

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

**Проект**  
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**  
**«Готельно-ресторанна справа»**

другого (магістерського) рівня вищої освіти  
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 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з  
01 вересня 2025 р.

Ректор \_\_\_\_\_ /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ № \_\_\_\_ / \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.)

**Умань – 2025 р.**

## ПЕРЕДМОВА (ПРЕАМБУЛА)

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти є нормативним документом Уманського національного університету садівництва, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, навчальні, методичні, організаційні вимоги та компетентності підготовки магістрів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма передбачає системний компетентністний підхід до підготовки фахівців галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
1.	<b>Нагернюк Діана Валентинівна</b> ( <i>гарант</i> )	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
2.	<b>Коваленко Любов Григорівна</b>	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
3.	<b>Малюга Людмила Миколаївна</b>	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)
1.	<b>Курмишов Олександр Русланович</b>	студент ІІ м-гр групи	-
2.	<b>Пучко Юлія Леонідівна</b>	директор ресторанного комплексу «Красний став»	-

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 закладу вищої освіти 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>	Другий (магістерський) рівень Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, 90 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано 27.12.2018 р. за рівнем магістр. Протокол №133 (Наказ МОН України від 08.01.2019 р. № 13). 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 освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми, що передбачають проведення досліджень, організацію сервісної та інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу з метою прийняття ефективних рішень в умовах невизначеності.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Опис предметної області</b>	<b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес 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-

	<p>ресторанній справі.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b>  Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанного господарства, інноваційні технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b>  методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><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</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Ключові слова: <i>готельно-ресторанний бізнес, інновації, стратегічний менеджмент, управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі, агросадиби</i></p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Підготовка фахівців з організації діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Програма орієнтована на підготовку фахівців готельно-ресторанного бізнесу з урахування особливостей функціонування агросадиб сільського (зеленого) туризму.</p> <p>Передбачаються заняття на виробництві, майстер-класи, ділові ігри.</p> <p>Залучення вітчизняних та закордонних науковців і практиків готельно-ресторанного бізнесу до освітнього процесу.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Магістр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп:</p> <p>12 Керівники підприємств, установ та організацій:  1210.1 Керуючий готельним господарством.  1210.1 Керуючий підприємством харчування.  1238 Керівники проектів та програм.</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління.  1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.).  1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.).  1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління.</p> <p>14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів.  1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення.  1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства.  1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах.  1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях.</p>

	1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви.
<b>Подальше навчання</b>	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Підходи до освітнього процесу: студентоцентрований, проблемно-орієнтований, компетентнісний, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, в тому числі за участі фахівців-практиків.</p> <p>Практичні заняття проводяться в малих групах: поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих завдань, підготовка презентацій.</p> <p>Навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточний контроль знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу), проведення модульного тестового контролю, презентація науково-дослідних робіт, есе, захист звітів з практики, розв'язування задач.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени, заліки.</p> <p>Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється на основі 100-бальної шкали, визначеною ЄКТС.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
	ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
	ЗК 4. Здатність працювати в команді
	ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
	ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
	ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	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
	СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
	СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові

	інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами
	СК 7. Здатність до підприємницької діяльності
	СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг
	СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу
	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
	СК 13. Здатність здійснювати бізнес-планування в сільському (зеленому) туризмі

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

<p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>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</p>
--

