

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Центральноукраїнський національний технічний університет

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
"Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»
Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Затверджено Вченою радою ЦНТУ

Протокол № 0 від «26» 06 2025 р.

Голова Вченої ради

Володимир КРОПІВНИЙ



Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2025 р.

Наказ № 101-05 від «27» 06 2025 р.

Ректор

Володимир КРОПІВНИЙ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	J «Транспорт та послуги»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету
Протокол № 4
від «25» 06 2025 р.

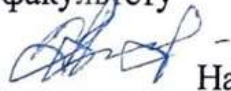
Голова НМР університету

 Андрій КИРИЧЕНКО

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
економічного факультету
Протокол № 4
від «19» 06 2025 р.

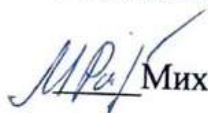
Голова НМР економічного
факультету

 Наталія ШАЛІМОВА

СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
спеціальності J «Транспорт та послуги»
Протокол № 4
від «17» 06 2025р.

Голова НМК спеціальності

 Михайло РУТИНСЬКИЙ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою Центральноукраїнського національного технічного університету у складі:

1. Рутинський М.Й. – гарант ОПП, кандидат географічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ;
2. Журило І.В. – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ;
3. Нісфоян С.С. – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ;
4. Лобанова С.В. – директорка комплексу Парк-готель «Скіфія», стейкхолдерка ОПП;
5. Гайдук Л.С. – заступник директора з розвитку торговельної мережі магазинів підприємства ТДВ «Ятрань», керуюча рестораном «Familia. Garden»;
6. Кравець А.І. – здобувач 2 курсу, магістрант кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» ОПП
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Центральноукраїнський національний технічний університет Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Форма навчання	Денна / заочна
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Обсяг освітньої програми	Освітньо-професійна програма 90 кредитів ЄКТС, понад 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти Термін навчання – 1 рік 4 місяці для денної та заочної форм навчання
Наявність акредитації	Підготовку фахівців за ОПП розпочато у 2024 році
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра / спеціаліста / магістра. Вимоги до вступу визначаються «Умовами прийому до ЗВО» та «Правилами прийому до ЦНТУ», які затверджуються щороку.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 31.12.2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.kntu.kr.ua

2 – Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, які володіють глибокими бізнес-знаннями, інноваційним та креативним мисленням. Програма орієнтована на розвиток компетентностей для ефективного вирішення складних завдань галузі в умовах нової реальності, здатних досягати високих результатів у сервісно-організаційній, виробничо-технологічній, аналітико-управлінській, проєктній, інноваційній та науково-дослідницькій діяльності. Випускники програми будуть готові забезпечувати конкурентоспроможність і сталий розвиток закладів гостинності та кейтерингових компаній, задовольняючи вимоги як вітчизняного, так і
--

міжнародного ринку праці.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань,	Галузь знань J «Транспорт та послуги», спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
спеціальність, спеціалізація (за наявності)	освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Опис предметної області	Об’єкти вивчення: готельно-ресторанна справа та кейтеринг як сфера професійної діяльності, що включає формування та координацію організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних та маркетингових процесів у закладах гостинності та кейтерингових компаніях. Вивчення охоплює як операційні, так і стратегічні рівні функціонування суб’єктів цієї сфери. Також програма спрямована на освоєння методології та методів дослідження процесів і тенденцій розвитку в готельно-ресторанному бізнесі та кейтерингу в умовах сучасних викликів. Ціль навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв’язання спеціалізованих складних задач дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Теоретичний зміст предметної області: готельно-ресторанна справа; кейтеринг; бізнес та управління підприємствами готельного та ресторанного господарства; принципи бізнес-проектування для закладів готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингових компаній; сучасні технології надання готельних та ресторанних послуг, а також інноваційні підходи в організації кейтерингу, включаючи логістику, маркетинг і управління якістю у виїзних сервісах; особливості управління персоналом в кейтерингових компаніях та інтеграція нових технологій у процес обслуговування клієнтів на різних етапах проведення заходів. Методи, методики та технології: методи управління, забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні); цифрові технології в готельно-ресторанному бізнесі та кейтерингу.

	Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання для приготування та обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі та кейтерингу; вимірювальні інструменти, що використовуються для контролю якості продуктів та послуг; універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) для автоматизації управлінських і виробничих процесів; спеціалізовані програмні продукти для управління замовленнями, логістикою, фінансами та обслуговуванням клієнтів в готельному та ресторанному бізнесі, а також в кейтерингових компаніях, що забезпечують ефективне планування та організацію виїзних заходів та обслуговування великих подій.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців в сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу, розробки рішень складних типових та нестандартних задач організаційно-сервісного, виробничо-технологічного, аналітико-управлінського, еколого-економічного, соціально-етичного характеру із урахуванням сучасного стану та перспектив сталого розвитку індустрії HoReCa України та світу.

	Ключові слова: заклади готельно-ресторанного бізнесу, кейтеринг, бізнес-планування, дослідження, інновації, організація, контроль, сервіс, технологія, виробництво, управління, якість продукції та послуг, конкурентоспроможність, цифровізація бізнес-процесів, виїзне обслуговування, логістика кейтерингу, організація заходів, маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка фокусується на формуванні та розвитку компетентностей аналізу, критичного осмислення та перспективного планування розвитку готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, достатніх для успішного розв'язання складних спеціалізованих бізнес-задач інноваційного характеру в умовах макро-економічних викликів та із врахуванням перспектив сталого розвитку галузі HoReCa України та світу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Випускник є придатним для працевлаштування у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних кадрів, а також є здатним до управління власним бізнесом у сфері HoReCa України та світу відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація 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.
---	--

Академічні права випускників	Навчання впродовж життя для вдосконалення професійної, наукової та інших видів діяльності. Можливість продовження підготовки за освітньо-науковою програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії). Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні, семінарські і практичні заняття, консультації, практики, наукові конференції, семінари, тренінги, мультимедійні презентації, самонавчання, дистанційне навчання в системі Moodle, інноваційні форми та методи навчання, зокрема кейс-методи для вирішення реальних

	проблем у готельно-ресторанному бізнесі та кейтерингу, проєктне навчання для практичної роботи з реальними замовниками, вебінари та платформи для онлайн-коучингу.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, тестування, поточний рубіжний контроль, виробнича фахова практика, переддипломна практика, кваліфікаційна робота.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. 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. ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
	ЗК 9.* Знання та розуміння правових основ цивільного захисту, дотримання основних принципів його забезпечення.
Спеціальні	СК 1. 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.

компетентності (СК)	СК 4. 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 до ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах невизначеності з урахуванням принципів сталого розвитку, екологічної відповідальності, соціальної справедливості та економічної стійкості. СК 14.* Здатність організовувати та управляти кейтеринговими послугами, розробляти інноваційні стратегії для виїзного обслуговування заходів, враховуючи специфіку організації харчування на великих подіях, забезпечуючи високу якість обслуговування та ефективну логістику в умовах змінюваних вимог ринку та технологічних новацій.
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 за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
6. Відшукувувати 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 проєктами 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 осіб, які навчаються.
13. *Вміти адаптуватися до мінливих умов середовища, проявляти ініціативу і креативність у вирішенні нестандартних спеціалізованих задач і практичних проблем у галузі HoReCa України та світу.
14. *Досліджувати, аналізувати та ідентифікувати небезпеки навколишнього середовища, класифікувати надзвичайні ситуації, здійснювати їх прогнозування. Розробляти заходи з превентивного та аварійного планування, управляти заходами цивільного захисту та забезпеченням техногенної безпеки об'єктів і територій.

