

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Другого рівня вищої освіти (магістр)

за спеціальністю J2 - Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань J - Транспорт та послуги

Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради
_____/ Олена НЕПОЧАТЕНКО/
(протокол №5 від «12» березня 2025 р.,
перезатвердження протокол № 7 від «08» квітня 2025 р.)
Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2025 р.

Ректор _____/Олена НЕПОЧАТЕНКО/
(наказ № 01-16/14/од від «12» березня 2025 р.,
перезатвердження наказ №01-16/19/од від «09» квітня
2025 р.)

Умань – 2025 р.

ПЕРЕДМОВА (ПРЕАМБУЛА)

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти є нормативним документом Уманського національного університету, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, навчальні, методичні, організаційні вимоги та компетентності підготовки магістрів галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма передбачає системний компетентністний підхід до підготовки фахівців галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена робочою (проектною) групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
1.	Нагернюк Діана Валентинівна (гарант)	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
2.	Коваленко Любов Григорівна	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
3.	Малюга Людмила Миколаївна	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	кандидат економічних наук, доцент
Залучені стейхолдери			
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)
1.	Курмишов Олександр Русланович	студент 11 м-гр групи	-
2.	Пучко Юлія Леонідівна	директор ресторанного комплексу «Красний став»	-

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 11 від 07 березня 2025 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № 4 від 11 березня 2025 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 5 від 12 березня 2025 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ірина МЕЛЬНИК - д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торгового-економічного університету;

2. Наталія ЯНЧУК – директор готелю «Міні-готель» м. Умань;

3. Людмила ТАРАСЮК – директор сімейного ресторану «PESTO CAFE».

1. Профіль освітньо-професійної програми магістра зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Уманський національний університет Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський) рівень Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and restaurant business
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, 90 кредитів ЄКТС
Форма здобуття освіти	Очна (денна), заочна, дистанційна, дуальна
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 фахівців, здатних ідентифікувати та розв’язувати складні практичні задачі і проблеми, що передбачають проведення досліджень, організацію сервісної та інноваційної діяльності суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу з метою прийняття ефективних управлінських рішень в умовах динамічного середовища та високого рівня невизначеності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	J «Транспорт та послуги» J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на інтеграцію сучасних наукових досліджень у галузі готельно-ресторанного бізнесу, а також на формування здатності до планування, координації та реалізації організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних і маркетингових процесів діяльності суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та

	стратегічному рівнях, із урахуванням відповідних методологічних підходів та методів наукового дослідження.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, зокрема при наданні послуг гостинності в сільському (зеленому) туризмі. Ключові слова: <i>готельно-ресторанний бізнес, інновації, стратегічний менеджмент, управління маркетингом, діджиталізація, управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі</i>
Особливості програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку фахівців, здатних організовувати й управляти діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних галузевих тенденцій. Програма орієнтована на підготовку фахівців готельно-ресторанного бізнесу, шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень, зокрема при наданні послуг гостинності в сільському (зеленому) туризмі. Передбачаються заняття на виробництві, майстер-класи, ділові ігри розв'язання складних практичних завдань інноваційного та дослідницького характеру. Залучення вітчизняних та закордонних науковців і практиків готельно-ресторанного бізнесу до освітнього процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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: 12 Керівники підприємств, установ та організацій: 1210.1 Керуючий готельним господарством. 1210.1 Керуючий підприємством харчування. 1238 Керівники проектів та програм. 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. 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. 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви.
Подальше навчання	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: студентоцентрований, проблемно-орієнтований, компетентнісний, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, в тому числі за участі фахівців-практиків.

