



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ**  
**І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Протокол № \_\_\_\_\_  
від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор \_\_\_\_\_ Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з \_\_\_\_\_ 2026 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**підготовки здобувачів**

**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**

*Стандарт вищої освіти затверджено  
наказом МОН України від «05» 01 2021 р. №26*

**Київ – 2026**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Проректор з науково-педагогічної роботи та цифрової трансформації	_____	<b>Олена ГЛАЗУНОВА</b>
Керівник центру забезпечення якості освіти	_____	<b>Ярослав РУДИК</b>
Начальник навчального відділу	_____	<b>Петро ДРОЗД</b>
Декан економічного факультету	_____	<b>Андрій МУЗИЧЕНКО</b>
Гарант програми	_____	<b>Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО</b>

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів в індустрії гостинності, щодо організації готельно-ресторанної справи.

### **Розроблено проєктною групою у складі:**

1. Мельниченко Світлана Володимирівна, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, гарант програми.
2. Гопкало Лариса Михайлівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
3. Мосіюк Стефанія Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.
4. Нечипоренко Дар'я Олександрівна, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти.
5. Головатюк Жанна Максимівна, стейкхолдер (роботодавець, за згодою).

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
2. Магалецький Андрій Володимирович, кандидат економічних наук, доцент, Керуючий партнер ресторанної компанії Restetika, Президент Асоціації кулінарів України.
3. Чорний Олександр Володимирович, власник готельної школи «Smart Education».

# I. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Національний університет біоресурсів і природокористування України Економічний факультет Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік і 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано. Сертифікат №9377 від 28.11.2024
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою. На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.07.2030 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-0">https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-0</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми, що передбачають проведення досліджень, організацію сервісної та інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи з метою прийняття ефективних рішень в умовах невизначеності, здатних забезпечити розвиток економіки та відновлення України на засадах європейських цінностей.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань J «Транспорт та послуги», Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».
<b>Опис предметної області</b>	<b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих,

	<p>технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанної справи 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, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельної та ресторанної справи.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному господарстві, фахівців здатних діяти в умовах невизначеності, глобальних ризиків і післявоєнної трансформації України.</p> <p><b>Ключові слова:</b> готельно-ресторанна справа, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, діджиталізація, інновації, ризик-менеджмент, управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві.</p>
<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Програма орієнтована на підготовку фахівців готельно-ресторанного господарства з урахування еко-трендів і функціонування осель сільського зеленого туризму. Передбачаються інтерактивні виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Залучення до освітнього процесу фахівців-практиків.</p> <p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців готельно-ресторанного господарства. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Залучення закордонних науковців і практичних фахівців готельно-ресторанної справи до освітнього процесу.</p>
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до</b>	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних

<p><b>працевлаштування</b></p>	<p>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:</p> <p>1315 Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.).  1315 Ресторатор.  1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві.  1456.1 Менеджер (управитель) ресторану.  1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні).  1456.3 Менеджер (управитель) підприємства 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.  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.  <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики</i></p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень, QF-EHEA – третій цикл; EQF- LLL - 8 рівень, підвищувати кваліфікацію та отримати додаткову післядипломну освіту</p>
<p><b>5 - Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Студентоцентроване навчання. Стиль викладання зорієнтовано на проблемно-орієнтоване навчання. Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та інноваційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових лекцій, в тому числі за участі фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, застосування методу кейс-стаді із розв'язанням реальних завдань, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, робота в малих групах, самостійна робота студентів, дистанційне навчання в системі E-learn. Навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка магістерської кваліфікаційної роботи.</p>
<p><b>Оцінювання</b></p>	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.  Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України" (2025 р.).  Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ECTS, національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно»,</p>

	<p>«незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами. Письмові екзамени із співбесідою, захист звітів та практичних робіт, рефератів в якості самостійної роботи, проведення дискусій, семінарів та модулів.</p> <p>Атестація: публічний захист магістерської 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>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p><i>ЗК9. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.</i></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 ресторанных 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 ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування</p>

