

**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 № 5 від « 04 » березня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з « 01 » 09.2021 р.

Ректор  / О.О. Непочатенко/

(наказ № 01-16/1 від « 04 » березня 2021 р.)

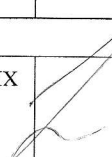

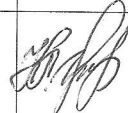

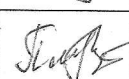
Умань – 2021 р.

## 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
<b>НПП</b>				
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	
<b>Залучені стейкхолдери</b>				
№ з/п.	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Підпис
1.	Кривенко Вікторівна Альона	студентка 11 м-гр групи УНУС		
2.	Пацалюк Михайлівна Віра	власниця кафе «Смакота»		

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 11 від 25.02.2021 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № 5 від 03.03.2021 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 3 від 03.03.2021 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 Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва програми</b>	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<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 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 знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
<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>	<p>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:</p> <p><b>1210 Керівники підприємств, установ та організацій</b> 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p><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</p> <p><b>123 Керівники функціональних підрозділів</b> 1239 Керівники інших функціональних підрозділів</p> <p><b>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</b></p> <p><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</p> <p><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</p> <p><b>1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту</b></p> <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>	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
<b>Оцінювання</b>	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
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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
<b>Загальні компетентності</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</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

	<p>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>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</li> <li>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</li> <li>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</li> <li>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</li> <li>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</li> </ol>	
<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>– навчально-виробничі майстерні;</li> <li>– комп'ютерні класи;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет (покриття 90%);</li> <li>– мультимедійне обладнання;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>3. Угода про співробітництво щодо впровадження проекту «Створення регіонального навчально-практичного центру розвитку багатофункціональних кооперативів» з Департаментом агропромислового розвитку Черкаської ОДА, Черкаси</li> </ol>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Державна вища професійна школа, м. Плоцьк (Польща)</li> <li>2. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, Свіштов (Болгарія)</li> <li>3. Природничий університет у Вроцлаві (Польща)</li> <li>4. Німецько-українська магістерська програма у галузі логістики (GUMLog), Бремен (Німеччина)</li> <li>5. ТОВ «Алмарисс»</li> <li>6. Державна вища школа ім. Папи Павла II в м. Бяла Подляска (Польща)</li> <li>7. Академія ім. Якуба з Парадижа в Гожуві Велькопольськом (Польща)</li> <li>8. ТОВ «САЕР Юкрейн»</li> <li>9. У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів</li> </ol>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Передбачена можливість навчання іноземних студентів

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП

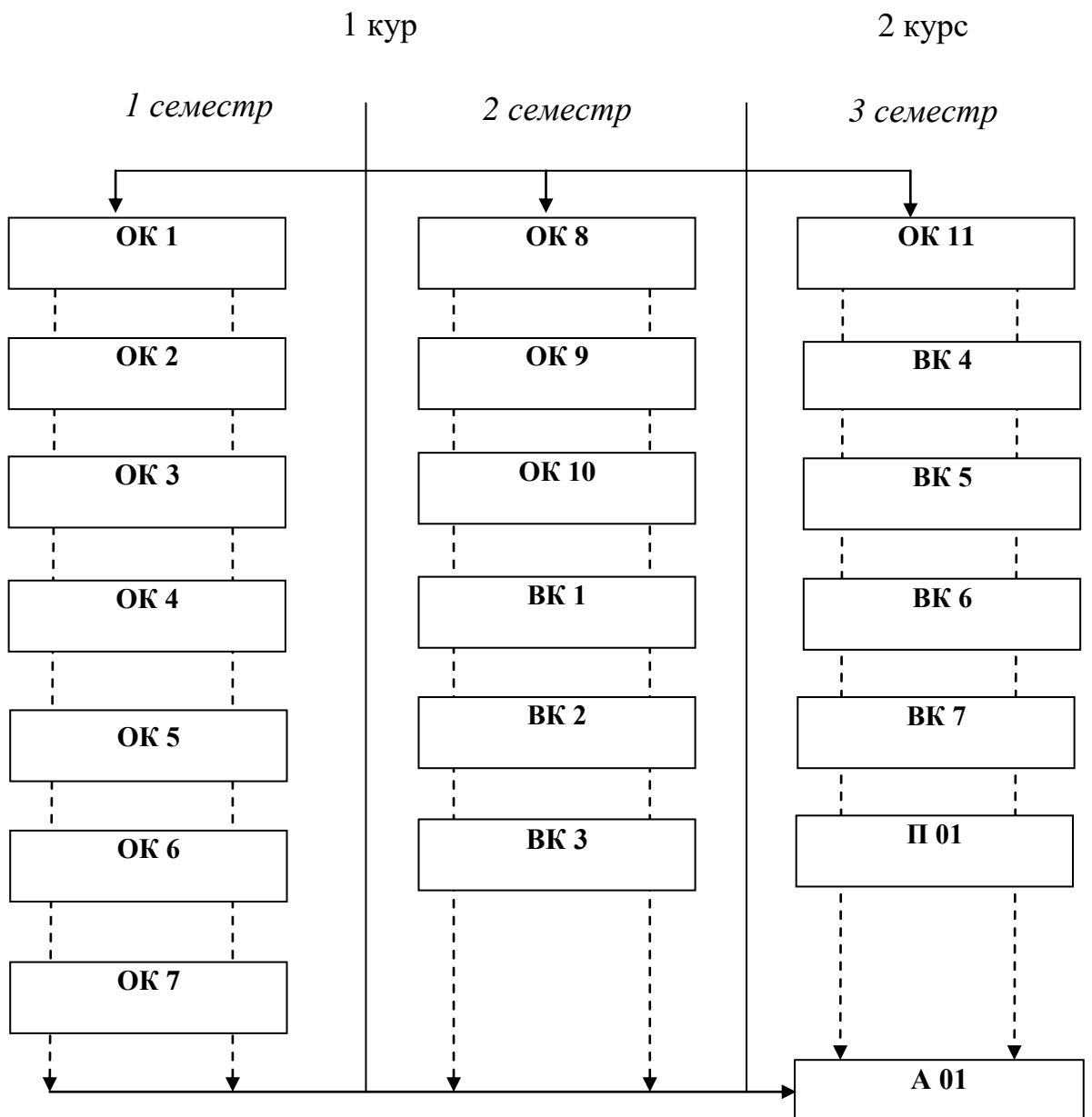
Код н/д.	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти</b>			
ОК 01	Інноваційні ресторанні технології	4,0	екзамен, курсова робота
ОК 02	Інноваційні технології у готельному господарстві	3,5	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 українська та іноземна мова	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	Стратегічний менеджмент сфери послуг	3,0	екзамен
ОК 11	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	екзамен
<b>Разом за обов'язковою частиною</b>		<b>36,0</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти*,**</b>			
<b>Разом за вибірковою частиною</b>		<b>24,0</b>	
<b>Всього</b>		<b>60,0</b>	
<b>3. Науково-дослідна робота і практика</b>			
П 01	Виробнича практика	12,0	залік
А 01	Підсумкова атестація	18,0	К(Д)РМ
<b>Всього</b>		<b>30</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/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovyi-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 ОПП



