

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

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

/О.О. Непочатенко/

(протокол № 6 від «10» серпня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01. 09. 2020 р.

Ректор /О.О. Непочатенко/

(наказ № 01-05/85 від «10» серпня 2020 р.)

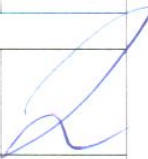
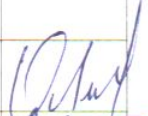
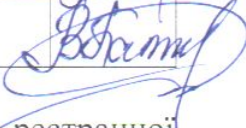
Умань 2020 р.

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	Підпис
НПП				
1.	Кожухівська Раїса Борисівна (гарант)	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент	
2.	Непочатенко Валентина Олександрівна	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент	
3.	Коваленко Любов Григорівна	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент	
Залучені стейкхолдери				
№ з/п.	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Підпис
1.	Онищук Ліля Олегівна	студентка 11 м-гр групи УНУС		
2.	Пацалюк Віра Михайлівна	власниця кафе «Смакота»		

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 10 від 10.03.2020 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № 4 від 12.03.2020 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 5 від 05.06.2020 р.)

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

- 1.
- 2.
- 3.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 роки 4 місяці
Наявність акредитації	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.)
Цикл/рівень	Другий (магістерський) рівень FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень, НРК – 7 рівень
Передумови	Наявність диплому бакалавра, спеціаліста, магістра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньої програми	
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	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	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
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в предметній області. Дослідницька робота. Формування та розвиток професійної компетентності для проведення діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу
Особливості програми	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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій 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: 1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів 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 123 Керівники функціональних підрозділів 1239 Керівники інших функціональних підрозділів 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 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 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 8 рівня НРК, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL. Можливість продовження навчання на здобуття наукового ступеня доктора філософії, отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціалізаціях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи проводиться на основі університетського інформаційно-

	освітнього середовища Moodle
Оцінювання	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
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку ЗК 2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливості у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності ЗК 3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності ЗК 4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей ЗК 5. Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності ЗК 6. Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань ЗК 7. Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями ЗК 8. Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації ЗК 9. Уміння розробляти проекти та керувати ними ЗК 10. Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах ФК 2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі ФК 3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності. ФК 4. Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності ФК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління ФК 6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

	ФК 7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг ФК 8. Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень ФК 9. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами) ФК 10. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК 11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища ФК 12. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні ФК 13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів ФК 14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень ФК 15. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу ФК 16. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових ФК 17. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління у сфері готельно-ресторанної діяльності, зокрема при проектуванні діяльності, розробці та наданні послуг гостинності в сільському (зеленому) туризмі
7 – Програмні результати навчання	
Когнітивна (пізнавальна сфера)	РН 1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності РН 2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію РН 3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу РН 4. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг РН 5. Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності РН 6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності РН 7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу РН 8. Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності РН 9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН 10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

	РН 11. Знання особливостей проектування діяльності об'єктів сільського (зеленого) туризму
Афективна (емоційна) сфера	РН 12. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності РН 13. Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності РН 14. Діяти у полікультурному середовищі РН 15. Використовувати комунікативні навички і технології
Психомоторна сфера	РН 16. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень РН 17. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування РН 18. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики РН 19. Демонструвати здатність до саморозвитку та самовдосконалення упродовж життя РН 20. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники університету та висококваліфіковані фахівці-практики з провідних закладів сфери обслуговування.
Матеріально-технічне забезпечення	– навчальні корпуси; – гуртожитки; – навчально-наукові лабораторії; – спеціалізовані кабінети; – навчально-виробничі майстерні; – комп'ютерні класи; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет (покриття 90%); – мультимедійне обладнання; – профілакторії, бази відпочинку; – пункти харчування; – спортивний зал, спортивні майданчики; – медичні пункти
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	– офіційний сайт: www.udau.edu.ua; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – інтерактивне освітнє середовище Moodle; – інститутський репозитарій; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки до виконання та захисту курсових робіт; – методичні вказівки до виконання та захисту дипломної роботи (проекту); – критерії оцінювання рівня підготовки студентів; – пакети комплексних контрольних робіт; – пакети ректорських контрольних робіт

