

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /  
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр  
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою ВТЕІ ДТЕУ  
(протокол № 05 від 29.04.2024)

Освітня програма  
вводиться в дію з 02.09.2024

Директор ВТЕІ ДТЕУ

Наталія ЗАМКОВА

(наказ № 68 від 29.04.2024)



Вінниця 2024

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

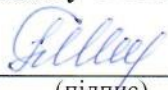
### Погоджено

Заступник директора з навчально-методичної роботи ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Лілія МАРТИНОВА  
18.04. 2024 (власне ім'я, прізвище)

### Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Тетяна ШЕВЧУК  
18.04. 2024 (власне ім'я, прізвище)

### Погоджено

Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Сергій ГИРИЧ  
15.04. 2024 (власне ім'я, прізвище)


### Погоджено

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Наталія ЧОРНА  
15.04. 2024 (власне ім'я, прізвище)

### Погоджено

Гарант освітньої програми ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Марина РЯБЕНЬКА  
15.04. 2024 (власне ім'я, прізвище)

### Погоджено

Голова РСС факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Вікторія ЗАГРОДСЬКА  
15.04. 2024 (власне ім'я, прізвище)

### Погоджено

Директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»

  
(підпис) Ольга ПЕДОРЧЕНКО  
10.04. 20 24 (ініціали, прізвище)

### Погоджено

Директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee»

  
(підпис) Назар ЛУГАЧ  
10.04. 20 24 (ініціали, прізвище)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено групою забезпечення освітньої програми у складі:

1. Рябенка Марина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, гарант освітньої програми.
2. Мазуркевич Ірина – канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Корж Наталія – д-р екон. наук, професор, професор туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Постова Валентина – канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee», м. Вінниця.
7. Педорченко Ольга – директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club», м. Вінниця.
8. Зарічнюк Антон – здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
9. Цимбалюк Катерина – здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
10. Трохимчук Вікторія – випускник, ОС «магістр».
11. Ягнич Тарас – випускник, ОС «магістр».

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Паска Марія – д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (м. Львів).
2. Орочинська Жанна – директор Заміського комплексу «Баттерфляй» (с. Садове, Вінницький р-н, Вінницька обл.).

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня кваліфікація</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Україна. Сертифікат дійсний до 01.07.2029 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Освітній ступінь бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліст
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtei.com.ua">http://www.vtei.com.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Відсоток обов'язкових компонент ОП – 73,33%, з них: - цикл загальної підготовки – 6,67%; - цикл професійної підготовки – 30,0%; - практичної підготовки – 23,33%; - атестації – 13,33%. Відсоток вибірових компонент – 26,67%, з них: - цикл загальної підготовки – 0% - цикл професійної підготовки – 26,67%.

	<p><b>Об'єкт вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p><b>Цілі навчання</b> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірвальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма орієнтована на підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективного управління у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Освітня програма сприяє формуванню та розвитку професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Ключові слова:</b> заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі, конкурентоспроможність, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі, стратегічний менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Характерною особливістю ОП «Готельно-ресторанна справа» є поєднання дисциплін управлінського, маркетингового та проектного спрямування, покликаних сформувати у здобувачів вищої освіти комплекс знань, умінь та навичок організації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності та альтернативності, та передбачає вивчення професійної комунікації іноземною мовою задля формування іншомовної компетентності за фахом.</p> <p>Проведення для здобувачів вищої освіти виїзних навчальних занять, гостьових лекцій, майстер-класів та семінарів. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу.</p>

<b>4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випусники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема:</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій  1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях  1238 Керівники проектів та програм  1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління  1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення  1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві  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  2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами  2447.1 Професіонали у сфері управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу)  2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу)  248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p>
<b>Подальше навчання</b>	Навчання за програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF LLL – 8 рівень
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Лекційні та практичні заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.</p> <p>Застосування сучасних інформаційних технологій (самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів, використання системи управління навчанням MOODLE) <a href="http://moodle.vtei.edu.ua/">http://moodle.vtei.edu.ua/</a></p> <p>Проведення гостьових лекцій, семінарів, тренінгів за участі фахівців-практиків.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточний контроль – тестування, розв’язування задач, ситуаційних завдань, дискусії, проходження виробничої та виробничої (переддипломної) практик тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – письмовий екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>