	<p>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> <p><i>СК 13. Здатність здійснювати бізнес-планування діяльності осель сільського зеленого туризму, формулювати завдання, пов'язані з екологічністю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</i></p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання (ПРН)</b></p>	<p>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.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 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>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.</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової</p>

	<p>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>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.</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p><i>ПРН 13. Здійснювати бізнес-планування осель сільського зеленого туризму, досліджувати світові і вітчизняні екологічні вимоги до засобів розміщення та закладів ресторанного господарства.</i></p> <p><i>ПРН 14. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.</i></p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Проектна група: 1 доктора економічних наук, професор та 2 кандидати економічних наук, доценти.</p> <p>100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю.</p> <p>Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичної та готельно-ресторанної сфери.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення кафедри готельно-ресторанної справи та туризму економічного факультету відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін на найвищому рівні. У 2017 р. було проведено ремонти в усіх лекційних аудиторіях, придбано нові меблі та сучасне комп'ютерне обладнання. Під час проведення занять використовуються мультимедійні проектори, навчальні лабораторії обладнані необхідною комп'ютерною технікою.</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення університету включає: навчальні корпуси; гуртожитки; тематичні кабінети; комп'ютерні класи; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивні майданчики; іншу необхідну соціально-побутову інфраструктуру, у тому числі з урахуванням інклюзивного навчання. Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, навчально-науково-виробничої лабораторії кафедри, а також підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>

<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (<a href="http://nubip.edu.ua">nubip.edu.ua</a>), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (<a href="http://elearn.nubip.edu.ua">elearn.nubip.edu.ua</a>), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (<a href="http://my.nubip.edu.ua">my.nubip.edu.ua</a>), а також наукову бібліотеку НУБіП України.</p> <p>Бібліотечний фонд – багатогалузевий, у тому числі включає автореферати та повнотекстові дисертації з проблематики готельно-ресторанної справи, спеціалізовані підручники, навчальні посібники, монографії, журнали та газети, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (<a href="https://dglib.nubip.edu.ua">https://dglib.nubip.edu.ua</a>) доступна з мережі Інтернет; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету).</p> <p>Дистанційне навчання відбувається у системі Moodle <a href="http://elearn.nubip.edu.ua">http://elearn.nubip.edu.ua</a> за допомогою сервісів Cisco Webex Meetings та Zoom. В освітньому процесі використовуються спеціалізовані програмні продукти ULTRA Готель, Servio HMS і Servio POS, AMADEUS, Diamond.</p> <p>Анотації вибіркового дисциплін розміщено на сайті університету в рубриці «Вибіркові дисципліни» <a href="https://nubip.edu.ua/vybirkovy-dystsypliny-51">https://nubip.edu.ua/vybirkovy-dystsypliny-51</a>.</p> <p>Інформаційне забезпечення освітнього процесу здійснюється через отримання інформації про діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів <a href="https://nubip.edu.ua/dohovory-prosprivratsyu-11">https://nubip.edu.ua/dohovory-prosprivratsyu-11</a> та проведенням гостьових лекцій стейкхолдерами <a href="https://nubip.edu.ua/plan-provedennya-lektsiy-steykholderamy">https://nubip.edu.ua/plan-provedennya-lektsiy-steykholderamy</a>.</p> <p>Функціонують студентські наукові гуртки «Ресторатор» <a href="https://nubip.edu.ua/podiyi-hurtka-restorator-2025-2026-nr">https://nubip.edu.ua/podiyi-hurtka-restorator-2025-2026-nr</a> та «HoReCa» <a href="https://nubip.edu.ua/podiyi-hurtka-horeca-2025-2026-nr">https://nubip.edu.ua/podiyi-hurtka-horeca-2025-2026-nr</a>.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми <a href="https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-0">https://nubip.edu.ua/spetsialnist-hotelno-restoranna-sprava-0</a>.</p>
<p><b>9 - Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>НУБіП України співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки зі спорідненими закладами вищої освіти України, країн Європейського Союзу на основі двосторонніх договорів</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод і меморандумів. Університетом укладено Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності з європейськими університетами: Латвійським</p>