<p>професійних завдань</p> <p>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</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> <p>ПРН 13. Здійснювати бізнес-планування в сільському (зеленому) туризмі</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Освітній процес забезпечують кваліфіковані науково-педагогічні працівники кафедр університету.</p> <p>100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю.</p> <p>Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії.</p> <p>Повне забезпечення студентів робочими комп'ютерними місцями.</p> <p>Наявність точок бездротового доступу до мережі Інтернет –100%.</p> <p>Наявність інфраструктури для проживання, відпочинку та оздоровлення: гуртожитки; пункти харчування; спортивні зали; спортивні майданчики.</p>
<b>Інформаційне та навчально – методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний сайт: <a href="http://www.udau.edu.ua/ua/index.html">http://www.udau.edu.ua/ua/index.html</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Необмежений доступ до мережі Інтернет.</li> <li>- Наукова бібліотека, читальні зали.</li> <li>- Інтерактивне освітнє середовище Moodle.</li> <li>- Університетський репозитарій.</li> <li>- Комп'ютерний зал на 25 місць автоматизованого пошуку.</li> <li>- Навчальний план та робочі програми.</li> <li>- Методичне забезпечення дисциплін.</li> <li>- Програма переддипломної практики.</li> <li>- Віртуальна бібліотека бізнес-літератури.</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Регламентується Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників Уманського НУС (<a href="https://www.udau.edu.ua/ua/file/FVKB">https://www.udau.edu.ua/ua/file/FVKB</a>) та Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС (<a href="https://www.udau.edu.ua/ua/file/npO1">https://www.udau.edu.ua/ua/file/npO1</a>).</p> <p>Угоди щодо підвищення кваліфікації (стажування) у вітчизняних закладах вищої освіти</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському (Польща)</li> <li>2. Природничий університет у м. Вроцлаві (Польща)</li> <li>3. Варшавський університет природничих наук, Республіка Польща, м. Варшава</li> </ol>

	<p>4. Державна вища школа імені Папи Яна Павла II в м. Біла Підляська , Республіка Польща</p> <p>5. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, Республіка Болгарія</p> <p>6. Академія професійного навчання «Меркур», Словаччина</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Передбачена можливість навчання іноземних студентів. Набір іноземних студентів відбувається відповідно до правил прийому в Уманському НУС. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах.</p>



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

### 2.1 Перелік компонент ОПП<sup>\*,\*\*</sup>

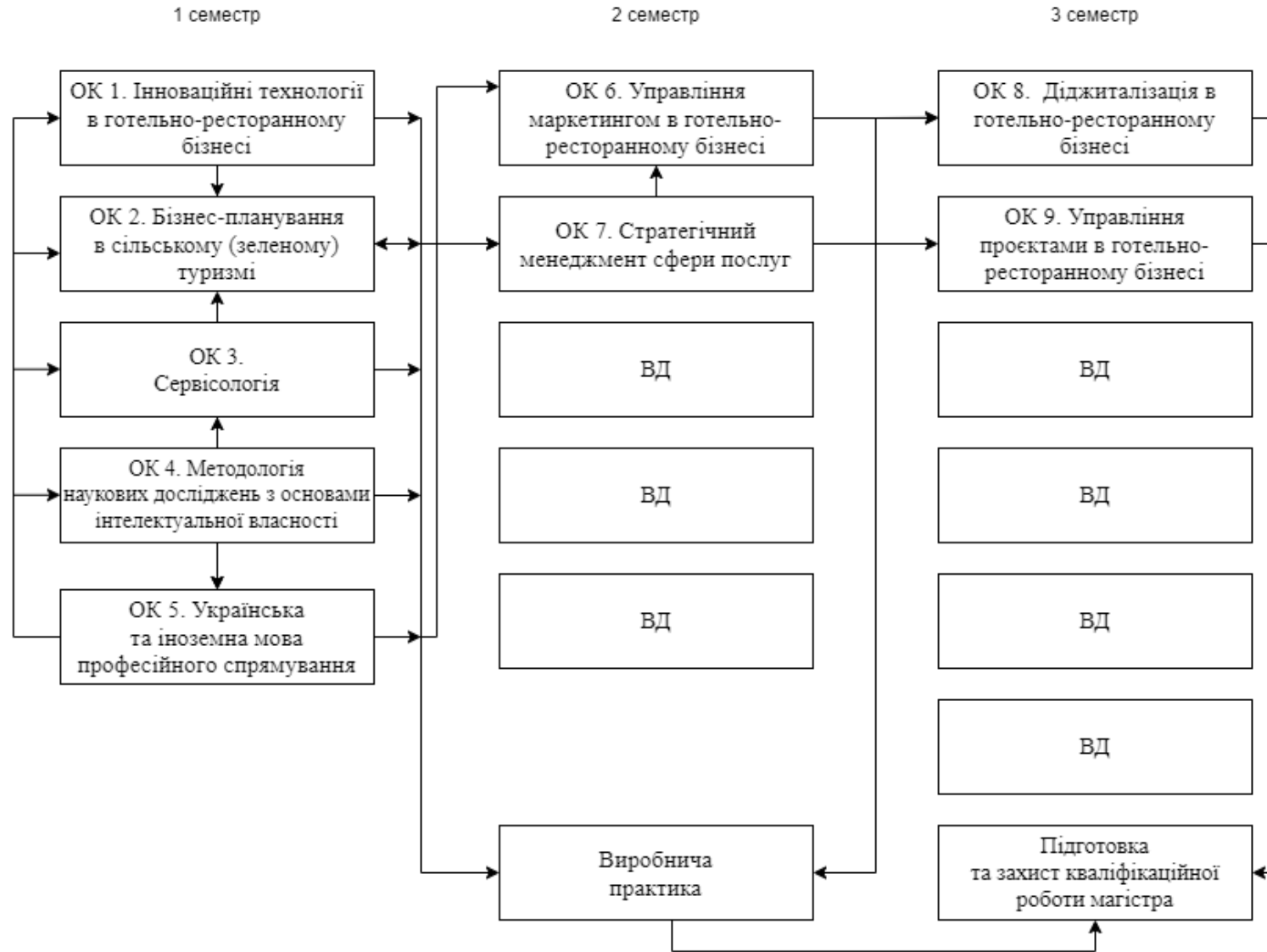
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	5,5	Екзамен
ОК 2	Бізнес-планування в сільському (зеленому) туризмі	5,0	Екзамен
ОК 3	Сервісологія	5,0	Екзамен
ОК 4	Методологія наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4,0	Залік
ОК 5	Українська та іноземна мова професійного спрямування	3,0	Залік
ОК 6	Управління маркетингом в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
ОК 7	Стратегічний менеджмент сфери послуг	3,0	Екзамен
ОК 8	Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
ОК 9	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
	Всього	34,5	
ВП	Виробнича практика	21,0	Залік
ПА	Підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи магістра	10,5	захист кваліфікаційної роботи магістра
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>66,0</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>24,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90,0</b>	