Кадрове забезпечення	Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи є відповідальною за реалізацію освітньо-професійної програми. Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю дисциплін, що викладають; мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи та/або досвід практичної роботи за спеціальністю. Зокрема ОПП забезпечують 4 доктори та професори кафедри. Усі науково-педагогічні працівники систематично проходять підвищення кваліфікації, в тому числі, в межах реалізації права на академічну мобільність. Для керівництва виробничою фаховою та переддипломною практикою залучаються фахівці-практики, професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної роботи.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» включає: 1. Забезпеченість спеціалізованими приміщеннями для провадження освітнього процесу, оснащених сучасним комп'ютерним та мультимедійним обладнанням, зокрема навчальною лабораторією ресторанної справи, яка складається з лабораторії ресторанного обслуговування та лабораторії технології харчування. 2. Наявність соціально-побутової інфраструктури, у тому числі: – бібліотеки з читальними залами; – їдальні та кафе; – актового залу на 500 місць; – спортивного залу; спортивних майданчиків (футбольне поле, баскетбольне поле, тренажерний) тощо. 3. Забезпеченість студентів гуртожитком (гуртожитки забезпечують 100% потреби). 4. Використання у навчальному процесі комп'ютерних класів кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, а також інших кафедр, з використанням спеціалізованих пакетів прикладних програм.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» включає: 1. Наявність бібліотеки з читальними залами. 2. Можливість користуватися пошуком у Електронному каталозі бібліотеки через локальну мережу університету. 3. Вільний доступ до репозитарію ЦНТУ CUNTUR, де можна ознайомитись з науковими працями та навчально-методичними матеріалами, переглянути повнотекстові публікації наукових збірників, матеріали конференцій тощо. 4. Доступ до системи дистанційного навчання Moodle, яка містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін спеціальності. Навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» включає опис освітньої програми, навчальний план, робочі програми, силабуси, комплекси навчально-методичного забезпечення та навчальних матеріалів (підручників, навчальних посібників, методичних вказівок) з кожної навчальної дисципліни навчального плану, робочі програми та методичні вказівки з виробничої фахової практики, переддипломної практики, методичні вказівки для підготовки і захисту кваліфікаційної роботи.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі укладених угод між ЦНТУ та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Працюють програми обмінів для здобувачів вищої освіти, НПП і науковців країн Європи – Erasmus та обміну здобувачами між університетами. Міжнародну співпрацю представляють закордонні організації та університети Європи: Технічний університет Дрездена, Університет підвищення кваліфікації; Німецька агротехнічна школа м. Нінбург (всі – Німеччина); Північно-західний інженерний університет механіки та електрики (КНР);

	Адамаський університет м. Колката (Індія), Салезіанський політехнічний університет (Еквадор), Національний університет Чомбук (Республіка Корея), Національний заклад вищої агрономічної освіти Діжону ENESAD (Франція); Сільськогосподарський ліцей Луї Пастера (Клермон-Ферран, Франція); Гірничий університет міста Леобен (Австрія); Батумський державний університет ім. Шота Руставелі (Грузія); Університет інформатики та прикладних знань (Лодзь, Польща); Білостоцький університет (Польща); Університет економіки у місті Бидгощ, Польща (Wyższa Szkoła Gospodarki, WSG); Центрально-Європейський Університет, м. Скаліца (Словацька Республіка), Словацький технічний університет в м. Братислава (Словацька Республіка), Державний Mohawk College (Канада), Базельський інститут громад та економіки (Швейцарія), Малопольська школа публічного адміністрування (Краків, Польща), «Люблінська політехніка» (Люблін, Польща), Технічний університет міста Варни (Болгарія) та ін.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Прийом іноземних громадян за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» не здійснюється
Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	У ЗВО функціонує система внутрішнього забезпечення якості відповідно до Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Центральноукраїнському національному технічному університеті. Режим доступу: www.kntu.kr.ua/doc/polczao.pdf. Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності ЦНТУ передбачає здійснення таких процедур і заходів: – розробка освітніх програм відповідно до національних та міжнародних освітніх стандартів (за наявності), націлених на підготовку фахівців із відповідними компетентностями, з урахуванням освітніх потреб здобувачів вищої освіти та роботодавців; – оновлення нормативної та методичної бази забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності в ЦНТУ;