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	1. Угоди щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Вінницьким фінансово-економічним університетом, Вінницьким інститутом конструювання одягу і підприємництва, Черкаським національним університетом імені Богдана Хмельницького 2. Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за спеціальністю «Бойове застосування механізованих з'єднань, військових частин і підрозділів» для сухопутних військ Збройних сил України із Національним університетом біоресурсів і природокористування України, Київ 3. Угода про співробітництво щодо впровадження проекту «Створення регіонального навчально-практичного центру розвитку багатофункціональних кооперативів» з Департаментом агропромислового розвитку Черкаської ОДА, Черкаси
Міжнародна кредитна мобільність	1. Державна вища професійна школа, м. Плоцьк (Польща) 2. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, Свіштов (Болгарія) 3. Природничий університет у Вроцлаві (Польща) 4. Німецько-українська магістерська програма у галузі логістики (GUMLog), Бремен (Німеччина) 5. ТОВ «Алмарисс» 6. Державна вища школа ім. Папи Павла II в м. Бяла Подляска (Польща) 7. Академія ім. Якуба з Парадижа в Гожуві Велькопольськом (Польща) 8. ТОВ «САЕР Юкрейн» 9. У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів.

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

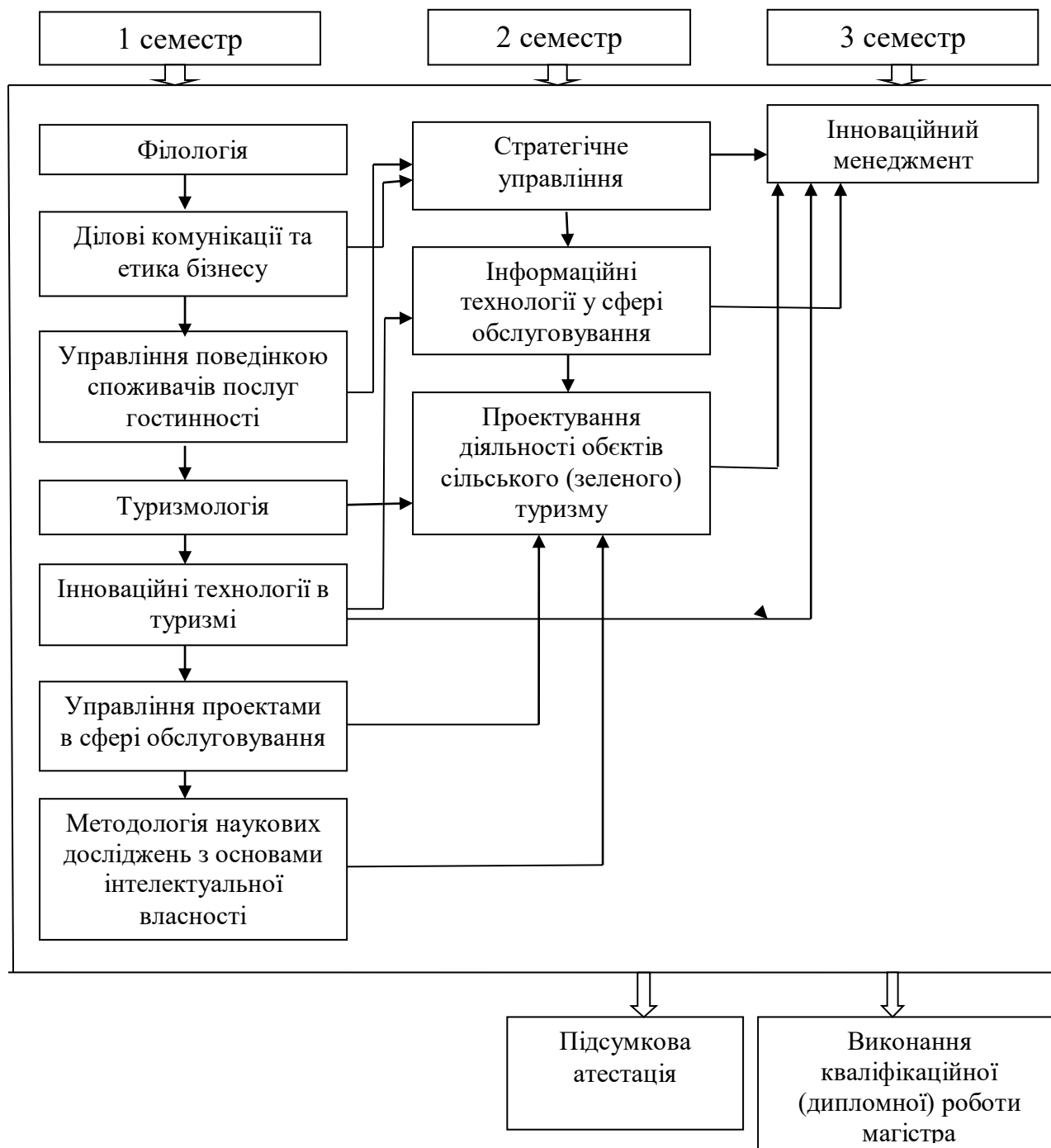
2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д.	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти			
ОК 01	Інноваційні ресторанні 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	Філологія	3,0	залік
ОК 08	Проектування діяльності об'єктів сільського (зеленого) туризму	4,5	екзамен, курсова робота
ОК 09	Методологія конструювання продуктів харчування	3,0	екзамен
ОК 10	Стратегічне управління	3,0	екзамен
ОК 11	Інноваційний менеджмент	3,0	екзамен
Разом за обов'язковою частиною		36,0	
2. Вибіркові компоненти			
Разом за вибірковою частиною		24,0	
Всього		60,0	
3. Науково-дослідна робота і практика			
П 01	Виробнича практика	12,0	звіт
	Виконання кваліфікаційної (дипломної) роботи магістра	16,5	
	Підсумкова атестація	1,5	
Всього		30	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		90,0	

