

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

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

**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

Вінниця 2026

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Робоча група у складі:

Польова О.Л. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування, гарант освітньої програми;

Ставська Ю.В. – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри бізнесу та сфери обслуговування;

Головня О.М. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування;

Табенська О.І. – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри бізнесу та сфери обслуговування;

Педорченко О.С. – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» та ресторану «Lolla Gastro Place»;

Павлова О.І. – кулінарна блогерка, гастрогід, історик, громадська діячка;

Біда Н.О. – член студентського самоврядування ННІ економіки та управління, здобувач освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:

1. Про освіту. Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.

2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-p>.

4. Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021, із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 5 грудня 2024 року № 1709. URL: https://ips.ligazakon.net/document/view/re43223?an=1&ed=2024_12_05

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

6. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.

7. Стандарт вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/01/12/241-hotelno-restoranna-sprava-mahistr.doc>

8. Класифікація видів економічної діяльності: ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005; Чинний від 2012-01-01. (Національний класифікатор України) URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>;

9. Класифікатор професій: ДК 003:2010. На заміну ДК 003:2005; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України) URL: <http://www.dk003.com/>

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

1 - Загальна інформація

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет Кафедра бізнесу та сфери обслуговування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	магістр магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Форма здобуття освіти	Очна (денна); заочна
Тип диплому та обсяг програми	Диплом магістра, одиничний Обсяг освітньої програми: на основі ступеня «бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст», «магістр») становить 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Рішення НАЗЯВО №17 від 23.12.2019 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota

2 - Мета освітньої програми

Підготовка компетентних, конкурентоспроможних фахівців, які здатні розв'язувати складні задачі дослідницького, інноваційного характеру в організаційних, сервісно-виробничих, управлінських, виробничо-технологічних, маркетингових та економічних процесах господарювання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу

3 - Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Орієнтація програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати завдання щодо формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та кейтерингу. <i>Ключові слова:</i> управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, інновації, revenue менеджмент, стратегічний менеджмент, управління проектами

Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку сучасних, ініціативних фахівців, здатних до швидкої адаптації у бізнес-середовищі та спроможних здійснювати ефективну економічну, організаційно-управлінську, виробничо-технологічну діяльність у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням задоволення попиту споживачів.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: 1210.1. Керівники підприємств, установ та організацій . 1210.1. Керуючий підприємств харчування. 1210.1. Керуючий готельним господарством 1238. Керівники проектів та програм 13. Керівники малих підприємств без апарату управління 1317. Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 1315. Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1315. Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1315. Керівники малих підприємств-готелів, та ресторанного господарства без апарату управління 14. Менеджери (управителі) підприємств, 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 248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 . Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньо-науковому рівні «доктор філософії» за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня QF-LLL, 8 рівня НРК; набувати додаткові кваліфікації за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти та в інших споріднених галузях наукових знань
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій.

Оцінювання	Види контролю: поточний, проміжний, семестровий, самоконтроль. Екзамени, заліки, захист звіту із практики, державна атестація проводяться відповідно до вимог «Положення про організацію освітнього процесу», «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті». <i>Державна атестація</i> - підготовка та захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетенції	
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 ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) 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 продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
7 - Програмні результати навчання	
ПР1. 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. ПР2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу ПР3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі ПР4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг ПР5. 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 ПР6. 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 ПР7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) ПР8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. ПР9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ПР10. 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 ПР11. 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 ПР12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефхівців, зокрема до осіб, які навчаються	
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Проектна група: 2 доктор наук; 2 кандидата наук, з них 2 доцента. Гарант освітньої програми: доктор економічних наук, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування Усі наукові-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми. Всі працівники є штатними працівниками Вінницького національного аграрного університету.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальні лабораторії, мультимедійне обладнання тощо)

	відповідає вимогам та потребам до проведення лекційних і практичних занять, у т.ч. в дистанційному режимі. Лекційні аудиторії та аудиторії для практичних занять оснащені мультимедійним обладнанням, комп'ютерні класи укомплектовані необхідним для занять програмним забезпеченням та підключені до мережі Інтернет, приміщення для проведення круглих столів і наукових семінарів – технічними засобами для демонстрації відеоматеріалів. Для врахування соціальних інтересів в університеті розвинута соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, буфети, актова зала, танцювальний та вокальний класи, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт https://vsau.org містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, система електронного тестування. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, а також вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання відповідного та спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS), сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де існує Інтернет.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння (відповідність змісту дисципліни ОПП, загальний обсяг у годинах та кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю).
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізація міжнародної кредитної мобільності можлива на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з якими можна ознайомитись за посиланням https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdzili/mizhnarodna-diynalnist
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання існує на загальних умовах за акредитованими освітніми програмами