<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<p>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.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p>

	<p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p>
<b>7 – Результати навчання</b>	
	<p>РН 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.</p> <p>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 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.</p>



	<p>РН 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.</p> <p>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Освітній процес забезпечується науково-педагогічними працівниками відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньої програми забезпечують викладачі, які мають наукові ступені кандидата або доктора наук та вчене звання доцента або професора, працюють в інституті за основним місцем роботи, а також науково-педагогічні працівники з досвідом практичної роботи. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники не рідше одного разу на п'ять років проходять підвищення кваліфікації/стажування, в т.ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Навчальні приміщення, лабораторії, комп'ютерні та спеціалізовані аудиторії, доступ до системи дистанційного навчання, Microsoft Office 365, дозволяють повністю забезпечити освітній процес протягом усього навчання за освітньою програмою. Аудиторії обладнані мультимедійним обладнанням, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Навчальні корпуси обладнані пандусами (стаціонарними / мобільними), дотримані безпекові норми (наявні тимчасові укриття).</p> <p>Освітній процес забезпечено роботою Центрив інституту (Центр розвитку кар'єри, Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку, Центр грантових проєктів, Ресурсний центр зі сталого розвитку).</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Усі освітні компоненти, передбачені освітньою програмою забезпечені навчально-методичними матеріалами.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях, включає авторські розробки науково-педагогічних працівників.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення достатнє для забезпечення освітнього процесу за ОП.</p> <p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/">http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/</a></p> <p>Системи управління навчанням MOODLE <a href="http://moodle.vtei.edu.ua/">http://moodle.vtei.edu.ua/</a> (матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми) Всі ресурси бібліотеки доступні за посиланням <a href="http://lib.vtei.edu.ua/">http://lib.vtei.edu.ua/</a> Читальні зали забезпечені вільним доступом до мережі Інтернет.</p>

<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод ВТЕІ ДТЕУ із закладами вищої освіти в межах України.
<b>Міжнародна мобільність</b>	Міжнародна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти передбачена в рамках договорів про співпрацю: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Університет Александру Іоан Куза, факультет економіки та бізнес адміністрування, м. Яси, Румунія № 47 від 22.05.2023;</li> <li>- Університет ім. Яна Кохановського, м. Кельце, Польща № 28 від 19.10.2022;</li> <li>- Регіональна туристична організація Свентокшиського Воєводства, м. Кельце, Польща № 27 від 19.10.2022;</li> <li>- Академія туризму та готельного менеджменту, м. Гданськ, Польща № 32 від 16.11.2022;</li> <li>- Університет суспільних наук, м. Лодзь, Польща № 25 від 20.04.2017.</li> </ul>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	-

