

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ**

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

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Магістр з готельної і ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ**

  
Голова вченої ради  
професор Олександр БЕЗЛЮДНИЙ  
(протокол № 021256 від "26" жовтня 2022 р.)

  
Ректор  
Освітня програма вводиться в дію з  
професор Олександр БЕЗЛЮДНИЙ  
(наказ № 021256 від "01" вересня 2022 р.)  
Трависо 2022 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
Освітньо-професійної програми  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»


ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	Магістр
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	Магістр з готельної і ресторанної справи

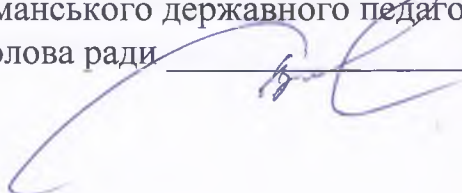
Освітньо-професійну програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 8 від 15 лютого 2022 р.).

Завідувач кафедри  Інна ПОВОРОЗНЮК

Освітньо-професійну програму схвалено вченою радою Начально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 10 від 15 лютого 2022 р.).

Голова ради інституту  МАКСИМ СЛАТВІНСЬКИЙ

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичним відділом Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини  
Начальник відділу  Ірина ДЕНИСЮК

Освітньо-професійну програму погоджено навчально-методичною радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини  
Голова ради  Валентина РОЗГОН

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена проектною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (відповідно до затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю “Готельно-ресторанна справа” для другого рівня вищої освіти) за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми):

**Нещадим Людмила Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Члени проектної групи:

1. **Азізов Талят Нуредінович**, доктор технічних наук, професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

2. **Поворознюк Інна Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

3. **Філімонова Ірина Афанасіївна**, доктор філософії, викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Ця освітня програма (освітньо-професійна програма) не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань – Дворова Н. В.
2. Директор ТРК «Хутір Козацька Долина», с. Карбівка, Добровеличковського району, Кіровоградської області – Попелюх Н. В.
3. Директор Банно-готельного комплексу «Олімп», м. Умань- Поляченко І. І.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.



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

## 241 «Готельно-ресторанна справа»

### 1 – Загальна інформація

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський) рівень вищої освіти Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано 20.02.2018 року за рівнем магістр. Протокол №128. (Наказ МОН України від 27.02.2018 р. №204). Термін дії сертифіката - до 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень.
Передумови	Наявність освітнього ступеня “Бакалавр”, освітньо-кваліфікаційного рівня “Спеціаліст”. Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС “Магістр”.
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2023 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy">https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy</a>

### 2 – Мета освітньої програми

Метою ОПП є забезпечення якісної, доступної сучасної освіти в сфері обслуговування завдяки знанням та досвіду науково-педагогічних працівників, розвитку наукових і освітніх технологій. Цілі ОПП полягають у підготовці конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесу на засадах оволодіння системою компетентностей за невизначеності умов і вимог, орієнтована на підготовку фахівців новітньої формації, здатних задовольнити потреби вітчизняного та іноземного споживача.

### 3 – Характеристика освітньої програми

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	<i>Галузь знань:</i> 24 Сфера обслуговування <i>Спеціальність:</i> 241 Готельно-ресторанна справа <b>Об'єкт(и) вивчення</b> – готельні та ресторани підприємства та їх підрозділи за невизначеності умов і вимог. <b>Цілі навчання</b> – підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу на засадах оволодіння системою компетентностей. <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> - інноваційні концепції та системи готельного та ресторанного бізнесу; - функції, методи, технології управління підприємствами індустрії гостинності та їх підрозділами;
--	---

	<p>- методологія наукових досліджень.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b></p> <p>- загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо);</p> <p>- методи та інструменти наукового дослідження у сфері обслуговування (методи маркетингових досліджень; методи економічної діагностики готельного чи ресторанного продукту; методи прогнозування і планування; методи проектування організаційних структур управління);</p> <p>- методики, технології та інструменти управління (стратегічне управління, проектне управління тощо); інформаційно-комунікаційні технології управління організаціями та їх підрозділами.</p> <p><b>Інструментарій та обладнання:</b> сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в готельно-ресторанному бізнесі.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна. Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до управління сучасним готельно-ресторанним підприємством, та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, які включені в цю програму представляють перспективи, засновані на теорії, яка тісно пов'язана з практичним застосуванням в діловому світі. Ця програма дозволяє студентам набути необхідних навичок та досвіду в сучасних тенденціях готельно-ресторанного бізнесу; інноваційних технологіях готельної та ресторанної продукції; контролі якості послуг; організації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Загальна програма. Акцент на здобутті навичок та знань з бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення в експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, набуття необхідних дослідницьких навичок для наукової кар'єри.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма реалізує підвищення рівня управління та підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних швидко адаптуватися до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним типом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень. Програмою передбачено проходження виробничої та переддипломної практики на підприємствах та моделювання виробничих ситуацій.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівці згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) а саме: професіонали з контролю за якістю; професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи, а саме: професіонали в галузі готельної та ресторанної справи, фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні</p>

