

**ШАНОВНІ РОБОТОДАВЦІ, ЗДОБУВАЧІ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА
ПРЕДСТАВНИКИ АКАДЕМІЧНОЇ СПІЛЬНОТИ!**

Запрошуємо Вас долучитися до обговорення проєкту освітньо-професійної програми *«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»* другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Будемо вдячні за Ваші зауваження, відгуки та пропозиції щодо змісту програми. Їх просимо надсилати на електронну адресу kep.cntu@gmail.com, або на **Google-форму**: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAmD3dyj2mLovVsSP5aeVbIy8-z3KYa-t8zLldopcfJodOcQ/viewform> або за поштовою адресою:

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи,
Центральноукраїнський національний технічний університет, проспект
Університетський, 8, м. Кропивницький, 25006.

Пропозиції приймаються до 14 червня 2026 року включно.

З повагою та найкращими побажаннями,
Гарант освітньо-професійної програми Михайло РУТИНСЬКИЙ

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 №_____ від «__» _____ 2026 р.
Голова Вченої ради
_____ Володимир КРОПІВНИЙ

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2026 р.
Наказ №_____ від «__» _____ 2026 р.
Ректор
_____ Володимир КРОПІВНИЙ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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. Розроблено робочою групою Центральноукраїнського національного технічного університету у складі:

1. *Рутинський Михайло Йосипович* – гарант ОПП, кандидат географічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ;

2. *Журило Ірина Валентинівна* – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ;

3. *Нісфоян Сергій Сергійович* – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ;

4. *Гайдук Ліна Сергіївна* – заступниця директора з розвитку торговельної мережі магазинів підприємства ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань», керуюча рестораном «Familia Garden»; стейкхолдерка ОПП;

5. *Лобанова Світлана Василівна* – директорка комплексу Парк-готель «Скіфія», стейкхолдерка ОПП;

6. *Кравець Артем Іванович* – здобувач 2 курсу, магістрант кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ J2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА
КЕЙТЕРИНГ»
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 Спеціальність – 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 20 кредитів ЄКТС передбачено для проходження практики, що забезпечує набуття здобувачами практичних професійних навичок у сфері готельно-ресторанної справи. До 15 % від загального обсягу освітньої програми може бути визнано та перезараховано закладом вищої освіти як кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю.
Наявність акредитації	відсутній
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – 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. Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів

	навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
Мова(и) викладання	Українська (окрема компонента викладається англійською мовою)
Термін дії освітньої програми	До повного завершення періоду навчання або наступного оновлення програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.kntu.kr.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих фахівців, які володіють глибокими бізнес-знаннями з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, інноваційним та креативним мисленням, компетентностями для вирішення складних задач дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері гостинності, здатних ефективно здійснювати сервісно-організаційну, виробничо-технологічну, аналітико-управлінську, проєктну, інноваційну діяльність. Програма орієнтована на підготовку фахівців, які забезпечують конкурентоспроможність і сталий розвиток закладів готельно-ресторанної справи та кейтерингових компаній, здатних впроваджувати сучасні управлінські та технологічні рішення, забезпечувати високу якість сервісу, розвивати підприємницькі ініціативи та інтегруватися у національний і міжнародний ринки праці.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань J «Транспорт та послуги», спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Освітня програма включає обов'язкові освітні компоненти загальної підготовки (8 кредитів, 8,9%), обов'язкові освітні компоненти спеціальної (фахової) підготовки (28 кредитів, 31,1%), вибіркові дисципліни (23 кредити, 25,6%), виробничу фахову практику (9 кредитів, 10%), переддипломну практику (12 кредитів, 13,3%), написання і захист кваліфікаційної роботи (10 кредитів, 11,1%).

Опис предметної області	Об’єкти вивчення: готельно-ресторанна справа та кейтеринг як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу і кейтерингових компаній на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень Цілі навчання – набуття здатності розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі та кейтерингу Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології в готельно-ресторанній справі та кейтерингу Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні 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 та кейтерингу.
--------------------------------	---

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спрямована на підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями та практичними навичками для вирішення складних організаційно-сервісних, виробничо-технологічних, управлінських, еколого-економічних і соціально-етичних завдань з урахуванням тенденцій сталого розвитку індустрії HoReCa в Україні та світі. Особливий акцент робиться на підготовці професіоналів, здатних забезпечувати післявоєнне відновлення Центральноукраїнського регіону та України в цілому, сприяти розвитку підприємницької активності, впроваджувати інноваційні управлінські рішення у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, формувати сучасні формати сервісу й підвищувати конкурентоспроможність галузі. Програма поєднує фундаментальну теоретичну підготовку з практичним досвідом, орієнтована на розвиток креативності, інноваційного мислення, лідерських якостей та підприємницького хисту. Вона формує здатність випускників ефективно працювати в умовах воєнних викликів і соціально-економічних трансформацій на мікро-, мезо та макрорівнях, забезпечує їхню інтеграцію у національний та міжнародний ринки гостинності й кейтерингових послуг, сприяючи сталому розвитку індустрії гостинності та відновленню регіональної і національної економік. Ключові слова: <i>готельно-ресторанна справа; готельний бізнес; ресторанний бізнес; бізнес-проектування підприємств; кейтеринг; виїзне обслуговування; економіка готельно-ресторанного господарства; організаційні процеси; сервісні технології; управлінські процеси; виробничі процеси; маркетингові стратегії; технології готельних послуг; продукція ресторанного господарства; цифрові інновації; інформаційні системи.</i>
---	--