## 2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

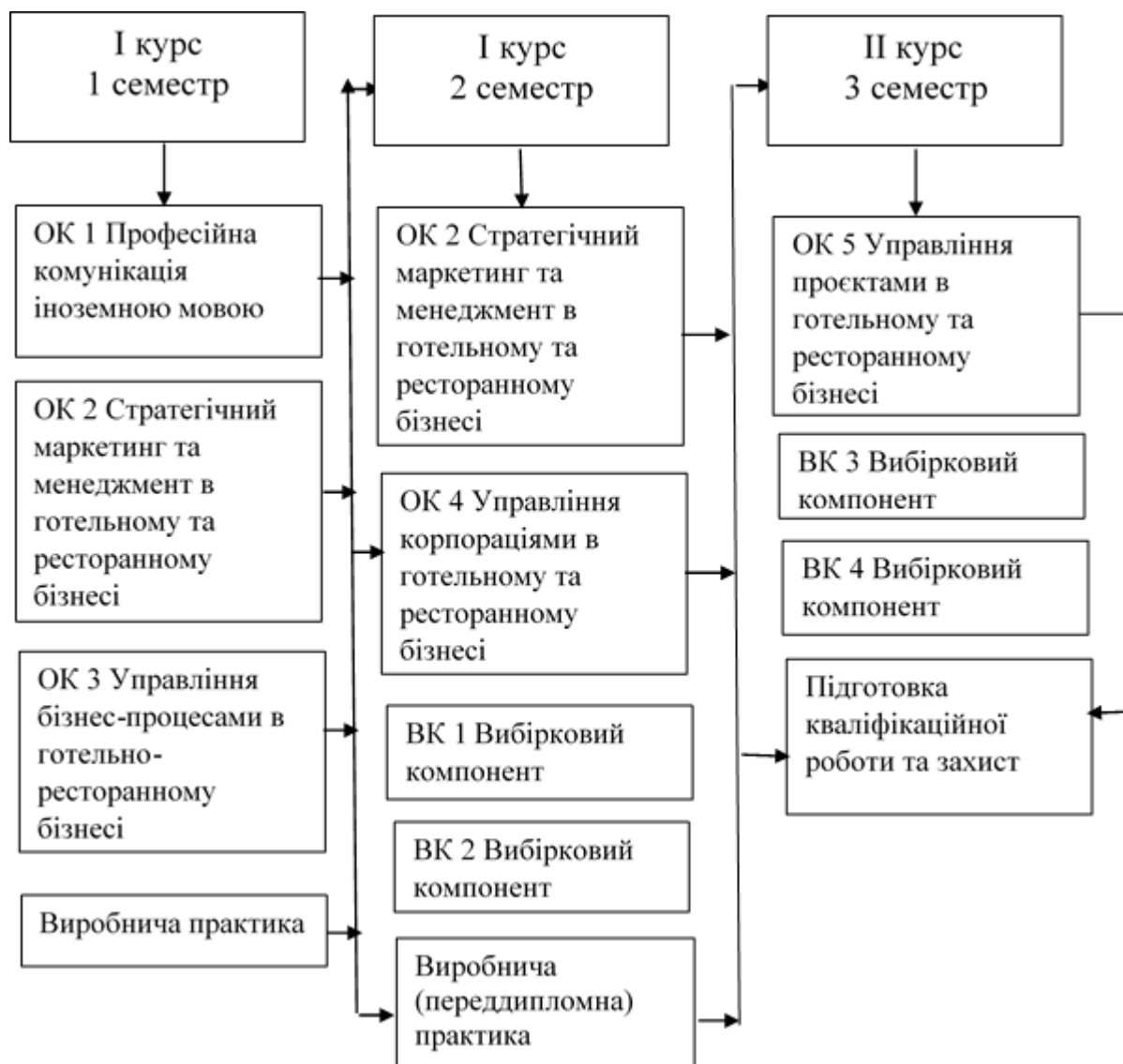
### 2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>		
<b>1.1. Цикл загальної підготовки</b>		
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	6
	<b>Всього за циклом загальної підготовки 1.1.</b>	<b>6</b>
<b>1.2. Цикл професійної підготовки</b>		
ОК 2	Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі / Strategic Marketing and Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	9
ОК 3	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі / Business Activity Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	6
ОК 4	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі / Corporate Management in Hotel and Restaurant Business	6
ОК 5	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі / Project Management in Hotel and Restaurant Business	6
	<b>Всього за циклом професійної підготовки 1.2.</b>	<b>27</b>
<b>1.3. Практична підготовка</b>		
	Виробнича практика / Practical Training	12
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	9
	<b>Всього за 1.3.</b>	<b>21</b>
<b>1.4. Атестація</b>		
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper	12
	<b>Всього за 1.4.</b>	<b>12</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>66</b>
<b>2. Вибіркові компоненти ОП</b>		
<b>2.1. Цикл загальної підготовки</b>		
	<b>Всього за циклом загальної підготовки 2.1.</b>	<b>0</b>
<b>2.2. Цикл професійної підготовки</b>		
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 3	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
ВК 4	Вибірковий компонент / Optional Subject	6
	<b>Всього за циклом професійної підготовки 2.2.</b>	<b>24</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>24</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>

Примітка:

Для усіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен. Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30.