	комплекси та ін.), фахівець із готельної справи, фахівець із ресторанної справи; професіонали із санаторно-курортної справи; фахівець з туристичного обслуговування; керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою третього рівня за цією галуззю знань або суміжною – освітньо-наукові програми вищої освіти (що узгоджуються з отриманим диплома магістра) за освітньо-науковим ступенем «Доктор філософії».
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
<b>Оцінювання</b>	<p>Формами контролю знань здобувачів освітньої програми є поточний, модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних, лабораторних і семінарських занять, він має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи.</p> <p>Модульний контроль проходить після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, колоквиуму, розрахункової чи розрахунково-графічної роботи тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача з навчальної роботи. Підсумковий контроль передбачає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види робіт, завдань, передбачених робочим навчальним планом на семестр із відповідної навчальної дисципліни. Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>



**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

- 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.

**7 – Програмні результати навчання**

1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності
7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та

ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання 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

#### **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Гарант освітньої програми: Нещадим Л.М. кандидат економічних наук, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи. Азізов Талят Нуредінович, доктор технічних наук, професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи. Поворознюк Інна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи. Філімонова Ірина Афанасіївна, доктор філософії, викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями До реалізації програми залучаються 3 кандидати економічних наук, доценти, та висококваліфіковані спеціалісти. 3 метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	5 навчальних корпусів; гуртожитки; 2 спеціалізовані лабораторії; 2 комп'ютерні класи; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет (90%); 4 аудиторії з мультимедійним обладнанням; спортивний зал, спортивні майданчики.



**Інформаційне та навчально-методичне забезпечення**

Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету <https://udpu.edu.ua> у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» <https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy>. На сайті університету також висвітлюють: академічний (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього прогресу в календар Університеті.

Підтримку навчальної діяльності та управління освітнім процесом в інформаційному середовищі Університету забезпечують сайти:

- інформаційно-освітнє середовище <https://dls.udpu.edu.ua>, яке містить електронні навчальні курси (ЕНК) для здобувачів вищої освіти. Кожна навчальна дисципліна має електронну підтримку у вигляді електронного курсу з теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання лабораторних та практичних робіт, самостійної роботи, поточного, модульного і підсумкового контролів;

- електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів <https://library.udpu.edu.ua>, до яких увійшли оцифровані підручники, посібники, навчально-методичні матеріали, електронні копії наукових статей працівників університету; матеріали конференцій, які проводилися в університеті, автореферати дисертацій, захищених в Університеті, методичні матеріали на підтримку навчального прогресу, патенти.

Відкрито доступ до наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.

Бібліотечний фонд університету багатогалузевий, нараховує 417 446 примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, зокрема рідкісних видань, спец. видів науково-технічної літератури і документів, авторефератів дисертацій, дисертацій. Бібліотека щороку здійснює передплату 202 назв методичних, наукових, фахових періодичних видань. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів на 45 посадкових місць. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт Університету: <https://library.udpu.edu.ua>.

#### **9 – Академічна мобільність**

**Національна кредитна мобільність**

Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Університету та партнерських закладів освіти, проходження виробничої практики, проведення наукових досліджень із можливістю перезарахування в установленому порядку опанованих навчальних дисциплін, практик тощо.

Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентує

	«Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Право здобувачів вищої освіти на академічну мобільність реалізовується на підставі міжнародних програм і проєктів, договорів про співробітництво в галузі освіти і науки між Університетом та закладами-партнерами або з власної ініціативи здобувача, підтримуваної адміністрацією Університету, на основі індивідуальних запрошень.</p> <p>Формами академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті є навчання за програмами академічної мобільності, мовне або наукове стажування, проходження навчальної та виробничої практик.</p> <p>Навчання учасників освітнього процесу за програмами академічної мобільності може передбачати отримання випускниками документа про вищу освіту закладу-партнера, а також спільних або подвійних документів про вищу освіту закладів-партнерів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Передбачена можливість навчання іноземних студентів

## II. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми

### Готельно-ресторанна справа

#### зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>I. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 01	Ділова іноземна мова	5	екзамен
ОК 02	Бізнес етика в галузі	3	залік
ОК 03	Методологія та організація наукових досліджень	3	залік
ОК 04	Психологія управління	3	залік
<b>Всього</b>		<b>14</b>	
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 05	Стратегічний менеджмент сфери послуг	4	екзамен
ОК 06	Стратегічний маркетинг сфери послуг	4	екзамен
ОК 07	Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності	4	екзамен
ОК 08	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
ОК 09	Управління бізнес-процесами	4	екзамен
ОК 10	Управління проєктами в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 11	Ризик-менеджмент сфери послуг	4	екзамен
ОК 12	Сервісологія	3	екзамен
ОК 13	Курсова робота за фахом	1	залік
<b>Загальний обсяг кредитів обов'язкових компонентів:</b>		<b>31</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>24</b>	
<b>III. Науково-дослідницька робота і практика</b>			
ОК 14	Виробнича практика	9	залік