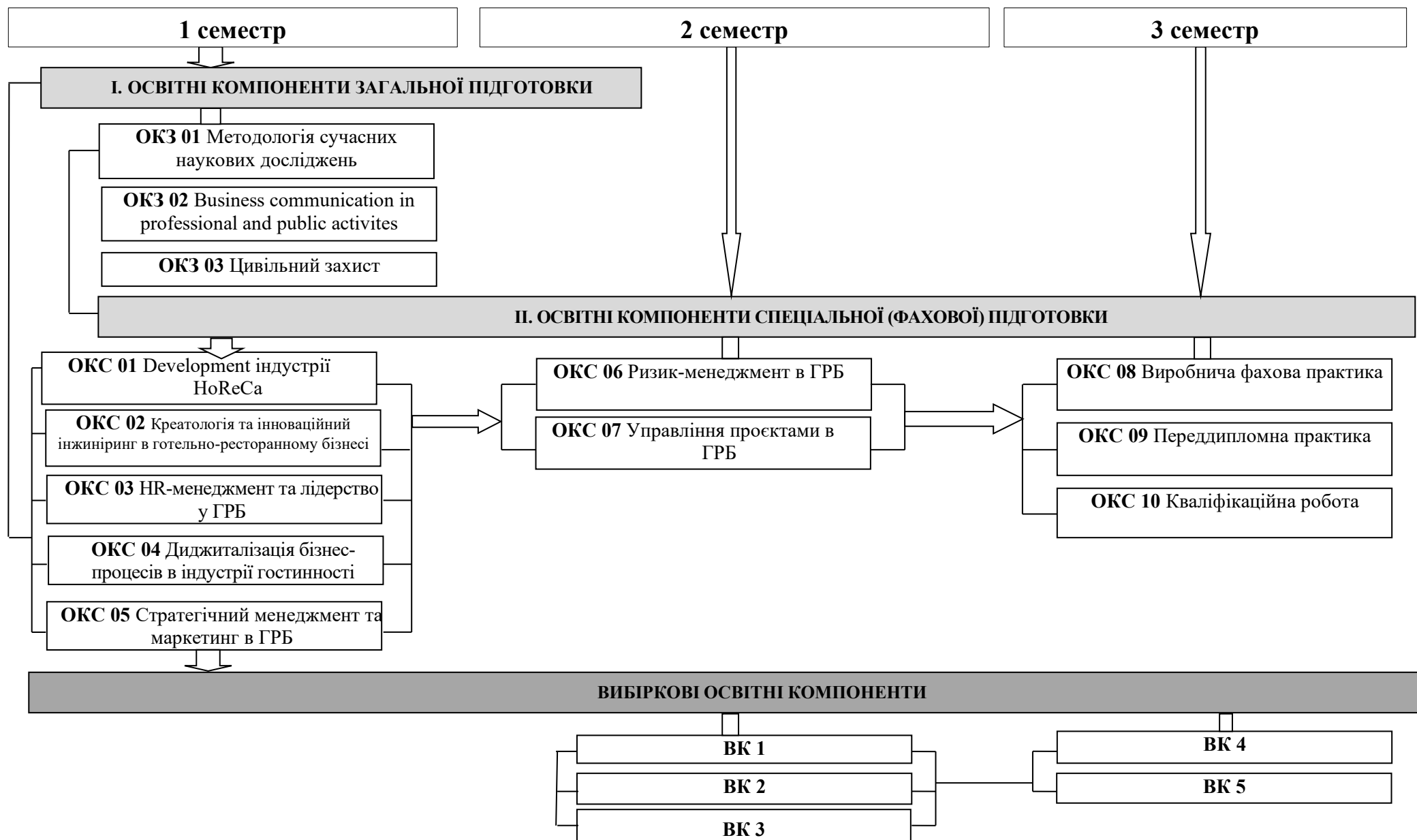
	– системний моніторинг змісту вищої освіти, контроль за реалізацією освітнього процесу та наукової діяльності; – проведення моніторингу технологій навчання, ресурсного потенціалу університету та управління ресурсами і процесами; – контроль стану прозорості освітньої діяльності та оприлюднення інформації щодо її результатів; – розробка рекомендацій щодо покращення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, їх впровадження, здійснення стратегічного планування діяльності ЦНТУ; – проведення внутрішніх аудитів якості діяльності структурних підрозділів університету, які забезпечують функціонування освітнього процесу; – моніторинг та оптимізація стану соціально-психологічного середовища університету, встановлення зворотного зв'язку з учасниками освітнього процесу (опитування здобувачів вищої освіти, професорсько-викладацького складу, співробітників університету); – підтримка системи рейтингової оцінки якості діяльності професорсько-викладацького складу та здобувачів вищої освіти ЦНТУ; – сприяння та контроль підвищення кваліфікації та стажування співробітників університету; – сприяння підвищенню педагогічної майстерності професорсько-викладацького складу, співробітників університету шляхом організації методичних семінарів, конференцій, круглих столів тощо; – забезпечення доступності інформації щодо результатів діяльності університету на веб-сайті ЦНТУ, оптимізація роботи інформаційної системи університету для підтримки сучасного інформаційно-освітнього середовища; – забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти.
--	---

