

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ДНІПРОВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою університету

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол № \_\_\_\_

Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ Геннадій ПІВНЯК

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

**ПРОЄКТ**  
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ВИЩОЇ ОСВІТИ**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

|                      |   |
|----------------------|---|
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ         | J Транспорт та послуги                              |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ        | J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг          |
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ  | Другий (магістерський) рівень                       |
| СТУПІНЬ              | Магістр   |
| ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ | Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу |

Уводиться в дію з 01.09.2026 р.

Наказ від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Ректор

\_\_\_\_\_ Олександр АЗЮКОВСЬКИЙ

м. Дніпро  
НТУ «ДП»  
2026

## ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

Центр моніторингу знань та тестування

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Директор \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Відділ внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Начальник відділу \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Навчально-методичний відділ

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Начальник відділу \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Науково-методична комісія спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа)

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Голова науково-методичної комісії спеціальності \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Кафедра туризму та економіки підприємства

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Декан фінансово-економічного факультету \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

**1. Белобородова Марія Валеріївна**, д.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства, керівник робочої групи, гарант ОПП.

**2. Безугла Людмила Сергіївна**, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи.

**3. Бондаренко Людмила Анатоліївна**, д.е.н., професор кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи.

**4. Язіна Вікторія Анатоліївна**, к.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства, член робочої групи.

**5. Ланна Анастасія Вячеславівна**, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти, 2025 року вступу, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, член робочої групи.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

## ЗМІСТ

|  |    |
|--|----|
| ВСТУП  | 5  |
| 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ  | 6  |
| 2. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ  | 11 |
| 3. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ<br>У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ | 12 |
| 4. РОЗПОДІЛ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМИ<br>КОМПОНЕНТАМИ                      | 13 |
| 5. РОЗПОДІЛ ОБСЯГУ ПРОГРАМИ ЗА ОСВІТНІМИ<br>КОМПОНЕНТАМИ                           | 16 |
| 6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА  | 17 |
| 7. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ   | 18 |
| 8. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ  | 19 |

## ВСТУП

Освітньо-професійна програма розроблена на основі Стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26.

*Освітньо-професійна програма використовується під час:*

- ліцензування спеціальності та акредитації освітньої програми;
- складання навчальних планів;
- формування робочих програм навчальних дисциплін, силабусів, програми практики, кваліфікаційної роботи, програми індивідуальних завдань;
- формування індивідуальних навчальних планів здобувачів;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- атестації магістрів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів фаху;
- зовнішнього контролю якості підготовки фахівців.

*Користувачі освітньо-професійної програми:*

- здобувачі вищої освіти, які навчаються в НТУ «ДП»;
- викладачі НТУ «ДП», які здійснюють підготовку магістрів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- екзаменаційна комісія спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- приймальна комісія НТУ «ДП».

Освітньо-професійна програма поширюється на кафедри Університету, які беруть участь у підготовці фахівців спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

