ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ВВЕДЕНО В ДІЮ	ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ ректора	Рішенням Вченої ради
Полтавського університету економіки і торгівлі	Полтавського університету економіки і торгівлі
№____від_____2025 року	Протокол №____від_____2025року
Ректор	Голова Вченої ради
_____Олексій НЕСТУЛЯ	_____Олексій НЕСТУЛЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(номер та назва спеціальності)

галузь знань J «Транспорт та послуги»
(шифр та назва галузі знань)

кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи
(назва кваліфікації)

Полтава 2025

ПРОЄКТ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

241 Готельно-ресторанна справа

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д.е.н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор навчально-наукового інституту денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4.	Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	Рогова Наталія Володимирівна	к.т.н., доцент	
5.	Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»	Рогова Наталія Володимирівна	к.т.н., доцент	

ПРОЄКТ

Передмова

РОБОЧА ГРУПА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:

1. Рогова Н.В. – керівник проектної групи, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, гарант освітньої програми, к. техн. н., доцент.
2. Капліна Т.В. – професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д. т. н., професор.
3. Миронов Д.А. - доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н., доцент.
4. Кирніс Н.І. – доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. е. н.
5. Балковий Юрій Володимирович - директором ТОВ «Аристократ 1»;
6. Нектова Олена Олександрівна – менеджер з персоналу, розвитку та навчання готелю «Holiday Inn», м. Київ, випускниця спеціальності 2022 р.
7. Дивинець Микита Ігорович– здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26).

Освітня програма розглянута і схвалена Вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол № ___ від _____2025 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

№ з/п	Прізвище, ім’я, по батькові	Науковий ступінь, шифр та назва спеціальності	Учене звання (за кафедрою)	Посада та назва організації (за основним місцем роботи)

1- Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Полтавський університет економіки і торгівлі, навчально- наукового інститут денної освіти, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Форми навчання	Очна (денна); заочна (дистанційна)
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи за спеціальністю Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП	https://puet.edu.ua/osvita/organizaciya-osvitnogo-procesu/osvitno-profesijni-programy/ http://www.grks.puet.edu.ua/opp.php
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Тип диплому одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми № 5094. Термін дії – до 1 липня 2028р. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/241_gotelno-restoranna_sprava_opp_gotelno-restoranna_sprava_0.jpg
Термін дії ОПП	На період дії сертифікату
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQFLLL – 7 рівень
Передумови	Наявність диплому бакалавра, спеціаліста, магістра. Зовнішнє незалежне оцінювання з іноземної мови та вступне випробування з фаху. Умови, визначені у положенні «Правила прийому зі змінами до Полтавського університет економіки і торгівлі у 2025році. Режим доступу: https://vstup.puet.edu.ua/dokumenty/
ІІ - Мета та місія освітньої програми	

Мета освітньої програми	Формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Цілі відповідають підготовці фахівців з урахуванням аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Полтавському регіоні, стратегічній меті розвитку університету, зазначеній у «Стратегії розвитку Полтавського університету економіки і торгівлі на 2023-2027 роки» (https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/str_rozv_puet_2023_2027.pdf)
Місія освітньої програми	«**Якість надання готельно-ресторанних послуг: від національних традицій та особливостей до міжнародних вимог та стандартів»,** що відповідає місії Полтавського університету економіки і торгівлі» «Разом – до вершин професійної досконалості й життєвого успіху кожного заради процвітання України». https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/str_rozv_puet_2023_2027.pdf
III – Характеристика освітньо-професійної програми	
Опис предметної області	**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих технологічних, економічних, маркетинговихпроцесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи вибору напряму та теми наукового дослідження, організаці науково-дослідної роботи для подальшого застосування ї результатів у практичній діяльності у сфері готельно-ресторанної індустрії, інноваційні готельно-ресторанн технології; інформаційні ресурси та програми. **Цілі навчання:** підготовка фахівців, що володіють заданими загальними і професійними компетентностями, сучасним креативним і творчим мисленням, високою мотивацією для професійної діяльності та саморозвитку, що необхідні для вирішення складних проблем і завдань дослідницького та інноваційного характеру, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельно-ресторанного бізнесу. **Теоретичний зміст предметної області:** готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та

	ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства, антикризового управління підприємствами готельно-ресторанної сфери, специфіки вибору маркетингових прийомів поширення інформації про готельно-ресторанні підприємства, інноваційних технологій в готельній справі, охорони праці, в обсязі, необхідному для здійснення професійної науково-дослідної та викладацької діяльності та ефективного виконання завдань інноваційного характеру. **Методи, методики та технології:** Професійне володіння методами спостереження, опису, параметризації, ідентифікації, систематизації, типології та класифікації, моделювання економічних об'єктів, явищ та процесів. Методики проведення фізико-хімічних, органолептичних, аналітичних та математичних досліджень із використанням інформаційних систем та технологій. Методика викладання різних форм навчального процесу при організації підготовки фахівців у виші та при підвищенні кваліфікації кадрів у ЗГРГ. Методика проведення лекційних і практичних занять, практик, організації самостійної роботи студентів. **Інструменти та обладнання:** Глобальні асоціації та інші об'єднання з готельного та ресторанного бізнесу, 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.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: організації готельного і ресторанного бізнесу Полтавського регіону, знання основ міжнародної готельної індустрії, психології управління, проведення ділових та протокольних заходів в готельно-ресторанній справі, знання світового ринку готельно-ресторанних послуг, екологізації готельно-ресторанного господарства, управлінням розкішними брендами.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Програма відображає соціальне замовлення на підготовку висококваліфікованого фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів.

	Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, готельна індустрія, інновації в готельно-ресторанному бізнесі, технологія готельних послуг, проектування об'єктів готельної індустрії з основами САПР, емоційним інтелект керівника, екологічнабезпека, концепція загального управління якістю (TQM), психологічні компоненти управління.
Особливості програми	Участь здобувачів вищої освіти у міжнародних грантових програмах: університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) за програмою Еразмус+ КА1, University of Applied Sciences (Литовська Республіка) за програмою Erasmus+ (ЄС), Західний університет Тімішоара(Румунія) університет прикладних наук імені Яноша Кодолані (Угорщина). Програма передбачає можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг, практичну підготовкуу провідних вітчизняних закладах гостинності, з залученням провідних працівників галузі, що сприяє ефективним працевлаштуванню та професійній діяльності випускника. Отримання навичок використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень щодо об'єктів готельного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків готельно-ресторанної індустрії. Участь здобувачів у соціальному проекті «Університет третього віку» (проведення майстер-класів, тренінгів).
Академічні права випускників	Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівневі НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.
Працевлаштування випускників	**Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за КВЕД 009:2010:** 55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування 55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання

	55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів 55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.21 Постачання готових страв для подій 56.29 Постачання інших готових страв 56.30 Обслуговування напоями **ДК 003:2010 Національний класифікатор України:** 1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій 229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади 1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади 1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 2481.1. Наукові співробітники. 248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи. Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду. ***International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):*** 1411 Hotel managers 1412 Restaurant managers 2351 Education methods specialists

	Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих за іншими спеціалізаціями.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Забезпечується активне використання інтерактивних методик навчання, які передбачають комбінацію лекційних, практичних та лабораторних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді. Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/), Google-платформи навчання на основі самостійних досліджень тощо. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних занять, тренінгів, кейсів, ділових ігор, виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів, тощо.
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени (усні та письмові), презентації, захист звіту з практики, публічний захист кваліфікаційної роботи
VI – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні 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.

	ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення . **ЗК 8.** Здатність працювати в міжнародному контексті. **ЗК9**.Здатність обґрунтувати власне наукове дослідження, визначити наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення. Уміння кваліфіковано відобразити результати наукових досліджень у наукових статтях та тезах, опублікованих як у вітчизняних так міжнародних фахових виданнях.
Спеціальні 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 крос-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. **СК13.** Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї . **СК14.** Здатність проектувати об'єкти готельної та ресторанної індустрії за допомогою сучасних автоматизованих систем. **СК15.** Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі.
VII–Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН01. 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. **РН02**. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно ресторанного бізнесу. **РН03.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. **РН04.** Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. **РН05.** 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. **РН06.** 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. **РН07.** Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). **РН08.** Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	

РН09. 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.

РН13. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.

РН14. Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем.

РН15. Вміти визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку у готельно-ресторанній індустрії.