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОП			
ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОКЗ 01	Методологія сучасних наукових досліджень	3	залік
ОКЗ 02	Business communication in professional and public activities (англ. мовою)	3	залік
ОКЗ 03	Цивільний захист	2	залік
ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
ОКС 01	Development індустрії HoReCa	4	екзамен
ОКС 02	Креатологія та інноваційний інжиніринг в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОКС 03	HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі	4	залік
ОКС 04	Диджиталізація бізнес-процесів в індустрії гостинності	3	залік
ОКС 05	Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОКС 06	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОКС 07	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОКС 08	Виробнича фахова практика	8	залік
ОКС 09	Переддипломна практика	12	залік
ОКС 10	Кваліфікаційна робота	10	атестація
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67 кредитів	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВК	Дисципліни за вибором здобувача освіти	23	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		23 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи (за наявності)	Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат та оприлюднюється і зберігається в репозитарії ЦНТУ.

5. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей deskрипторам НРК (за магістерським рівнем)

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння/навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	Відповідальність і автономія АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності (ЗК)				
ЗК1		Ум1, Ум3	К1	АВ1
ЗК2	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
ЗК3	Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2
ЗК4			К1	АВ2, АВ3
ЗК5		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК6	Зн1, Зн2			
ЗК7	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК8		Ум2, Ум3		
ЗК9	Зн2	Ум3		
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
СК1	Зн1 Зн2	Ум1		
СК2	Зн1 Зн2	Ум2	К1	
СК3		Ум1, Ум2		
СК4	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК5	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1
СК6	Зн2	Ум2, Ум3	К1	
СК7	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		АВ1
СК8	Зн1	Ум2	К1	
СК9	Зн1 Зн2	Ум3		
СК10		Ум3	К1	АВ2
СК11	Зн2	Ум3		
СК12	Зн2	Ум2		
СК13	Зн1, Зн2	Ум1, Ум3		АВ1

5. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																						
	Загальні компетентності (ЗК)									Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)													
	ЗК 1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК 8	ЗК 9	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК 14
1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики		+	+						+	+	+				+								+
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, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення		+	+			+			+	+				+	+							
9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу					+		+				+		+			+						
10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань				+			+						+	+	+							
11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах		+				+			+		+		+			+		+	+			

[illegible]

6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

[illegible]