| <b>1.1 Загальна інформація</b>  |  |
|---|--|
| Повна назва ЗВО та структурного підрозділу  | Національний технічний університет «Дніпровська політехніка»<br>Навчально-науковий інститут економіки<br>Фінансово-економічний факультет<br>Кафедра туризму та економіки підприємства  |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу  | Магістр<br>Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу   |
| Офіційна назва освітньої програми   | «Готельно-ресторанний бізнес»  |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми   | Диплом магістра, одиничний, термін навчання – 1 рік 4 місяці<br>Загальний обсяг освітньої програми складає 90 кредитів ЄКТС.<br>Обов'язкова частина програми дорівнює 66,0 кредитів ЄКТС (73,3 %).<br>Обсяг вибіркової частини – 24 кредити ЄКТС (26,7 %).   |
| Наявність акредитації   | Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат про акредитацію освітньої програми. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Другий (магістерський) рівень. Сертифікат № 19614 від 13.01.2026 р. Строк дії сертифіката до 01 липня 2031 р. |
| Цикл/рівень   | НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень  |
| Передумови  | Наявність ступеня вищої освіти «бакалавр», «спеціаліст», «магістр». Особливості вступу на освітньо-професійну програму визначаються Правилами прийому Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», що затверджені Вченою Радою   |
| Мова(и) викладання  | Викладання, навчання та оцінювання здійснюється державною (українською) мовою.   |
| Термін дії освітньої програми   | 1 рік 4 місяці та / або не більше терміну дії сертифікату про акредитацію  |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми  | Освітня програма на сторінці кафедри туризму та економіки підприємства ( <a href="https://ep.nmu.org.ua/ua/OPP/index_2.php">https://ep.nmu.org.ua/ua/OPP/index_2.php</a> )<br>Освітні програми НТУ «ДП» ( <a href="https://cutt.ly/eHbQ3s9">https://cutt.ly/eHbQ3s9</a> )  |
| <b>1.2. Мета освітньої програми</b>   |  |
| Підготовка професіоналів сучасного рівня, які володіють загальними і фаховими компетентностями для реалізації ефективної організаційної, управлінської, дослідницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі на принципах академічної доброчесності, загальнолюдських цінностей, національної ідентичності. |  |
| <b>1.3. Характеристика освітньої програми</b>   |  |
| Предметна область   | Галузь знань J Транспорт та послуги<br>Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p><b>Об'єкт вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p><b>Цілі навчання</b> - набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> |
| Орієнтація освітньої програми   | Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» орієнтована на підготовку високопрофесійних фахівців для сфери гостинності, які володіють компетентностями, необхідними для управління готельно-ресторанною діяльністю на міжнародному, національному, регіональному та локальному рівнях   |
| Основний фокус освітньої програми   | Освітньо-професійну програму сфокусовано на підготовці висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців для сфери гостинності, які володіють загальними і фаховими компетентностями щодо імплементації науково-обґрунтованих інноваційних моделей розвитку готельно-ресторанних комплексів з урахуванням клієнтоорієнтованого управління.<br><i>Ключові слова:</i> готель, ресторан, сервіс, сфера обслуговування, HoReCa, HR-менеджмент, клієнтоорієнтоване управління   |
| Особливості програми  | ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» пропонує комплексний підхід до підготовки фахівців для сфери гостинності, які здатні приймати науково-обґрунтовані управлінські рішення щодо діяльності готельно-ресторанних комплексів. Освітні компоненти орієнтовані на сучасні умови ведення готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням персоналізованого сервісу та клієнтоорієнтованого управління  |
| <b>1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |  |
| Придатність до працевлаштування   | <p>Випускники можуть працювати в установах, закладах, підприємствах різних форм власності та їх об'єднаннях готельно-ресторанної діяльності, громадських організаціях та у ЗВО, які здійснюють підготовку фахівців для сфери гостинності, а також в органах державного та муніципального управління. Магістр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</p>   |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві;<br/> 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства;<br/> 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах;<br/> 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях;<br/> 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви;<br/> 1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу;<br/> 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.</p> <p>International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):<br/> 1411 Hotel managers<br/> 1412 Restaurant managers<br/> 2351 Education methods specialists</p>   |
| Подальше навчання                   | <p>Мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти; на академічну мобільність; набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих<br/> Можливість навчання за програмою FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень, НПК України – 8 рівень.</p>   |
| <b>1.5 Викладання та оцінювання</b> |   |
| Викладання та навчання              | <p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Викладання здійснюється на основі студентсько-орієнтованого підходу та проблемно-орієнтованого навчання, а також навчання через практику.</p> <p>Аудиторна робота побудована у вигляді лекцій та практичних занять. Значна частина навчання здійснюється на основі самостійної роботи студентів під керівництвом та з консультуванням викладачів.</p>   |
| Оцінювання                          | <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за рейтинговою шкалою (прохідні бали 60...100) та за інституційною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), що використовується для перенесення кредитів.</p> <p>Оцінювання включає весь спектр контрольних процедур залежно від компетентнісних характеристик (знання, уміння, комунікація, автономія і відповідальність) результатів навчання, досягнення яких контролюється.</p> <p>Результати навчання студента, що відображають досягнутий ним рівень компетентностей відносно очікуваних, ідентифікуються та вимірюються під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що корелюються з описами кваліфікаційних рівнів Національної рамки кваліфікацій і характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.</p> <p>Підсумковий контроль з навчальних дисциплін здійснюється за результатами поточного контролю або/та оцінюванням виконання комплексної контрольної роботи або/та усних відповідей.</p> |