\*здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до «Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва». <https://cutt.ly/TC0th10>

\*\*вибір здійснюється з Каталогу елективних дисциплін: <https://cutt.ly/uC0tUEC>

## 2.2.

## Структурно-логічна схема ОПП



### 3. Форми атестації здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	<p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей.</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені магістр з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів випускників.</p> <p>Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.</p> <p>Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення закладу вищої освіти приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота передбачає розв’язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті або в репозитарії закладу вищої освіти. Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати у відповідності до вимог чинного законодавства.</p>





## Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

### Нормативні документи:

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України» /ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України» /ВР України. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 // База даних «Законодавство України» /ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>
4. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України» /ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx)

### Корисні посилання:

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf).
2. Council Recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for lifelong learning and repealing the recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning. URL : <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/en.pdf>; <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>
3. The Framework of Qualifications for the European Higher Education Area. URL : [http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf)
4. International Standard Classification of Education. ISCED 2011. URL : <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>
5. International Standard Classification of Education (Fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL : <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>
6. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В.М. Захарченко, С.А. Калашнікова, В.І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г.Кремєня. К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с.
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів). URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu>

### 3. Пояснювальна записка

Таблиця 1.

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

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння/навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	Відповідальність і автономія АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>				
ЗК1		Ум1, Ум3	К1	АВ1
ЗК2	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
ЗК3	Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2
ЗК4			К1	АВ2, АВ3
ЗК5		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК6	Зн1, Зн2			
ЗК7	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК8		Ум2, Ум3		
<b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>				
СК1	Зн1 Зн2	Ум1		
СК2	Зн1 Зн2	Ум2	К1	
СК3		Ум1, Ум2		
СК4	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК5	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1
СК6	Зн2	Ум2, Ум3	К1	
СК7	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		АВ1
СК8	Зн1	Ум2	К1	
СК9	Зн1 Зн2	Ум3		
СК10		Ум3	К1	АВ2
СК11	Зн2	Ум3		
СК12	Зн2	Ум2		

## Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																							
	Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)															
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	СК 16
1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики		+	+						+	+	+				+									
2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу		+						+		+				+										+
3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі			+		+		+			+			+				+							
4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	+			+	+		+		+	+					+	+				+				
5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і		+			+	+	+		+	+	+	+					+			+				





11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах		+				+			+		+		+			+		+	+					
12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються			+		+										+		+							