### 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 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 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.

## 5. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей	Знання <sup>1</sup>	Уміння <sup>2</sup>	Комунікація <sup>3</sup>	Автономія та відповідальність <sup>4</sup>
<b>Загальні компетентності</b>				
ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)		Ум1, Ум3	К1	АВ1
ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей	Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2
ЗК 4. Здатність працювати в команді			К1	АВ2, АВ3
ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	Зн1, Зн2			
ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті		Ум2, Ум3		
<b>Спеціальні (фахові) компетенції</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	Зн1, Зн2	Ум1		
СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум2	К1	
СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу		Ум1, Ум2		
СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1

діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				
СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами	<b>Зн2</b>	<b>Ум2, Ум3</b>	<b>К1</b>	
СК 7. Здатність до підприємницької діяльності	<b>Зн1</b>	<b>Ум1, Ум2, Ум3</b>		<b>АВ1</b>
СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	<b>Зн1</b>	<b>Ум2</b>	<b>К1</b>	
СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.	<b>Зн1, Зн2</b>	<b>Ум3</b>		
СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу		<b>Ум3</b>	<b>К1</b>	<b>АВ2</b>
СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу	<b>Зн2</b>	<b>Ум3</b>		
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	<b>Зн2</b>	<b>Ум2</b>		

### <sup>1</sup>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

### <sup>2</sup>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

### <sup>3</sup>Комунікація

**К1** Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються

### <sup>4</sup>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

## 6. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)											
	ЗК 1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК 8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризику		+	+						+	+	+				+					
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 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, методичного, 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 стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань			+			+						+	+	+					
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			+			+									+		+		



## 7. Матриця відповідності компонент освітньої програми програмним компетентностям навчання

Компонента освітньої програми	Компетентності																				
	Інтегральна компетентність	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
Інноваційні ресторанні технології	+				+					+		+							+		
Інноваційні технології у готельному господарстві	+				+					+		+							+		
Сервісологія	+	+								+		+	+	+			+				
Управління поведінкою споживачів послуг гостинності	+	+									+	+	+	+			+				
Методологія наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	+		+	+		+			+							+		+		+	
Ділові комунікації та етика бізнесу	+	+		+				+						+				+			
Ділова українська та іноземна мова	+	+						+									+				
Проектування діяльності об'єктів сільського (зеленого) туризму	+									+	+	+			+					+	
Методологія конструювання продуктів харчування	+			+						+		+	+							+	
Стратегічний менеджмент сфери послуг	+		+	+			+				+					+					
Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	+			+					+		+				+	+			+		

## 8. Матриця відповідності компонент освітньої програми програмним результатам навчання

Компонента освітньої програми	Результати навчання (РН)											
	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12
Інноваційні ресторанні технології	+		+				+		+		+	
Інноваційні технології у готельному господарстві	+		+			+	+		+		+	
Сервісологія	+			+		+		+				
Управління поведінкою споживачів послуг гостинності			+	+	+							
Методологія наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	+				+	+	+				+	
Ділові комунікації та етика бізнесу		+								+		+
Ділова українська та іноземна мова		+										+
Проектування діяльності об'єктів сільського (зеленого) туризму	+							+			+	
Методологія конструювання продуктів харчування	+								+		+	
Стратегічний менеджмент сфери послуг	+			+	+			+		+		
Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	+		+		+			+		+		