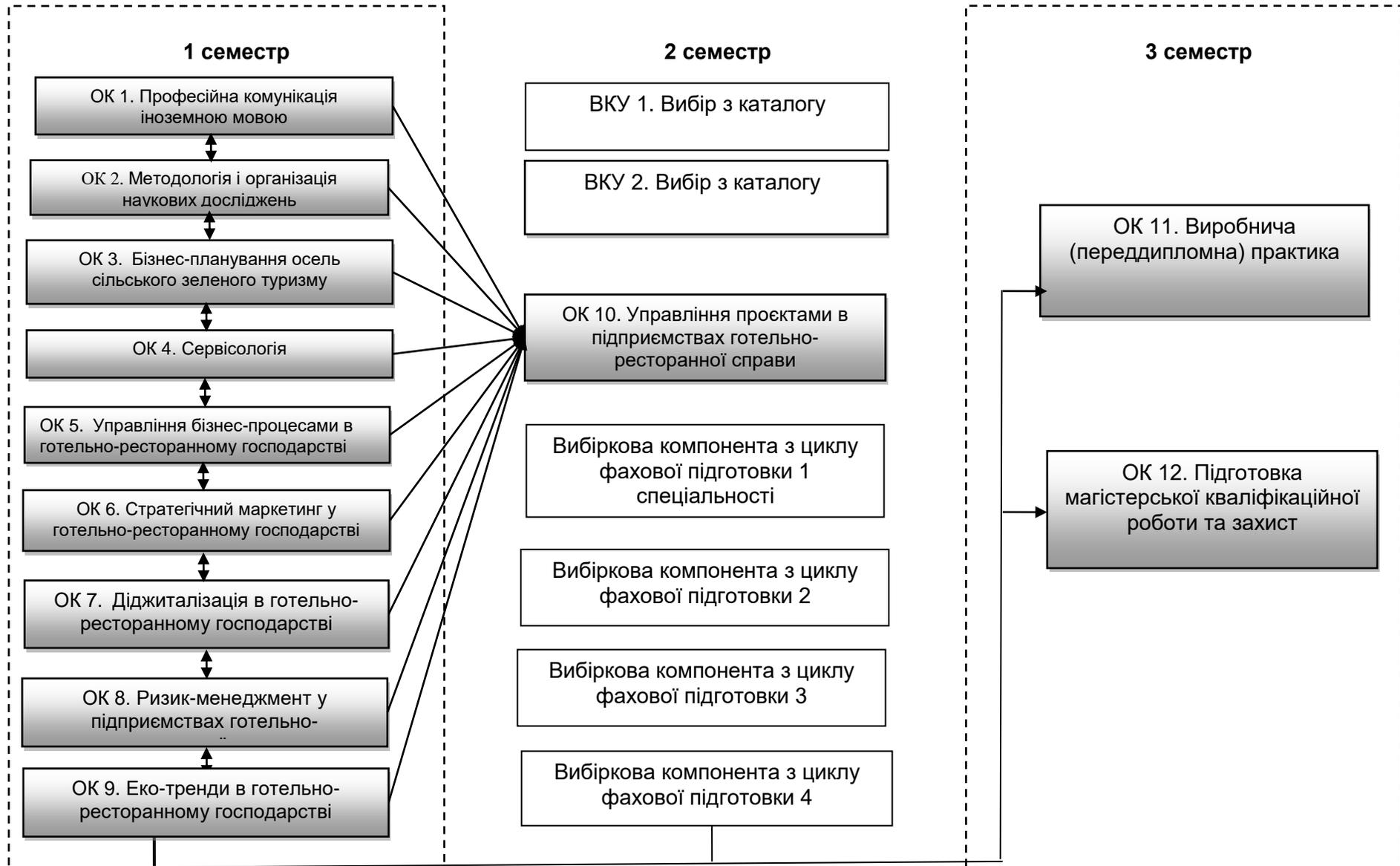
	<p>сільськогосподарським університетом (Латвія); Університетом короля Міхаїла I, Тімішоара (Румунія); Університетом Ллейда (Іспанія); Загребським університетом (Хорватія); Неапольським університетом Федеріка II (Італія). Укладено угоди про міжнародну співпрацю, забезпечення та виконання практичної підготовки з «Академією професійної освіти Меркур», Словацька республіка та Форт Нокс ООД (Болгарія).</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми документами НУБіП України.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою	3	екзамен
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	3	екзамен
<b>Всього</b>		<b>6</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>			
ОК 3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	4	екзамен
ОК 4	Сервісологія	4	екзамен
ОК 5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК 6	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 7	Діджиталізація в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК 8	Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи	3	екзамен
ОК 9	Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК 10	Управління проєктами в підприємствах готельно-ресторанної справи	4	екзамен
ОК 11	Виробнича (переддипломна) практика	20	диференційований залік
ОК 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	10	публічний захист
<b>Всього</b>		<b>58</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>64</b>	
<b>ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	3	залік
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	3	залік
<b>Всього</b>		<b>6</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>			
ВК 1	Господарське право	5	екзамен
ВК 2	Інтелектуальна власність	5	екзамен
ВК 3	Фінансові технології та платіжні рішення в індустрії гостинності	5	екзамен
ВК 4	Revenue менеджмент	5	екзамен
ВК 5	Діловий етикет	5	екзамен
ВК 6	Психологія управління	5	екзамен
ВК 7	Івент-менеджмент	5	екзамен
ВК 8	Кроскультурний менеджмент	5	екзамен
ВК 9	Курортна справа	5	екзамен
ВК 10	Бренд-менеджмент	5	екзамен
ВК 11	Маркетинг в малому бізнесі	5	екзамен
ВК 12	Сільський зелений туризм	5	екзамен
ВК 13	Психологія конфлікту	5	екзамен
ВК 14	Міжнародний ринок туристичних послуг	5	екзамен
ВК 15	Інновації в готельно-ресторанній справі	5	екзамен
ВК 16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	5	екзамен
<b>Всього</b>		<b>20</b>	
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів</b>		<b>26</b>	
<b>Разом за ОПП</b>			<b>90</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП «Готельно-ресторанна справа»