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокус освітньої програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечувати післявоєнне відновлення Центральноукраїнського регіону та України в цілому через активізацію підприємницьких ініціатив, розвиток готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингового сервісу, впровадження інноваційних управлінських рішень і сучасних технологій гостинності. Програма спрямована на формування професійних компетентностей, необхідних для сталого розвитку індустрії HoReCa та кейтерингового сервісу в умовах воєнних викликів і соціально-економічних трансформацій, а також для забезпечення інтеграції українських підприємств сфери гостинності у національний та міжнародний ринки. Особливу увагу приділено розвитку здатності випускників працювати з інноваційними моделями бізнесу та сервісу, диджитал-технологіями та практиками для сталого розвитку відповідального бізнесу, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готельно-ресторанних і кейтерингових підприємств та їхній ролі у відновленні й модернізації регіональної та національної економіки.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців, здатних забезпечувати післявоєнне відновлення та розвиток готельно-ресторанної індустрії і кейтерингових послуг Центральноукраїнського регіону і країни в цілому. Освітній процес має прикладний характер і передбачає комплексне опанування знань та навичок, що охоплюють усі ключові аспекти сучасного управління закладами гостинності та кейтеринговими компаніями - від розвитку індустрії HoReCa та впровадження інноваційно-креативних рішень до стратегічного управління, диджиталізації бізнес-процесів в індустрії гостинності та управління ризиками. Особливий акцент робиться на формуванні професійних компетентностей, що дозволяють ефективно управляти готельно-ресторанними підприємствами та кейтеринговими сервісами, застосовувати сучасні диджитал-технології, цифрові інструменти, організовувати високоякісний сервіс, впроваджувати інноваційні рішення й підтримувати сталий розвиток бізнесу у складних умовах післявоєнної економіки.

	Програма забезпечує підготовку ініціативних і критично мислячих фахівців, орієнтованих на практичне застосування здобутих знань, здатних адаптуватися до трансформаційних змін, розвивати підприємницький потенціал регіону і країни та забезпечувати ефективну інтеграцію готельно-ресторанного сектора й кейтерингових послуг у національний та міжнародний ринки.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професії відповідно до Національного класифікатору професій ДК 003:2010 1456 Менеджер (управитель) у закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе, бару, їдальні 1456.3 Менеджер (управитель) підприємств з приготування та постачання готових страв 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи: 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)
Академічні права випускників	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації 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.
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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті. <i>ЗК 9.* Знання та розуміння правових основ цивільного захисту, дотримання основних принципів його забезпечення.</i>
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, 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 ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону. СК 14*. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку готельно-ресторанної індустрії та кейтерингового сервісу, прогнозувати їх вплив на регіональний бізнес гостинності та застосовувати ці знання для формування нових моделей управління, сервісних та бізнес-процесів, спрямованих на економічне та соціальне відновлення Центральноукраїнського регіону.
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.	

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій)

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

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

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

ПРН 13*. Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності.

ПРН 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.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

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. 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» включає: 1. Забезпеченість приміщеннями для провадження освітнього процесу, оснащених сучасним комп'ютерним та мультимедійним обладнанням. 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, навчальної лабораторії «Готельно-ресторанної справи», а також інших кафедр, з використанням спеціалізованих пакетів прикладних програм, Центр інклюзивної освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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» 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 та переддипломної практик, 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 MohawkCollege (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» 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-