| Форма випускної атестації           | <p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.</p> <p>Кваліфікаційні роботи перевіряються на наявність плагіату згідно з процедурою, визначеною системою забезпечення якості освітньої</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>діяльності та якості вищої освіти університету, та оприлюднюються в репозиторії.</p> <p>Для оцінювання кваліфікаційної роботи використовуються засоби діагностики та критерії оцінювання, обумовлені Положенням про організацію атестації здобувачів вищої освіти НТУ «Дніпровська політехніка» (з доповненням до Положення про організацію атестації здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» щодо використання дистанційних технологій для атестації здобувачів вищої освіти) <a href="http://surl.li/aplnj">http://surl.li/aplnj</a>, Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 18.09.2018, 11.12.2018 та 08.12.2021 затвердженими Вченою радою університету) <a href="http://surl.li/bgpuz">http://surl.li/bgpuz</a></p> <p>Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні екзаменаційної комісії.</p> <p>Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.</p>   |
| <b>1.6 Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>                 |  |
| <p>Специфічні характеристики кадрового забезпечення</p>              | <p>Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. До реалізації навчального процесу за освітньою програмою залучені: спеціалісти зі сфер економіки, дизайну, HR та проєктного менеджменту. Наукові інтереси науково-педагогічних працівників відповідають дисциплінам, що ними викладаються. Техніки викладання та фахові знання викладачів програми оновлюються. Викладачі володіють на належному рівні цифровою компетентністю, застосовують технології залучення здобувачів до активної креативної взаємодії під час аудиторних занять і дистанційного навчання, використовують нестандартні підходи до проведення занять. Забезпечується своєчасне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників.</p>   |
| <p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</p> | <p>Матеріально-технічне забезпечення програми включає ресурси Університету та випускової кафедри туризму та економіки підприємства. Здобувачі програми мають доступ до лабораторії туристичного бізнесу та гостинності, готелю НТУ «Дніпровська політехніка» (<a href="https://cutt.ly/fwNjKbST">https://cutt.ly/fwNjKbST</a>), системи громадського харчування ЗВО (банкетна зала, буфети, їдальня), виробничого та дослідницького обладнання партнерів-стейкхолдерів, університетської бібліотеки, коворкінгу просторів Colibry, Unica, мережі Інтернет через Wi-Fi, спортивного обладнання, арт-центру, студентського містечка тощо. Аудиторії обладнані мультимедійною технікою, є комп'ютерні класи з відповідним ліцензованим програмним забезпеченням, інтерактивною дошкою. Наукова бібліотека Університету укомплектована науковою, навчальною, довідковою, методичною, періодичною та іншою літературою багатьма мовами світу. Задля онлайн реалізації програми для викладачів та студентів передбачено безкоштовний доступ до професійної версії пакету Microsoft Office та платформи Moodle, включаючи додаток Teams. Загалом матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> |
| <p>Специфічні характеристик</p>                                      | <p>Програмне забезпечення включає пакети прикладних програм Microsoft Office (Excel, Word, Power Point, Forms), Інтернет-портали, а також</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>ики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</p> | <p>застосування Teams для онлайн спілкування. Специфічне програмне забезпечення: ліцензійна програма ArcGIS; ліцензоване програмне забезпечення Microsoft Project professional (особиста ліцензія викладача); демо-версія програмного забезпечення Servio, ліцензійна програма AllPlan.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення відповідає сучасному стану організації готельно-ресторанного бізнесу, за змістом ґрунтується на нормативній базі України, міжнародних стандартах, фундаментальних теоріях та новітніх концепціях індустрії гостинності. Інформаційне забезпечення освітніх компонент реалізується за принципом сучасності, актуальності та відповідності ринку праці. Навчально-методичне забезпечення міститься на платформі дистанційної освіти Moodle з доступом через особисті кабінети здобувачів.</p> <p>Здобувачі мають доступ до репозиторію Університету, який містить фаховий контент статей, монографій, дисертацій, кваліфікаційних робіт тощо. Навчально-методичне забезпечення фахових дисциплін та виконання окремих завдань, практики, кваліфікаційної роботи містить завдання, пов'язані з ідентифікацією тенденцій розвитку ринку готельних та ресторанних послуг, генеруванням інновацій та розв'язання кейсів.</p> |
| <p><b>1.7 Академічна мобільність</b></p>                        |  |
| <p>Національна кредитна мобільність</p>                         | <p>Кредитна мобільність реалізується через актуальні грантові та стипендіальні можливості, що регламентується «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність НТУ «Дніпровська політехніка» (<a href="http://surl.li/ajzjq">http://surl.li/ajzjq</a>).</p>  |
| <p>Міжнародна кредитна мобільність</p>                          | <p>Доступні програми мобільності та університети-партнери для другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанний бізнес»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Міжнародна академічна кредитна мобільність Erasmus+ K107 з Університетом Хаєну, (Іспанія); з університетом Чанкири Каратекін (Туреччина)</li> <li>2. Програма турецьких обмінів Мевлана – Карабюк Університет (Туризм і готельна справа), Туреччина.</li> <li>3. Літні школи.</li> </ol>   |
| <p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>               | <p>Програма не передбачає навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>   |