VIII– Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін на ОП забезпечують професорсько-викладацький склад кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (професорів, докторів наук – 1 особа, доцентів, кандидатів наук – 8 осіб, а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали у сфері послуг. Гарант спеціальності та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): 1) Кабінет проектування та інформаційних технологій готельного господарства, №228/60,3; 2) Кабінет організації роботи готелю, №232/60,1; 3) Кабінет організації роботи ресторану, №535/47,1; 4) Навчальна (лекційна) аудиторія, №230/61,7; Навчальні аудиторії, 112/53,1м^2; 112а/24,8; 6) Кабінет для проведення консультацій зі студентами № 231/16,1; 7) Лабораторія організації ресторанного обслуговування НВК / 1827,7; 8) Лабораторія кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 109/100,0; 9) Лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 10) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8; №132/92,1; 11) лабораторія кафедри менеджменту №437/94,5; 12)спеціалізований кабінет кафедри правознавства №313/43,4; 13) лекційні аудиторії на 56–110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №213, №214, №411а; 14) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 15) медіатека № (136)/140,7; 16) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексів та за кордоном (у Туреччині, Болгарії, Польщі, Німеччині, США, Китаї).

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Викладання усіх навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та авторськими дистанційними курсамивикладачів ПУЕТ.
IX – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ПУЕТ та ЗВО партнерами: Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини; Черкаським національним університетом імені Богдана Хмельницького; Національний університет харчових технологій; Хмельницький кооперативний інститут
Міжнародна кредитна мобільність	Здобувачі на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів мають можливість взяти участь у великій кількості різноманітних програм академічної мобільності, таких як GlobalUGRAD(США),«Mevlana» (Туреччина), Erasmus+ (ЄС), Katowice School of Economics (Республіка Польща) Utenos kolegija, University of Applied Sciences (Литовська Республіка); Universidad de Granada (Королівство Іспанія); Vidzeme University of Applied Sciences (Латвійська Республіка); West University of Timisoara (Румунія); Mardin Artuklu University (Турецька Республіка).
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Не передбачено.

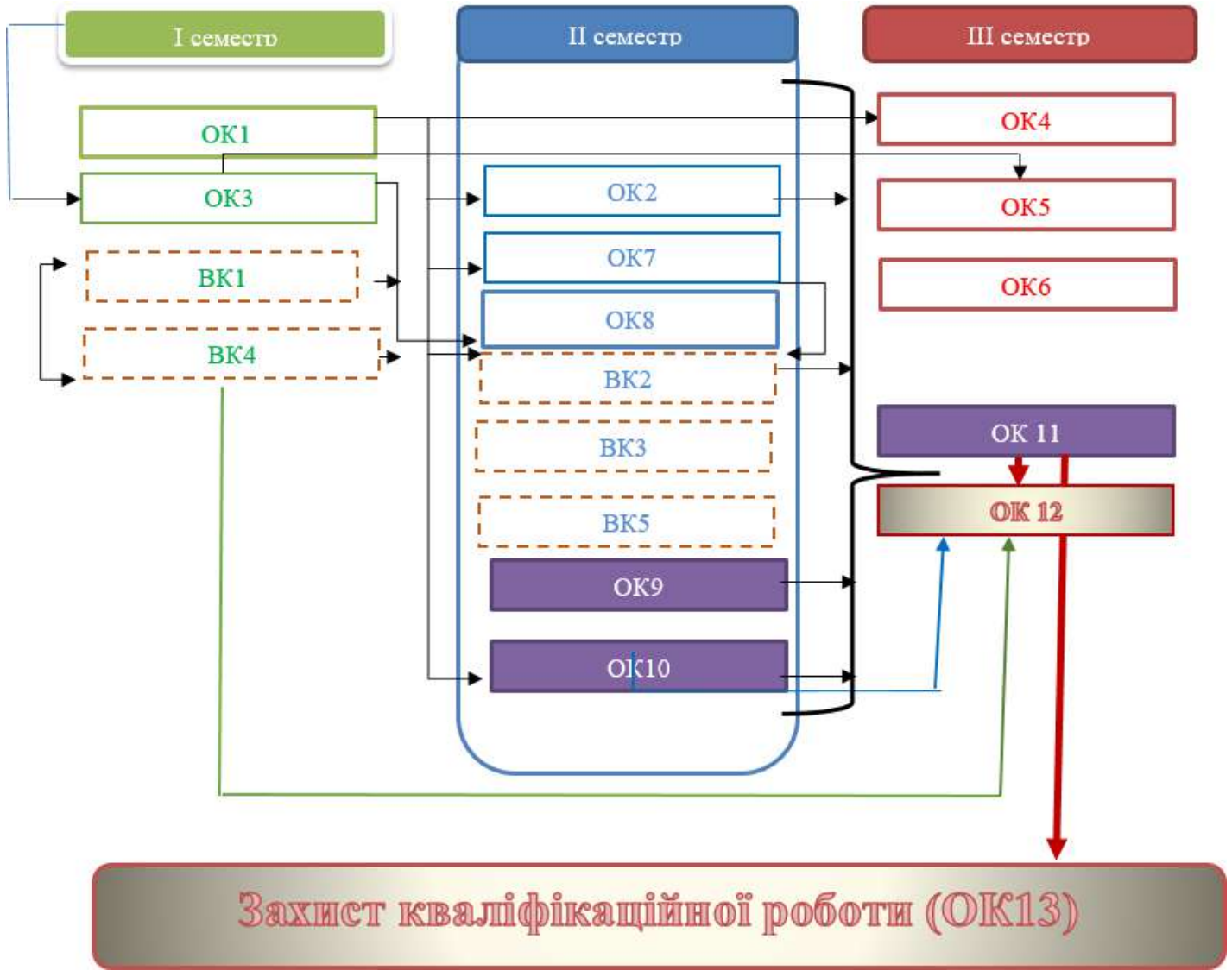
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОПП