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

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.

Магістерська кваліфікаційна робота свідчить про вміння здобувачем вищої освіти розв'язувати складні задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Магістерська кваліфікаційна робота проходить перевірку на ознаки плагіату, наявність фабрикації, фальсифікації та оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти у репозитарію.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми  
«Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ВК1	ВК2	ВК3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16
<b>ЗК 1</b>	+		+									+	+									+		+		+		
<b>ЗК 2</b>	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+	+			+	+		+		
<b>ЗК 3</b>		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+
<b>ЗК 4</b>	+		+		+	+				+							+	+	+	+	+			+	+			+
<b>ЗК 5</b>	+	+			+	+	+		+	+		+		+		+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	
<b>ЗК 6</b>		+			+	+			+	+	+	+									+	+	+					
<b>ЗК 7</b>		+	+		+	+	+	+		+		+				+			+		+	+	+		+		+	+
<b>ЗК 8</b>	+			+					+					+	+		+	+		+		+			+	+		
<b>ЗК 9</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+			+							+	
<b>СК 1</b>		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+				+	+	+	+	+		+		+
<b>СК 2</b>	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
<b>СК 3</b>			+		+	+	+	+	+	+		+			+	+			+		+			+		+		
<b>СК 4</b>			+		+	+		+		+		+		+		+			+		+	+	+	+				
<b>СК 5</b>			+	+	+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+
<b>СК 6</b>	+		+	+	+					+	+			+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
<b>СК 7</b>			+		+	+	+	+		+		+	+			+					+		+				+	
<b>СК 8</b>			+					+				+				+												
<b>СК 9</b>				+		+	+		+	+	+	+				+					+	+	+					
<b>СК 10</b>	+	+			+							+					+	+							+			
<b>СК 11</b>		+	+	+					+		+	+		+								+					+	
<b>СК 12</b>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+	+	+	+	+			+	+	
<b>СК 13</b>			+	+					+			+	+			+				+	+		+					+