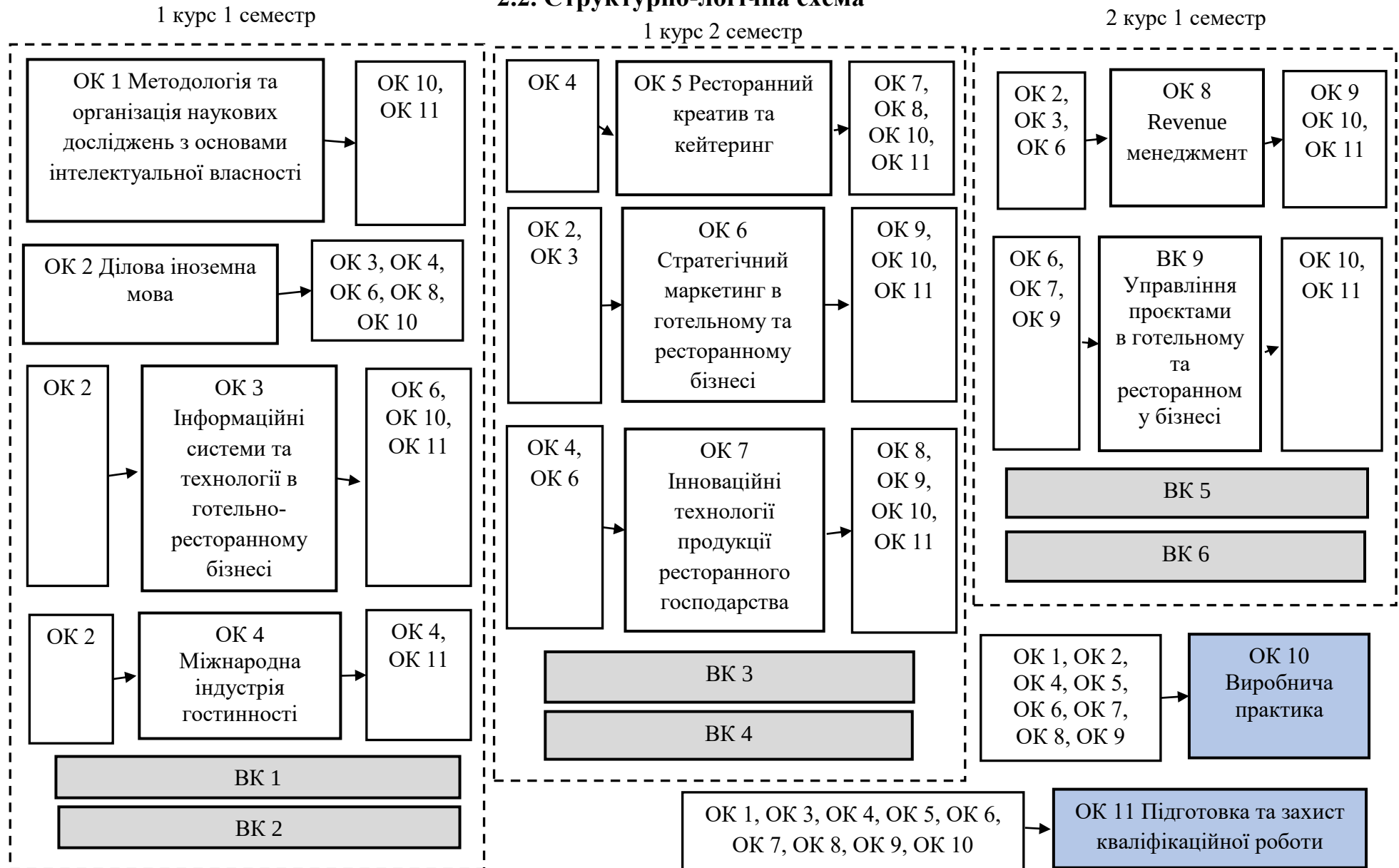
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
ОК 1	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	3	залік
ОК 3	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
ОК 4	Міжнародна індустрія гостинності	5	екзамен
ОК 5	Ресторанний креатив та кейтеринг	5	екзамен
ОК 6	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 7	Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 8	Revenue менеджмент	4	екзамен
ОК 9	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 10	Виробнича практика	21	залік
ОК 11	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	7	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
<i>Вибіркові компоненти*</i>			
ВК 1-6	Вибіркова дисципліна	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>

2.2. Структурно-логічна схема



3 . ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу».

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

Кваліфікаційна робота пов'язана з розв'язанням складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єкта готельного і/або ресторанного бізнесу. Це передбачає усвідомлене застосування здобувачем вищої освіти теорії та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота оприлюднюється розміщенням у репозиторії Вінницького національного аграрного університету.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми**

Компоненти ОП	Інтегральна компетентність	ПН 1	ПН 2	ПН 3	ПН 4	ПН 5	ПН 6	ПН 7	ПН 8	ПН 9	ПН 10	ПН 11	ПН 12
ОК 1	+		+					+					
ОК 2	+			+								+	
ОК 3	+						+				+		+
ОК 4	+				+	+							
ОК 5	+		+	+					+				
ОК 6	+									+	+		
ОК 7	+	+					+						
ОК 8	+												+
ОК 9	+		+	+		+	+	+				+	
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Гарант освітньо-професійної програми _____ Олена ПОЛЬОВА