Позначення	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю (екзамен / ПМК)
	Обов'язкові освітні компоненти	**38**	
	1. Цикл загальної підготовки	**10**	
ОК1	Методологія і організація наукових досліджень	5	екзамен
ОК2	Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
	2. Цикл професійної підготовки	**28**	
ОК3	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	5	екзамен
ОК4	Управліннярозкішними брендами	5	залік
ОК5	Ревеню менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК6	Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	5	залік
ОК7	Курсова робота зі спеціальності	3	
ОК8	Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	5	залік
	Вибіркові навчальні дисципліни	**25**	
	Цикл професійної підготовки	**15**	
ВК1	Навчальна дисципліна 1	5	залік
ВК2	Навчальна дисципліна 2	5	залік
ВК3	Навчальна дисципліна 3	5	залік
	Цикл загальної підготовки	**10**	
ВК4	Навчальна дисципліна 1	5	залік
ВК5	Навчальна дисципліна 2	5	залік
	3.Практична підготовка	**20**	
ОК9	Навчальна практика	3	
ОК10	Виробнича практика	14	
ОК11	Переддипломна практика	3	
	Атестація		
ОК12	Кваліфікаційна робота	**6**	
ОК13	Захист кваліфікаційної роботи	**1**	
	РАЗОМ	**90**	

Перелік вибіркових освітніх компонент оновлюється щороку та розміщується на сайті університету https://puet.edu.ua/vibirkovi-disciplini/

№	Семестр, обсяг навантаження в кредитах	Послідовність вивчення компонентів освітньої програми
1.	1-й семестр, 20 кредитів	ОК1, ОК3, (ВК1, ВК4)
2.	2-й семестр, 45кредитів	ОК2, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, (ВК 2, ВК3, ВК5)
3.	3-й семестр, 25 кредитів	ОК 4, ОК5, ОК6, ОК11, ОК12, ОК13