## 2. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Інтегральна компетентність магістра зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг: здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

### 2.1 Загальні компетентності за стандартом вищої освіти

| Шифр | Компетентності  |
|------|---|
| 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         |
| ЗК4  | Здатність працювати в команді   |
| ЗК5  | Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології    |
| ЗК6  | Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні              |
| ЗК7  | Здатність приймати обґрунтовані рішення.                              |
| ЗК8  | Здатність працювати в міжнародному контексті                          |

### 2.2 Спеціальні (фахові) компетентності за стандартом вищої освіти

| Шифр | 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 |
| СК2  | Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу   |
| СК3  | 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  |
| СК5  | Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу  |
| СК6  | Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.  |
| СК7  | Здатність до підприємницької діяльності  |
| СК8  | Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  |
| СК9  | Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг   |
| СК10 | Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  |
| СК11 | Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу  |
| СК12 | 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   |

| <i>Спеціальні компетентності з урахуванням особливостей освітньої програми</i> |  |
|--|--|
| СК13   | Здатність забезпечувати персоналізований сервіс з урахуванням сучасних стратегій клієнтоорієнтованого управління |

### **3. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Кінцеві результати навчання магістра зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, що визначають нормативний зміст підготовки і корелюються з переліком загальних і спеціальних компетентностей, подано нижче.

| <b>Шифр</b> | <b>Результати навчання</b>  |
|-------------|---|
| РН1         | 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         |
| РН2         | Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу   |
| РН3         | Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі  |
| РН4         | Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг  |
| РН5         | 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  |
| РН6         | 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   |
| РН7         | Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)   |
| РН8         | Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.  |
| РН9         | Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу   |
| РН10        | 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 |
| РН11        | 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   |
| РН12        | Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються  |

| <i>Спеціальні результати навчання з урахуванням особливостей освітньої програми</i> |  |
|---|--|
| СРН1  | Розробляти, просувати та надавати персоналізовані послуги відповідно до моделей роботи готельно-ресторанних комплексів, з урахуванням сучасних стратегій клієнтоорієнтованого управління |

#### 4. РОЗПОДІЛ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ

| Шифр                          | Результати навчання   | Найменування освітніх компонент   |
|-------------------------------|---|---|
| <i>1</i>                      | <i>2</i>  | <i>3</i>  |
| <b>1. ОBOB'ЯЗKOBA ЧACТИHA</b> |   |   |
| РН1                           | 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 | Проектний менеджмент в сфері обслуговування<br>Екологічне управління сферою обслуговування<br>Управління кейтеринговою діяльністю<br>Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи            |
| РН2                           | Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу   | Іноземна мова для професійної діяльності (англійська / німецька / французька<br>Маркетинг закладів HoReCa<br>Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи                                    |
| РН3                           | Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі  | Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу<br>Проектний менеджмент в сфері обслуговування<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи   |
| РН4                           | Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг  | Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу<br>Маркетинг закладів HoReCa<br>HR-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі<br>Екологічне управління сферою обслуговування<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи |
| РН5                           | 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  | Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу<br>Проектний менеджмент в сфері обслуговування<br>Маркетинг закладів HoReCa   |