## 2.2. Структурно-логічна схема



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ступеню вищої освіти магістр здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється у репозиторії ВТЕІ ДТЕУ.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється у формі публічного захисту.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+	+	+	+		+	+	
ЗК 2	+	+	+		+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+	+	+		+	+
ЗК 4	+	+	+	+		+	+	
ЗК 5		+	+		+	+		+
ЗК 6		+		+	+			+
ЗК 7		+	+	+	+			+
ЗК 8	+			+				
СК1		+	+		+			+
СК2	+		+	+	+			+
СК3		+	+	+	+	+	+	+
СК4		+	+		+		+	+
СК5		+	+		+		+	
СК6	+	+	+	+		+	+	
СК7		+	+		+		+	
СК8			+	+	+			+
СК9		+			+	+	+	
СК10		+		+		+	+	
СК11		+	+		+			+
СК12		+	+	+	+			+





**ВІДГУК**  
**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /**  
**«Hotel, Restaurant and Catering»**  
**другого рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**  
**кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр**  
**спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**  
**освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» з підготовки фахівців за другим (магістерським) рівнем розроблена робочою групою кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету. Включає всі необхідні складові та у повній мірі відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН України №26 від 05.01.2021 р.).

Метою ОПП є 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. В освітньо-професійній програмі визначено програмні компетентності, які розподілені на загальні та спеціальні (фахові) компетентності, які відповідні для запропонованої програми. Програмні результати навчання рецензованої ОПП визначені виходячи із практичних потреб у сфері готельно-ресторанного бізнесу регіону та міста із значним історичним потенціалом.

ОПП складена логічно, де розкрито: загальна інформація, мета, характеристика програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті навчання. ОПП реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації готельного і ресторанного господарства та орієнтована на спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі. Зміст представленої ОПП охоплює сучасні критерії до навчання за магістерськими програмами.

**Висновок:** з урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для підготовки магістрів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування» у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ.

Рецензент:  
директор Заміського комплексу  
«Баттерфляй»

  
Жанна ОРОЧИНСЬКА



## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /  
«Hotel, Restaurant and Catering»  
другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти реалізується кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету.

Освітня програма враховує сучасні тенденції розвитку науки. Особливістю рецензованої освітньо-професійної програми є поєднання дисциплін управлінського, маркетингового та проєктного спрямування, покликаних сформуванню у здобувачів вищої освіти комплекс знань, умінь та навичок організації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності та альтернативності, та передбачає вивчення професійної комунікації іноземною мовою задля формування іншомовної компетентності за фахом.

Структурні компоненти освітньої програми укладені логічно і послідовно, добір освітніх компонент відповідає визначеній меті: підготовці соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.

Освітні компоненти, що включені до ОП, логічно взаємопов'язані та складають цілісну систему, відображають зміст предметної області та забезпечують досягнення здобувачами вищої освіти програмних результатів навчання. Програмні результати навчання забезпечуються обов'язковими компонентами, що підтверджується матрицею забезпечення програмних результатів навчання.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» має комплексний та цільовий підхід для підготовки кваліфікованого магістра, який володіє фаховими навиками та компетентностями, необхідними для подальшої діяльності за даною спеціальністю.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена на основі Стандарту вищої освіти, відповідає сучасним вимогам та чинним

нормативно-правовим документам, а тому рекомендується для реалізації у  
Вінницькому торговельно-економічному інституті Державного торговельно-  
економічного університету.

Рецензент:

д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу  
Львівського державного університету  
фізичної культури імені Івана Боберського

Марія ПАСКА



посвідчую:  
Свідчу про знання  
Свідчу про знання  
Свідчу про знання