	Атестація (Підготовка кваліфікаційної роботи)		екзамен
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

**III. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми  
Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 214 Готельно-ресторанна справа**

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)
	<b>1 семестр</b>
ОК 01	Ділова іноземна мова
ОК 02	Бізнес етика в галузі
ОК 03	Методологія та організація наукових досліджень
ОК 04	Психологія управління
ОК 06	Стратегічний маркетинг сфери послуг
ОК 07	Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності
ОК 08	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі
ОК 09	Управління бізнес-процесами
ОК 13	Курсова за фахом
	<b>2 семестр</b>
ОК 01	Ділова іноземна мова
ОК 05	Стратегічний менеджмент сфери послуг
ОК 12	Сервісологія
	<b>3 семестр</b>
ОК 10	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві
ОК 11	Ризик-менеджмент сфери послуг
ОК 14	Виробнича практика
	Атестація (Підготовка кваліфікаційної роботи)



#### IV. ОПИС ПРОГРАМИ

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ЗК2, ЗК4, ЗК8 / СК2, СК6, СК10	ПРН2, ПРН12	Ділова іноземна мова
ЗК1, ЗК4, ЗК8 / СК6, СК10	ПРН2, ПРН10, ПРН12	Бізнес етика в галузі
ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6 / СК1, СК2, СК10, СК12	ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН11	Методологія та організація наукових досліджень
ЗК4, ЗК7 / СК6, СК10	ПРН10, ПРН12	Психологія управління
ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7 / СК3, СК4, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10, СК12	ПРН1, ПРН4, ПРН5, ПРН8, ПРН10	Стратегічний менеджмент сфери послуг
ЗК3, ЗК4 / СК5, СК7, СК8, СК12	ПРН3, ПРН4, ПРН5	Стратегічний маркетинг сфери послуг
ЗК2, ЗК6, ЗК7 / СК1, СК2, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК11	ПРН1, ПРН5, ПРН8, ПРН11	Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності
ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7 / СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК9, СК11, СК12	ПРН1, ПРН3, ПРН7, ПРН9, ПРН11	Інноваційні технології готельно-ресторанному бізнесі
ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8 / СК1, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК9, СК10, СК12	ПРН1, ПРН3, ПРН5, ПРН8, ПРН10	Управління бізнес-процесами
ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8 / СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК9, СК10	ПРН1, ПРН3, ПРН5, ПРН8, ПРН10	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві
ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7 / СК2, СК3, СК4, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10, СК12	ПРН1, ПРН4, ПРН5, ПРН8, ПРН9	Ризик-менеджмент сфери послуг
ЗК2, ЗК3, ЗК5, ЗК7, ЗК8 / СК1, СК3, СК5, СК9, СК12	ПРН1, ПРН4, ПРН6, ПРН8	Сервісологія
ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8 / СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК8, СК9, СК11, СК12	ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН11	Курсова робота за фахом
<b>Практична підготовка ОП</b>		
ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8 / СК1, СК2, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК12	ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН12	Виробнича практика

## V. **Форми атестації здобувачів вищої освіти**

Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності рівня та обсягу знань, умінь, компетентностей здобувача вищої освіти, який навчається за освітньо-професійною програмою, вимогам стандартів вищої освіти.