| 1    | 2   | 3   |
|------|---|---|
|      |   | Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи   |
| PH6  | 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   | Методологія та організація економічних наукових досліджень<br>Інформаційні технології в закладах HoReCa<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи  |
| PH7  | Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)   | Методологія та організація економічних наукових досліджень<br>Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу<br>Маркетинг закладів HoReCa<br>Інформаційні технології в закладах HoReCa<br>Екологічне управління сферою обслуговування<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи |
| PH8  | Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.  | Проектний менеджмент у сфері обслуговування<br>HR-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі<br>Управління кейтеринговою діяльністю<br>Виконання кваліфікаційної роботи   |
| PH9  | Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу   | Проектний менеджмент у сфері обслуговування<br>Інформаційні технології в закладах HoReCa<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи   |
| PH10 | 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 | HR-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі<br>Управління кейтеринговою діяльністю<br>Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa<br>Передатестаційна практика   |
| PH11 | 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   | Методологія та організація економічних наукових досліджень<br>Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу<br>Маркетинг закладів HoReCa<br>Інформаційні технології в закладах HoReCa<br>Екологічне управління сферою обслуговування  |

| 1  | 2  | 3  |
|--|--|--|
|  |  | Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи  |
| PH12   | Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються   | Іноземна мова для професійної діяльності (англійська / німецька / французька)<br>Методологія та організація економічних наукових досліджень<br>HR-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі<br>Інформаційні технології в закладах HoReCa<br>Передатестаційна практика<br>Виконання кваліфікаційної роботи |
| CPH1   | Розробляти, просувати та надавати персоналізовані послуги відповідно до моделей роботи готельно-ресторанних комплексів, з урахуванням сучасних стратегій клієнтоорієнтованого управління | Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa<br>Передатестаційна практика  |
| <b>2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА</b><br><b>Визначається завдяки вибору здобувачами навчальних дисциплін із запропонованого переліку</b> |  |  |

## 5. РОЗПОДІЛ ОБСЯГУ ПРОГРАМИ ЗА ОСВІТНИМИ КОМПОНЕНТАМИ

| Шифр  | Освітній компонент   | Обсяг, кред. | Підсум. контр. | Розподіл за чвертями |
|---|--|--------------|----------------|----------------------|
| <b>1</b>  | <b>ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА</b>   | <b>66,0</b>  |                |                      |
| <b>1.1</b>  | <b>Цикл загальної підготовки</b>   | <b>10,0</b>  |                |                      |
| 31  | Іноземна мова для професійної діяльності (англійська / німецька / французька)            | 6,0          | дз,<br>іс      | 1;2;3;4              |
| 32  | Методологія та організація економічних наукових досліджень                               | 4,0          | іс             | 1; 2                 |
| <b>1.2</b>  | <b>Цикл спеціальної підготовки</b>   | <b>26,0</b>  |                |                      |
| 1.2.1 <i>Фахові освітні компоненти за спеціальністю</i>           |  | <b>23,0</b>  |                |                      |
| Ф1  | Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу                                | 3,0          | дз             | 1; 2                 |
| Ф2  | Проектний менеджмент у сфері обслуговування  | 4,0          | іс             | 1; 2                 |
| Ф3  | Маркетинг закладів HoReCa  | 3,0          | іс             | 1; 2                 |
| Ф4  | HR-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі  | 3,0          | дз             | 1; 2                 |
| Ф5  | Цифрові технології в закладах HoReCa   | 4,0          | іс             | 1; 2                 |
| Ф6  | Екологічне управління сферою обслуговування  | 3,0          | дз             | 3                    |
| Ф7  | Управління кейтеринговою діяльністю  | 3,0          | дз             | 1; 2                 |
| 1.2.2 <i>Спеціальні освітні компоненти за освітньою програмою</i> |  | <b>3,0</b>   |                |                      |
| С1  | Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa   | 3,0          | дз             | 1; 2                 |
| 1.2.3 <i>Практична підготовка за спеціальністю та атестація</i>   |  | <b>30,0</b>  |                |                      |
| П1  | Передатестаційна практика  | 20,0         | дз             | 5                    |
| КР  | Виконання кваліфікаційної роботи   | 10,0         |                | 6                    |
| <b>ВИБІРКОВА ЧАСТИНА</b>  |  | <b>24,0</b>  |                |                      |
| В   | Визначається завдяки вибору здобувачами навчальних дисциплін із запропонованого переліку |              |                |                      |
| <b>РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВА ТА ВИБІРКОВА ЧАСТИНИ</b>                     |  | <b>90,0</b>  |                |                      |