	Практичні заняття проводяться в малих групах: поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих завдань, підготовка презентацій. Навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	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. Підсумковий контроль – екзамени, заліки. Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється на основі 100-бальної шкали, визначеною ЄКТС.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	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
Фахові компетентності спеціальності (СК)	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 генерувати та впроваджувати інноваційні рішення, при управлінні бізнес-процесами в сільському (зеленому) туризмі

7 – Програмні результати навчання

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.
ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
ПРН 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
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
ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
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 професійних завдань
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
ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
ПРН 13. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати управлінські стратегії і бізнес-плани суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в контексті сільського (зеленого) туризму

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечують кваліфіковані науково-педагогічні працівники кафедр університету. 100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії. Повне забезпечення студентів робочими комп'ютерними місцями. Наявність точок бездротового доступу до мережі Інтернет –100%. Наявність інфраструктури для проживання, відпочинку та оздоровлення: гуртожитки; пункти харчування; спортивні зали; спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	Офіційний сайт: http://www.udau.edu.ua/ua/index.html - Неомежений доступ до мережі Інтернет. - Бібліотека, читальні зали. - Інтерактивне освітнє середовище Moodle. - Університетський репозитарій. - Комп'ютерний клас на 25 місць автоматизованого пошуку. - Навчальний план та робочі програми. - Методичне забезпечення дисциплін. - Програма практики. - Віртуальна бібліотека бізнес-літератури.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Регламентується Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників Уманського НУС (https://www.udau.edu.ua/ua/file/FVKB) та Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС (https://www.udau.edu.ua/ua/file/npO1). Угоди щодо підвищення кваліфікації (стажування) у вітчизняних закладах вищої освіти. Угоди щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Вінницьким фінансово-економічним університетом, Вінницький національний аграрний університет, Черкаським державним технологічним університетом, Львівський торговельно-економічним університетом.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів. 1. Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському (Польща) 2. Природничий університет у м. Вроцлаві (Польща) 3. Варшавський університет природничих наук, Республіка Польща, м. Варшава 4. Державна вища школа імені Папи Яна Павла II в м. Біла Підляська, Республіка Польща

	5. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, Республіка Болгарія 6. Академія професійного навчання «Меркур», Словаччина
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів. Набір іноземних студентів відбувається відповідно до правил прийому в Уманському національному університеті. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах.