*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>

**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 (дипломної) роботи магістра і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації магістр з готельно-ресторанної справи.

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи магістра. Атестація здійснюється відкрито і публічно
Вимоги до кваліфікаційної (дипломної) роботи	Кваліфікаційна (дипломна) 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. Робота має пройти перевірку на плагіат у відділі моніторингу якості освіти Уманського НУС. Робота повинна містити експертну оцінку (рецензію) фахівця сфери готельного або ресторанного бізнесу

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 ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти; 9) інших процедур і заходів. Система забезпечення вищим навчальним закладом 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.
--

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП

Класифікація компетентностей	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
ЗК 1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, пріоритетів національного розвитку	+	+	+	+
ЗК 2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності		+	+	
ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності		+	+	+
ЗК 4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей		+	+	
ЗК 5. Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності		+	+	+
ЗК 6. Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань		+	+	
ЗК 7. Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями		+	+	+
ЗК 8. Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації		+		+
ЗК 9. Уміння розробляти проекти та керувати ними	+	+	+	+
ЗК 10. Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях	+	+	+	+
Спеціальні (фахові) компетенції				
ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах	+	+		
ФК 2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі	+	+		
ФК 3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності	+	+		+
ФК 4. Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності	+			+

ФК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління	+	+	+	+
ФК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
ФК 7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг	+	+	+	+
ФК 8. Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень	+	+	+	+
ФК9. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)			+	+
ФК 10. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності, корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+		+
ФК 11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища	+	+		+
ФК 12. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні	+	+	+	+
ФК 13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів	+	+		+
ФК 14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень	+	+		+
ФК 15. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу	+	+		+
ФК 16. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових	+	+		+
ФК 17. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління у сфері готельно-ресторанної діяльності, зокрема при проектуванні діяльності, розробці та наданні послуг гостинності в сільському (зеленому) туризмі	+	+	+	+

5. Матриця відповідності програмних результатів навчання та компетентностей компонентами освітньої програми

[illegible]

РН 9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	+	ОК 1, ОК 2										ОК 11						ОК 1, ОК 2									
РН 10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	+		ОК 1, ОК 2	ОК 1, ОК 2									ОК 11					ОК 11									
РН 11. Знання особливостей проектування діяльності об'єктів сільського (зеленого) туризму									ОК 8												ОК 10	ОК 10			ОК 8		
Афективна сфера																											
РН 12. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності	+								ОК 6			ОК 6	ОК 7						ОК 7								
РН 13. Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності	+								ОК 7											ОК 6			ОК 7				
РН 14. Діяти у полікультурному середовищі	+							ОК 6														ОК 6					
РН 15. Використовувати комунікативні навички і технології	+							ОК 7											ОК 4		ОК 11						
Психомоторна сфера																											
РН 16. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень	+					ОК 4	ОК 3														ОК 10						
РН 17. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування	+		ОК 11		ОК 9	ОК 5															ОК 1, ОК 2		ОК 4				
РН 18. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики	+						ОК 10			ОК 9					ОК 11				ОК 3					ОК 10			
РН 19. Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя	+	ОК 5		ОК 5	ОК 10				ОК 5																		
РН 20. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації	+													ОК 6				ОК 6		ОК 10	ОК 11			ОК 9			