## 6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА

Послідовність навчальної діяльності здобувача за обов'язковою частиною освітньої програми подана нижче.

| Курс     | Семестр  | Чверть   | Шифри освітніх компонентів         | Річний обсяг, кредити | Кількість освітніх компонент, що викладаються протягом |          |                  |
|----------|----------|----------|------------------------------------|-----------------------|--|----------|------------------|
|          |          |          |                                    |                       | чверті   | семестру | навчального року |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i>                           | <i>5</i>              | <i>6</i>   | <i>7</i> | <i>8</i>         |
| 1        | 1        | 1        | З1; З2; Ф1; Ф2; Ф3; Ф4; Ф5; Ф7; С1 | 36                    | 9  | 9        | 11               |
|          |          | 2        | З1; З2; Ф1; Ф2; Ф3; Ф4; Ф5; Ф7; С1 |                       | 9  |          |                  |
|          | 2        | 3        | З1; Ф6; В                          |                       | 2  |          |                  |
|          |          | 4        | З1; В                              |                       | 1  |          |                  |
| 2        | 3        | 5        | П1                                 | 30                    | 1  | 2        | 2                |
|          |          | 6        | КР                                 |                       | 1  |          |                  |

*Примітка:*

Фактична кількість освітніх компонент у чвертях та семестрах з урахуванням вибіркових навчальних дисциплін визначається після обрання навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти.

## 7. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ

Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей компонентам освітньої програми

| Компетентності |     | 31 | 32 | Ф1 | Ф2 | Ф3 | Ф4 | Ф5 | Ф6 | Ф7 | С1 | П1 | КР |
|----------------|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                | ЗК1 |    |    |    |    | +  |    |    | +  | +  |    | +  | +  |
|                | ЗК2 |    | +  |    |    | +  |    | +  | +  |    |    | +  | +  |
|                | ЗК3 |    | +  | +  | +  |    |    | +  |    |    | +  | +  | +  |
|                | ЗК4 | +  |    |    |    |    | +  |    |    | +  |    | +  | +  |
|                | ЗК5 | +  |    |    | +  | +  |    | +  |    |    |    | +  | +  |
|                | ЗК6 |    | +  |    | +  |    |    |    |    |    |    | +  | +  |
|                | ЗК7 |    |    |    | +  |    | +  |    |    | +  |    | +  | +  |
|                | ЗК8 | +  |    |    | +  | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |
|                | СК1 |    | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    | +  | +  |
|                | СК2 |    | +  | +  |    |    |    |    | +  |    | +  | +  | +  |
|                | СК3 |    |    |    | +  |    |    |    | +  | +  |    | +  | +  |
|                | СК4 |    |    | +  |    | +  |    | +  |    |    | +  | +  | +  |
|                | СК5 |    |    | +  | +  | +  |    | +  |    |    |    | +  | +  |
|                | СК6 |    |    |    |    | +  | +  |    | +  |    |    | +  |    |
| СК7            |     |    | +  | +  | +  |    |    |    |    | +  |    | +  |    |
| СК8            |     |    |    | +  |    |    | +  | +  |    |    | +  | +  |    |
| СК9            |     | +  |    |    | +  | +  | +  |    | +  |    | +  | +  |    |
| СК10           |     |    |    |    |    | +  |    | +  |    |    | +  | +  |    |
| СК11           |     |    | +  |    |    |    |    |    |    | +  | +  | +  |    |
| СК12           |     |    | +  |    |    |    | +  |    | +  |    | +  | +  |    |
| СК13           |     |    |    |    |    |    |    |    |    | +  | +  |    |    |