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	1. Кваліфікаційна робота дає змогу виявити рівень засвоєння студентом теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійно роботи на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності. Її мета - розв'язання комплексу наукових і прикладних завдань відповідно до узагальненого об'єкта діяльності на основі застосування системи теоретичних знань і практичних навичок для вирішення конкретних завдань щодо вдосконалення управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства, ініціювання до впровадження інновацій у їх діяльність відповідно до узагальненого об'єкта діяльност магістра зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». 2. Тема роботи має відображати проблематику функціональних напрямів управлінської діяльності і конструюватися на основі виробничих функцій та типових завдань діяльності, що формують складові професійної компетентності магістра. 3. Виклад змісту кожного питання роботи має бути цілісним, логічним доказовим, пояснювальним та науково аргументованим. Робота ма відповідати таким вимогам містити: - системний аналіз проблеми відповідно до предмета наукового дослідження; - реальні обґрунтовані пропозиції щодо вдосконаленн управлінської діяльності на досліджуваному об'єкті, актуальні для впровадження у практику суб'єктів господарювання; - елементи науково новизни з предмета дослідження; - бути належно оформленою і мати вс необхідні супровідні документи. 4. Науковий керівник зобов'язаний при здійсненні рубіжного контролю підготовки кваліфікаційної роботи забезпечити її перевірку на наявність порушення студентами правил професійної етики, зокрема плагіату. Під плагіатом розуміється наявність прямих запозичень без відповідних посилань на всі друкарські й електронні джерела, захищені раніше кваліфікаційні роботи і дисертації. Виявлення плагіату - є підставою для недопущення роботи до захисту (про дану перевірку студент попереджається завчасно при затвердженні теми та плану роботи). 5. Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії. 6. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат (https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf, https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf) та оприлюднюється у репозитарії університету (http://dspace.puet.edu.ua/).

Вимоги до публічного захисту (демонстрації) (за наявності)	1. Оцінювання рівня якості підготовки магістра здійснюють члени Екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. 2. Об'єктом оцінювання якості підготовки магістра, є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетенцій, відтворених у процесі виконання та захисту кваліфікаційної роботи. 3. Оцінювання рівня якості підготовки магістра здійснюється членами Екзаменаційної комісії на основі принципів: об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнісного підходу з урахуванням набутої системи типових універсальних і спеціальних професійних компетенцій за складовими: дотримання Законів України та інших нормативних актів, що регулюють господарську діяльність підприємств; розширення комунікаційних зв'язків на рівні господарюючих суб'єктів України; використання методів економічного аналізу та планування господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств різних форм власності та організаційної побудови; визначення ефективності технічних нововведень та елементів Інфраструктури підприємства; застосування сучасних інформаційних технологій, методів прогнозування та моделювання стратегії поведінки на ринку, обґрунтування управлінських рішень. 4. Рівень якості підготовки магістра визначається за системами оцінювання: Європейською кредитнотрансферною системою (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «Є», «О», «Е», «РХ», «Р»); національною (за шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); системою ВНЗ (за 100-баловою шкалою); комплексною (поєднання ЄКТС, національної системи та / або системи оцінювання ВНЗ). 5. Критерії оцінювання рівня якості підготовки магістра за результатами виконання і захисту кваліфікаційної роботи наводяться у Положенні про кваліфікаційну роботу та Методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційної роботи варіативної компоненти стандартів вищої освіти Полтавського університету економіки і торгівлі , основні положення яких відповідають вимогам вищої освіти. 6. Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів ЕК за результатами публічного захисту з урахуванням висновків наукового керівника та рецензента.
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно- ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

ОК	ІК	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності														
		ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	СК 01	СК 02	СК 03	СК 04	СК 05	СК 06	СК 07	СК 08	СК 09	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
ОК01	+		+	+	+	+	+			+	+														
ОК02	+	+				+		+			+									+					
ОК03	+	+	+	+	+	+		+			+			+	+			+	+		+	+	+		
ОК04	+				+		+	+				+			+	+		+				+			
ОК05	+	+			+			+				+			+	+	+	+				+			+
ОК06						+			+		+									+					
ОК07	+		+	+		+	+				+		+	+							+				
ОК08																								+	
ОК 09			+	+		+	+	+		+	+												+	+	
ОК 10					+			+	+							+									
ОК 11					+			+	+							+									
ОК 12	+		+	+		+	+	+		+													+		

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійноїпрограми

ОК	Програмні результати навчання														
	ПРН 01	ПРН 02	ПРН 03	ПРН 04	ПРН 05	ПРН 06	ПРН 07	ПРН 08	ПРН 09	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15
ОК01						+	+	+	+			+			
ОК02	+					+		+	+			+			
ОК03	+		+	+	+		+	+			+		+		+
ОК04					+		+								
ОК05	+					+		+		+					
ОК06	+	+					+		+						
ОК07	+	+		+			+		+						
ОК08						+								+	
ОК09												+	+		
ОК10		+													
ОК11	+	+													
ОК12		+													