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16
ПРН 1			+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+			+		+	+						
ПРН 2	+			+							+			+			+	+		+					+	+		
ПРН 3			+		+			+		+					+	+											+	
ПРН 4	+		+			+	+				+	+				+					+	+	+	+		+		
ПРН 5		+	+		+	+		+		+		+		+		+			+		+	+	+	+		+		
ПРН 6		+			+			+	+		+	+				+			+		+	+	+	+		+		
ПРН 7		+		+		+			+	+	+				+	+	+	+		+		+	+	+		+		
ПРН 8			+		+			+		+				+	+	+			+		+			+			+	+
ПРН 9					+	+	+				+	+			+								+					
ПРН 10			+		+					+							+	+	+	+					+			+
ПРН 11		+	+	+	+	+			+	+	+	+		+							+	+		+			+	
ПРН 12	+	+		+								+					+	+							+			
ПРН 13			+	+					+		+	+	+			+				+	+		+					+
ПРН 14		+	+	+					+			+	+			+				+	+		+					+

## 6. ЛИСТ ОБЛІКУ ЗМІН ТА ОНОВЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предмет змін	2025 р.	2026 р.	2027 р.
<b>У разі модернізації при зміні законодавства</b>			
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	На вимогу Постанови КМУ від 30.08.2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» змінено назву галузі та спеціальності ОП (протокол засідання проектної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)		
Основний фокус освітньої програми	Внесено редакційні правки.	Доповнено інформацією «...фахівців здатних діяти в умовах невизначеності, глобальних ризиків і післявоєнної трансформації України» (протокол засідання проектної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри № 2 від 11 лютого 2026 р.)	

Компетентності	Доповнено загальні компетентності. ЗК9. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності. (протокол засідання проєктної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)		
Програмні результати навчання	Доповнено ПРН 14. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності. (протокол засідання проєктної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)		
<b>При плановому оновленні</b>			
Матриці відповідності ЗК, СК, ПРН	Додано ЗК9 та ПРН14. (протокол засідання проєктної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)	Замінено нумерацію освітніх компонент, а саме переставлено місцями ОК9 і ОК10 (протокол засідання проєктної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри № 2 від 11 лютого 2026 р.)	
Характеристики інформаційного та навчально-методичного	Оновлено. (протокол засідання кафедри № 10 від	Змінено посилання на офіційні	

забезпечення	29 січня 2025 р.)	сторінки сайту кафедри (протокол засідання проектної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри № 2 від 11 лютого 2026 р.)	
Структурно-логічна схема	Оновлено. (протокол засідання проектної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)	ОК9 перенесено на перший семестр (протокол засідання проектної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри № 2 від 11 лютого 2026 р.)	
Перелік освітніх компонентів (дисципліни, практики, курсові роботи/проекти, кваліфікаційні роботи)	Уточнено назви дисциплін циклу спеціальної фахової підготовки ОК5-ОК10 та вибіркових компонент ВК14, ВК15. (протокол засідання проектної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)		
Інше (зазначити)	До матриць відповідності внесено ОК11 та ОК12. (протокол засідання проектної групи № 2 від 16 жовтня 2024 р., засідання кафедри № 7 від 13 листопада 2024 р.)	Внесено зміни щодо розподілу кредитів, а саме: зменшено до 3 кредитів ОК2 та	

		<p>збільшено до 4 кредитів ОК10. Доповнено мету ОПП «...здатних забезпечити розвиток економіки та відновлення України на засадах європейських цінностей» (протокол засідання проектної групи № 1 від 27 січня 2026 р., протокол засідання кафедри № 2 від 11 лютого 2026 р.).</p>	
--	--	---	--