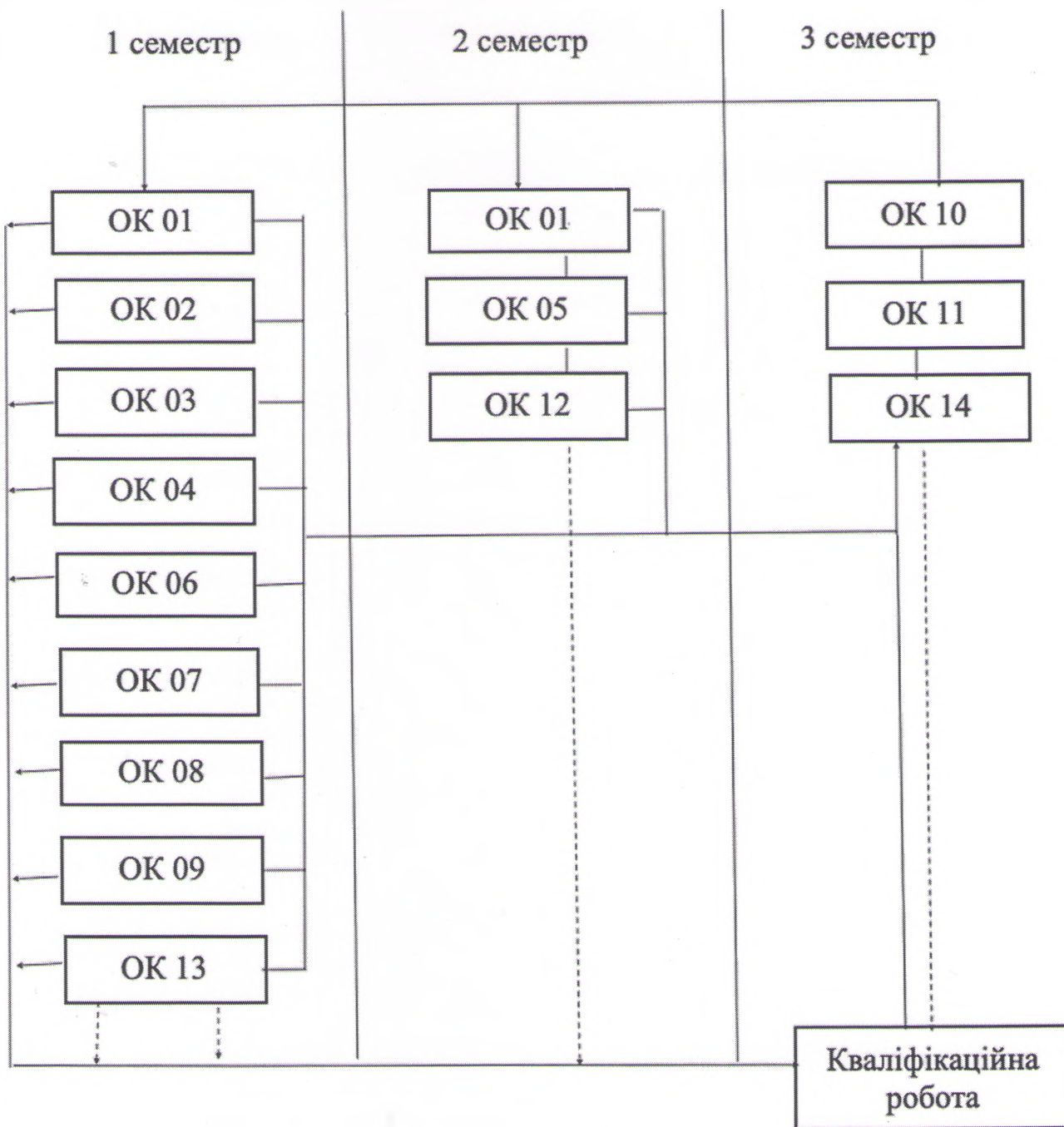
Підсумкова атестація випускників освітньої програми регламентується «Положенням про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини», «Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» та інших нормативно-правових актів.

Атестація випускників освітньої програми здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу державного зразка про присудження ступеня магістр.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері індустрії гостинності, задачі або проблеми в сфері готельного чи ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки. Перед захистом кваліфікаційні роботи проходять обов'язкову перевірку на наявність академічного плагіату.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

VI. Структурно-логічна схема ОП





**VII. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам  
освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14
ЗК 01		+			+				+	+	+		+	+
ЗК 02	+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 03			+			+		+	+		+	+	+	+
ЗК 04	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+
ЗК 05			+		+				+	+	+	+	+	+
ЗК 06			+		+		+	+	+	+	+		+	+
ЗК 07				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 08	+	+							+	+		+	+	+
СК 01			+				+	+	+			+	+	+
СК 02	+		+				+	+			+		+	+
СК 03					+			+	+	+	+	+	+	
СК 04					+		+	+	+	+	+		+	
СК 05						+	+	+	+	+		+	+	+
СК 06	+	+		+	+		+	+	+	+	+			+
СК 07					+	+	+	+	+	+	+			+
СК 08					+	+	+				+		+	+
СК 09					+		+	+	+	+	+	+	+	+
СК 10	+	+	+	+	+				+	+	+			
СК 11							+	+					+	
СК 12			+		+	+		+	+		+	+	+	+



## ІХ. Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти

### А. Офіційні 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>.

### Б. Корисні посилання:

6. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) // URL:[http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf)
7. Data for SustainableDevelopment Goals.ISCED (МСКО) 2011 //URL:<http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>.
8. Data for SustainableDevelopment Goals.ISCED-F (МСКО-Г) 2013 // URL:<http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>
9. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Наказ Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2017 No 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 No 1648) //URL:<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>

Керівник проектної групи,  
гарант освітньої програми



Людмила НЕЩАДИМ