Матриця відповідності результатів навчання компонентам освітньої програми

| Результати навчання |      | 31 | 32 | Ф1 | Ф2 | Ф3 | Ф4 | Ф5 | Ф6 | Ф7 | С1 | П1 | КР |
|---------------------|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                     | РН1  |    |    |    | +  |    |    |    | +  | +  | +  | +  | +  |
|                     | РН2  | +  |    |    |    | +  |    |    |    |    | +  | +  | +  |
|                     | РН3  |    |    | +  | +  |    |    |    |    |    |    | +  | +  |
|                     | РН4  |    |    | +  |    | +  | +  |    | +  |    |    | +  | +  |
|                     | РН5  |    |    | +  | +  | +  |    |    |    |    | +  | +  | +  |
|                     | РН6  |    | +  |    |    |    |    | +  |    |    |    | +  | +  |
|                     | РН7  |    | +  | +  |    | +  |    | +  | +  |    |    | +  | +  |
|                     | РН8  |    |    |    | +  |    | +  |    |    | +  |    |    | +  |
|                     | РН9  |    |    |    | +  |    |    | +  |    |    |    | +  | +  |
|                     | РН10 |    |    |    |    |    | +  |    |    | +  | +  | +  |    |
|                     | РН11 |    | +  | +  |    | +  |    | +  | +  |    |    | +  | +  |
|                     | РН12 | +  | +  |    |    |    | +  | +  |    |    |    | +  | +  |
|                     | СРН1 |    |    |    |    |    |    |    |    |    | +  | +  |    |

## 8. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма розроблена з урахуванням нормативних та інструктивних матеріалів міжнародного, галузевого та державного рівнів:

1. Довідник користувача ЄКТС URL: [http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik\\_koristuvacha\\_ekts.pdf](http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik_koristuvacha_ekts.pdf).
2. Закон України «Про вищу освіту» URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Закон України «Про освіту» URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
4. Лист Міністерства освіти і науки України від 28.04.2017 № 1/9–239 щодо використання у роботі закладів вищої освіти примірних зразків освітніх програм.
5. Наказ Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2017 № 600 у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648.
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>
9. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 29.09.2022, затвердженими Вченою радою університету, протокол № 9) / М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Д.: НТУ «ДП», 2022. 23 с.
10. Положення про організацію атестації здобувачів вищої освіти НТУ «Дніпровська політехніка» (з доповненням до Положення про організацію атестації здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» щодо використання дистанційних технологій для атестації здобувачів вищої освіти) / М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Д., НТУ «ДП», 2020. 53 с.
11. Положення про організацію освітнього процесу Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» / Мін-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Д., НТУ «ДП», 2019. 53 с.
12. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями від 18.09.2018, 11.12.2018 та 08.12.2021 затвердженими Вченою радою університету) / Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро, НТУ «ДП», 2021. 31 с.
13. Положення про систему запобігання та виявлення плагіату Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (із змінами та доповненнями, затвердженими Вченою радою університету від 26.03.2019). Дніпро, НТУ «ДП», 2019. 12 с.
14. Положення про формування переліку та обрання навчальних дисциплін студентами НТУ «Дніпровська політехніка» (зі змінами та

доповненнями, затвердженими Вченою радою університету від 22.04.2021, протокол № 7) / Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро, НТУ «ДП», 2021. 12 с.

15. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26. К. : Міністерство освіти і науки України, 2021. 15 с. URL: <https://cutt.ly/FwBYgFIC>

16. Стратегія розвитку Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» / Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро, НТУ «ДП», 2019. 7 с.

17. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. №1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти».

Освітня програма оприлюднюється на сайті НТУ «Дніпровська політехніка» до початку прийому здобувачів вищої освіти на навчання.

Освітня програма поширюється на всі кафедри університету та вводиться в дію з 1-го вересня 2026 року.

Термін дії освітньої програми не може перевищувати 1 рік 4 місяців та/або період акредитації. Освітня програма підлягає перегляду та доопрацюванню відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше одного разу на рік.

Відповідальність за якість та унікальні конкурентні переваги освітньої програми несе гарант освітньої програми.

## Навчальне видання

### Розробники:

Марія Валеріївна Белобородова  
Людмила Сергіївна Безугла  
Людмила Анатоліївна Бондаренко  
Вікторія Анатоліївна Язіна  
Анастасія Вячеславівна Ланна

Освітньо-професійна програма  
«Готельно-ресторанний бізнес»  
другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Електронний ресурс

Видано  
у Національному технічному університеті  
«Дніпровська політехніка».  
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842 від 11.06.2004.  
49005, м. Дніпро, просп. Дмитра Яворницького, 19.