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Економічний факультет**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
підготовки здобувачів вищої освіти  
2026 року вступу**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна програма
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1 рік і 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр», ОС «Магістр»
Ступінь вищої освіти	магістр
Кваліфікація	магістр з готельно-ресторанної справи



## II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами		
		годин	(1 ЕКТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Виробнича практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 р.н.	2 р.н.	
				Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)		Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (семінарські)				семестр		
														1	2	3
											Кількість тижнів у семестрі					
											15	15	10			
<b>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою	90	3	1			30	14		16	60			2		
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	90	3	1			30	14		16	60			2		
<b>Всього</b>		<b>180</b>	<b>6</b>	<b>2</b>			<b>60</b>	<b>28</b>		<b>32</b>	<b>120</b>			<b>4</b>		
<b>ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>																
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																
ОК 3	Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму	120	4	1			60	30		30	60			4		
ОК 4	Сервісологія	120	4	1			60	30		30	60			4		
ОК 5	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	14		16	60			2		
ОК 6	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	120	4	1			60	30		30	60			4		
ОК 7	Діджиталізація в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	14		16	60			2		
ОК 8	Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи	90	3	1			30	14		16	60			2		
ОК 9	Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві	90	3	1			30	14		16	60			2		
ОК 10	Управління проектами в підприємствах	120	4	2			60	30		30	60				4	

	готельно-ресторанної справи														
ОК 11	Виробнича (переддипломна) практика	600	20		3					600	x				
ОК 12	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10	3						300					
<b>Всього</b>		<b>1740</b>	<b>58</b>	<b>9</b>	<b>1</b>		<b>360</b>	<b>176</b>		<b>184</b>	<b>1380</b>			<b>20</b>	<b>4</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>1920</b>	<b>64</b>	<b>11</b>	<b>1</b>		<b>420</b>	<b>204</b>		<b>216</b>	<b>1500</b>			<b>24</b>	<b>4</b>
<b>ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>															
<b>Цикл загальної підготовки</b>															
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	90	3		2		30	15		15	60				2
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	90	3		2		30	15		15	60				2
<b>Всього</b>		<b>180</b>	<b>6</b>		<b>2</b>		<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>120</b>				<b>4</b>
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>															
ВК 1	Господарське право	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 2	Інтелектуальна власність	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 3	Фінансові технології та платіжні рішення в індустрії гостинності	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 4	Revenue менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 5	Діловий етикет	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 6	Психологія управління	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 7	Івент-менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 8	Кроскультурний менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 9	Курортна справа	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 10	Бренд-менеджмент	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 11	Маркетинг в малому бізнесі	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 12	Сільський зелений туризм	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 13	Психологія конфлікту	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 14	Міжнародний ринок туристичних послуг	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 15	Інновації в готельно-ресторанній справі	150	5	2			60	30		30	90				4
ВК 16	HR-менеджмент готелів і ресторанів	150	5	2			60	30		30	90				4
<b>Всього</b>		<b>600</b>	<b>20</b>	<b>4</b>			<b>240</b>	<b>120</b>		<b>120</b>	<b>360</b>			<b>-</b>	<b>16</b>
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів</b>		<b>780</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>300</b>	<b>150</b>		<b>150</b>	<b>480</b>				<b>20</b>
<b>Кількість заліків</b>					<b>3</b>										
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>15</b>											
<b>Разом за ОПП</b>		<b>2700</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>3</b>		<b>720</b>	<b>354</b>		<b>366</b>	<b>1980</b>			<b>24</b>	<b>24</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	1920	64	71
<i>Цикл загальної підготовки</i>	180	6	7
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	1740	58	64
Вибіркові компоненти ОПП	780	26	29
<i>Цикл загальної підготовки</i>	180	6	7
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	600	20	22
Разом за ОПП	2700	90	100

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	30	60
	2	30	
2	1	30	30
Разом			90

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	6	-	-	-	9
2	-	-	17	7	1	-
Разом за ОПП	30	6	17	7	1	9

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича (переддипломна) практика	3	600	20	17

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	-	-	-	-	-

### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10	8