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

2.1 Перелік компонент ОПП^{*,**}

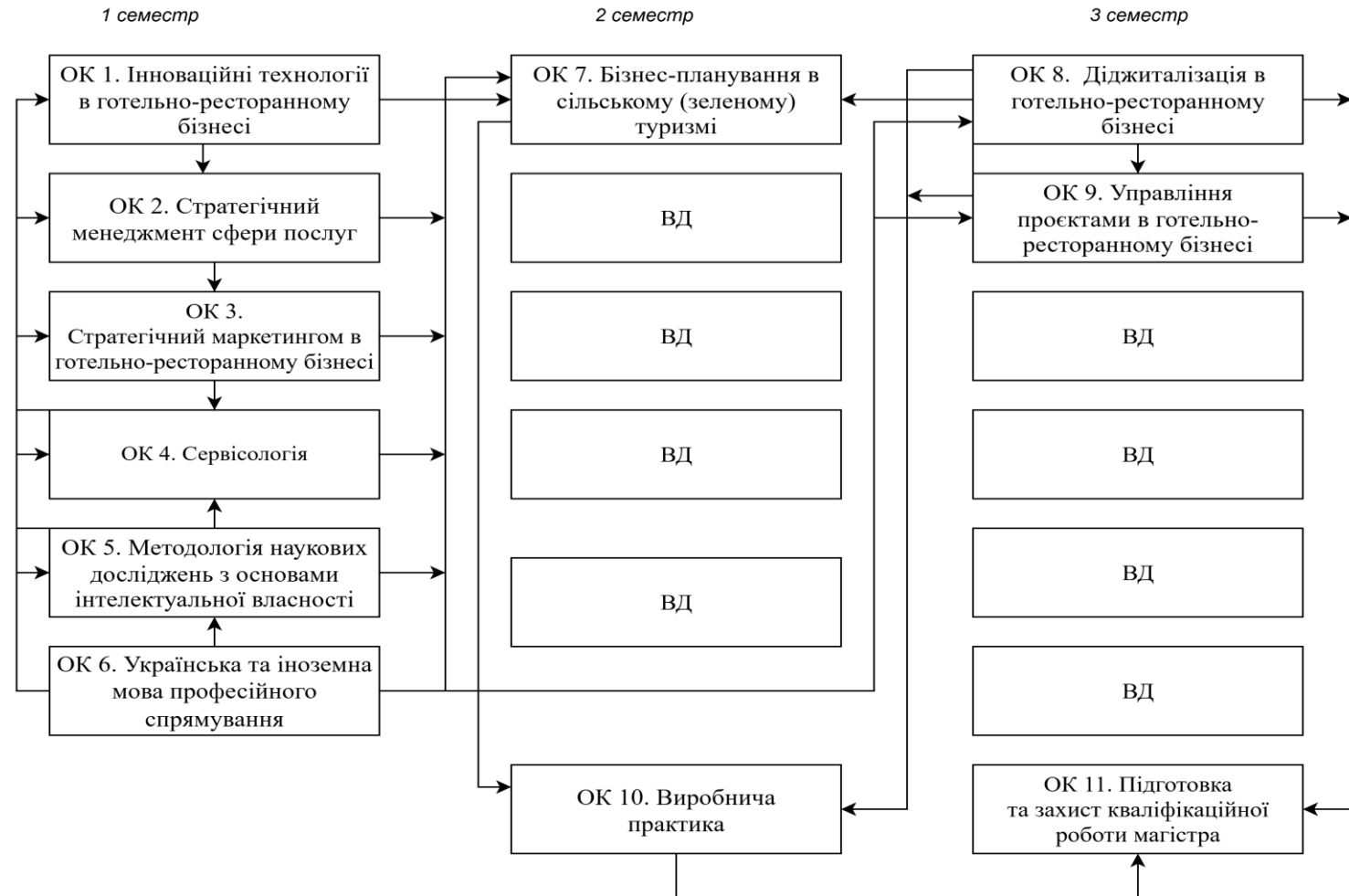
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
ОК 2	Стратегічний менеджмент сфери послуг	3,0	Екзамен
ОК 3	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
ОК 4	Сервісологія	4,5	Екзамен
ОК 5	Методологія наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4,0	Залік
ОК 6	Українська та іноземна мова професійного спрямування	3,0	Залік
ОК 7	Бізнес-планування в сільському (зеленому) туризмі	4,5	Екзамен
ОК 8	Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі	3,5	Екзамен
ОК 9	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	4,0	Екзамен
Усього		34,5	
ОК 10	Виробнича практика	21,0	Залік
ОК 11	Підсумкова атестація	10,5	захист кваліфікаційної роботи магістра
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		66,0	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
Фахові освітні компоненти			
ВК 1	Дисципліна 1	3,0	Залік
ВК 2	Дисципліна 2	3,0	Залік
ВК 3	Дисципліна 3	3,0	Залік
ВК 4	Дисципліна 4	3,0	Залік
ВК 5	Дисципліна 5	3,0	Залік
ВК 6	Дисципліна 6	3,0	Залік
ВК 7	Дисципліна 7	3,0	Залік
Усього		21,0	
Загальноуніверситетські освітні компоненти			
ВК 8	Дисципліна 1	3,0	Залік
Усього		3,0	
Загальний обсяг вибірових компонентів		24,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

*здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до «Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва»: <https://cutt.ly/TC0thI0>

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

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Text



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

Форми атестації здобувачів вищої освіти	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 та кейтерингу. Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей. 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. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету. 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 засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні. Атестація здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає розв’язання складної задачі або проблеми в сфері готельного-ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. 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.

Матриця забезпечення програмних компетенцій відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компетентності	Обов'язкові компоненти										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
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				+			+			+	+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Програмні результати навчання	Обов'язкові компоненти										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1		+	+	+			+		+		+
ПРН 2						+				+	+
ПРН 3	+										+
ПРН 4			+		+		+			+	+
ПРН 5	+		+				+			+	+
ПРН 6					+			+		+	+
ПРН 7			+	+					+	+	+
ПРН 8									+		+
ПРН 9								+		+	+
ПРН 10		+									
ПРН 11	+			+	+				+	+	+
ПРН 12		+			+	+				+	+
ПРН 13				+			+			+	+

