сфери послуг	3,0	екзамен
ОК 10	Методологія конструювання продуктів харчування	3,0	екзамен
ОК 11	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	екзамен
П	Практика	21,0	залік
А	Підсумкова атестація	9,0	Виконання кваліфікаційної роботи
		1,5	Захист кваліфікаційної роботи
<b>Разом за обов'язковою частиною</b>		<b>66,0</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти*,**</b>			
<b>Разом за вибірковою частиною</b>		<b>24,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b>		<b>90,0</b>	

\*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>

\*\*Вибір здійснюється із Каталогу елективних (вибіркових) дисциплін <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>



## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників другого рівня вищої освіти (магістр) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації магістр з готельно-ресторанної справи.

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра. Атестація здійснюється відкрито і публічно
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота магістра повинна свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>До роботи має бути додано експертну оцінку (рецензію) науково-педагогічного працівника або фахівця сфери готельного чи ресторанного бізнесу.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Тому, кваліфікаційна робота має пройти перевірку на плагіат* у відділі моніторингу якості освіти Уманського НУС.</p> <p>Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті відділу моніторингу якості освіти* або у репозитарії***</p>

\*Перевірка на плагіат проводиться згідно Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському національному університеті садівництва <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-sistemu-zapobigannya-ta-viyavlennya-akademichnogo-plagiatu-sered-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-v-umanskomu-nus-08-10-2020.pdf>

\*\* Відділ моніторингу якості освіти УНУС <https://mon.udau.edu.ua/>

\*\*\*Електронний архів УНУС <http://lib.udau.edu.ua/>

#### **4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

Університет несе первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка 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 університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті, на інформаційних стендах і іншими способами;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів за 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 ефективною системою запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ЗВО, оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти, на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.