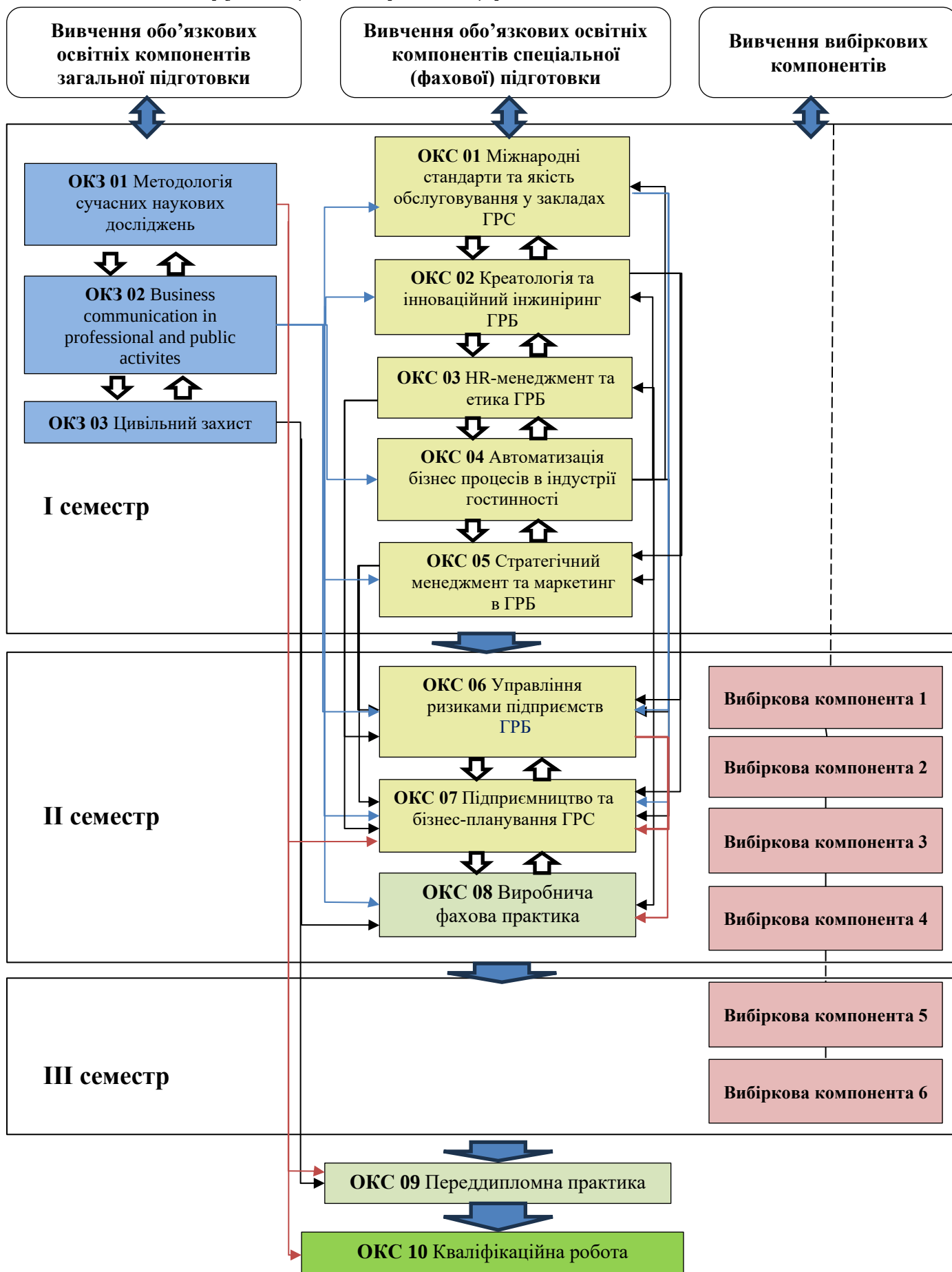
	психологічного середовища університету, встановлення зворотного зв'язку з учасниками освітнього процесу (опитування здобувачів вищої освіти, професорсько-викладацького складу, співробітників університету); – підтримка системи рейтингової оцінки якості діяльності професорсько-викладацького складу та здобувачів 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
	Разом	8	
ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
ОКС 01	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах ГРС	4	екзамен
ОКС 02	Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОКС 03	HR-менеджмент та етика готельно-ресторанного бізнесу	4	залік
ОКС 04	Автоматизація бізнес процесів в індустрії гостинності	3	залік
ОКС 05	Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОКС 06	Управління ризиками підприємств ГРБ	4	екзамен
ОКС 07	Підприємництво та бізнес-планування ГРС	4	екзамен
ОКС 08	Виробнича фахова практика	8	залік
ОКС 09	Переддипломна практика	12	залік
ОКС 10	Кваліфікаційна робота	10	атестація
	Разом	59	
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-ресторанна справа та кейтеринг» 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 має передбачати 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. За змістом та обсягом повинна демонструвати набутий рівень інтегральної та спеціальних (фахових) компетентностей здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти. Кваліфікаційна робота не повинна містити плагіату, фабрикації та фальсифікації, має базуватися на результатах самостійних наукових досліджень здобувача, містити елементи наукової новизни, мати теоретичну та практичну значимість. Результати дослідження, що висвітлені у кваліфікаційній роботі повинні бути оприлюднені у наукових публікаціях здобувача, апробовані на науково-практичних конференціях та перевірені на плагіат. Кваліфікаційна робота розміщується на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ 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
ЗК 5		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК6	Зн1, Зн2			
ЗК 7	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК8		Ум2, Ум3		
ЗК 9	Зн2	Ум3		
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
СК1	Зн1 Зн2	Ум1		
СК2	Зн1 Зн2	Ум2	К1	
СК3		Ум1, Ум2		
СК4	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК 5	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1
СК6	Зн2	Ум2, Ум3	К1	
СК 7	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		АВ1
СК8	Зн1	Ум2	К1	
СК9	Зн1 Зн2	Ум3		
СК10		Ум3	К1	АВ2
СК 11	Зн2	Ум3		
СК 12	Зн2	Ум2		
СК13	Зн1, Зн2	Ум2	К1	АВ2
СК14	Зн1, Зн2	Ум3	К1	

ПРОЄКТ ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 2026-2027 н.р.