МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

рівень вищої освіти	***другий (магістерський)***
спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
галузь знань	**J Транспорт та послуги**

ЗАТВЕРДЖЕНО:
вченою радою Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара
протокол № 15 від 21.05.2026 р.

Ректор Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара
_____ Сергій ОКОВИТИЙ
(наказ № 190 від 22.05.2026 р.)

Вводиться в дію з 01.09.2026 р.

Дніпро
2026

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедра туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки

2. Розробники (робоча група):
1. Гринько Тетяна Валеріївна, доктор економічних наук, професор, декан факультету економіки.
2. Жиленко Катерина Миколаївна, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності.
3. Ставицька Алла Василівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності.
5. Самойленко Алла Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності.
6. Тесленко Тетяна Вікторівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності.

3. При розробці враховані вимоги:
Освітнього стандарту спеціальності:
Стандарт вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, **затверджений** наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021р. № 26, **вводиться в дію** з 2021/2022 навчального року.
Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами).

4. Рецензії-відгуки стейкхолдерів (додаються).
Роботодавці:
1. Ольховська Ю. В., керуюча готелем «Optima Hotels & Resorts» в м. Дніпро.
2. Бублик О.А., фізична особа-підприємець (молодший партнер групи «Джаннівіно») м. Дніпро.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Рекомендовано:
Вчена рада факультету економіки:
протокол № 10 від «04» 05 2026 р.

Голова вченої ради _____ *Тетяна ГРИНЬКО*

Погоджено:
Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності ДНУ:
протокол № 8 від «20» 05 2026 р.

Голова РЗЯВО _____ *Валентина СІЛІЧ-БАЛГАБАЄВА*

Затверджено та надано чинності рішенням Вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:
від 21.05.2026 р., протокол № 15 (редакція для набору 2026/2027 н.р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	**Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара** **Факультет економіки** **Кафедра туристичного бізнесу та гостинності**
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа»**
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and professional program **«Hotel and restaurant business (case)»**
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь вищої освіти	Магістр
Освітня кваліфікація мовою оригіналу	магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: Магістр Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: Master Specialty: J2 Hotel and restaurant business and catering Educational Program: «Hotel and restaurant business (case)»
Професійна кваліфікація	Не надається. Процедура присвоєння професійної кваліфікації регламентується «Порядком про присвоєння професійної кваліфікації у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара».
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра, ОКР спеціаліста. Умови вступу визначені правилами прийому в ДНУ
Форми здобуття освіти	Денна, заочна
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До проходження повторної акредитації ОП
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, які здатні розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність,	**Галузь знань** J Транспорт та послуги **Спеціальність** J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

спеціалізація)	**Об'єкт(и) вивчення та\або діяльності:** - 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 **Цілі навчання:** набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі **Теоретичний зміст предметної області:** готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проєктування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства **Методи, методики та технології:** методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології **Інструменти та обладнання:** виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Відповідна деталізована галузь Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	**1013 Hotel, restaurants and catering**
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма магістра має прикладну орієнтацію. Програма розроблена на засадах наукової школи економіки факультету економіки ДНУ. Прикладна орієнтація: дослідження сучасної системи розвитку готельно-ресторанної справи, ефективна співпраця між суб'єктами готельно-ресторанної справи на глобальному ринку за засадах крос-культурної комунікації та інноваційності
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта у галузі «Сфера обслуговування», зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» **Ключові слова:** *готельно-ресторанна справа, кейтеринг, конкурентоспроможний готельно-ресторанний бізнес, глобальний ринок готельно-ресторанних послуг, міжнародні мережі (корпорації) готелів та ресторанів, сталий розвиток сфери обслуговування, соціально-відповідальний бізнес, крос-культурна комунікація, інновації в готельно-ресторанному бізнесі*
Особливості програми	Програма спрямована на розвиток професійних компетенцій фахівців у галузі готельно-ресторанного бізнесу, включаючи управлінські навички, специфіку крос-культурної комунікації, здатність аналізувати ринкові тенденції та ефективно впроваджувати інновації.

4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати в установах, закладах, підприємствах різних форм власності та їх об'єднаннях, в органах публічного управління готельно-ресторанною справою різних рівнів, громадських організаціях готельно-ресторанної справи та у ЗВО, які здійснюють підготовку фахівців для сфери готельно-ресторанної справи, а також на первинних посадах за професіями, визначеними Національним класифікатором України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (зі змінами).
Подальше навчання	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване, комптентністно-орієнтоване навчання, аудиторне викладання (лекції та практичні заняття), самонавчання, індивідуальні консультації із викладачами, практична підготовка.
Оцінювання	Екзамени, заліки, диф.заліки, презентації, захист курсових та творчих робіт, захист звітів з практики, кваліфікаційна робота.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	**ІК.** Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	*Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:* **ЗК01.** Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) **ЗК02.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел **ЗК03.** Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. **ЗК04.** Здатність працювати в команді **ЗК05.** Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології **ЗК06.** Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні **ЗК07.** Здатність приймати обґрунтовані рішення. **ЗК08.** Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК/ФК)	*Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:* **СК01.** 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 **СК02.** Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу **СК03.** Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу **СК04.** Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські,

	інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу **СК05.** Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу **СК06.** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. **СК07.** Здатність до підприємницької діяльності **СК08.** Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **СК09.** 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. *Компетентності, визначені закладом вищої освіти* **СК13.** Здатність реалізовувати принципи етичного та відповідального ведення бізнесу в готельно-ресторанній справі в глобальному середовищі з розумінням міжкультурного контексту.
7 – Програмні результати навчання	
	Результати навчання, визначені стандартом вищої освіти: **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 проєктами 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 *Результати навчання, визначені закладом вищої освіти* **РН13.** Розробляти та ефективно впроваджувати інноваційні рішення в галузі готельно-ресторанного бізнесу, враховуючи міжкультурні аспекти та специфіку обслуговування клієнтів різних культур для створення унікальних та конкурентоспроможних послуг.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах: • відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності; • обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; • моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників; • впровадження результатів стажування та наукової діяльності у освітній процес.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій і практичних занять, кабінету готельно-ресторанної справи, а також міжкафедральних комп'ютерних лабораторій.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет має власний веб-сайт за адресою http://dnu.dp.ua, де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: загально університетських та кафедральних

	бібліотек, мережі Internet з вільним доступом, колекцій цифрового репозиторію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених для кожної дисципліни робочих навчальних програмах, а також програмі практичної підготовки за спеціальністю. В наявності завдання для самостійної роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів вищої освіти розроблені для поточного та семестрового контролю з кожної дисципліни, а також для підсумкової атестації за спеціальністю.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами інших країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови вивчення студентом української мови

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

2.1. Перелік компонент ОП

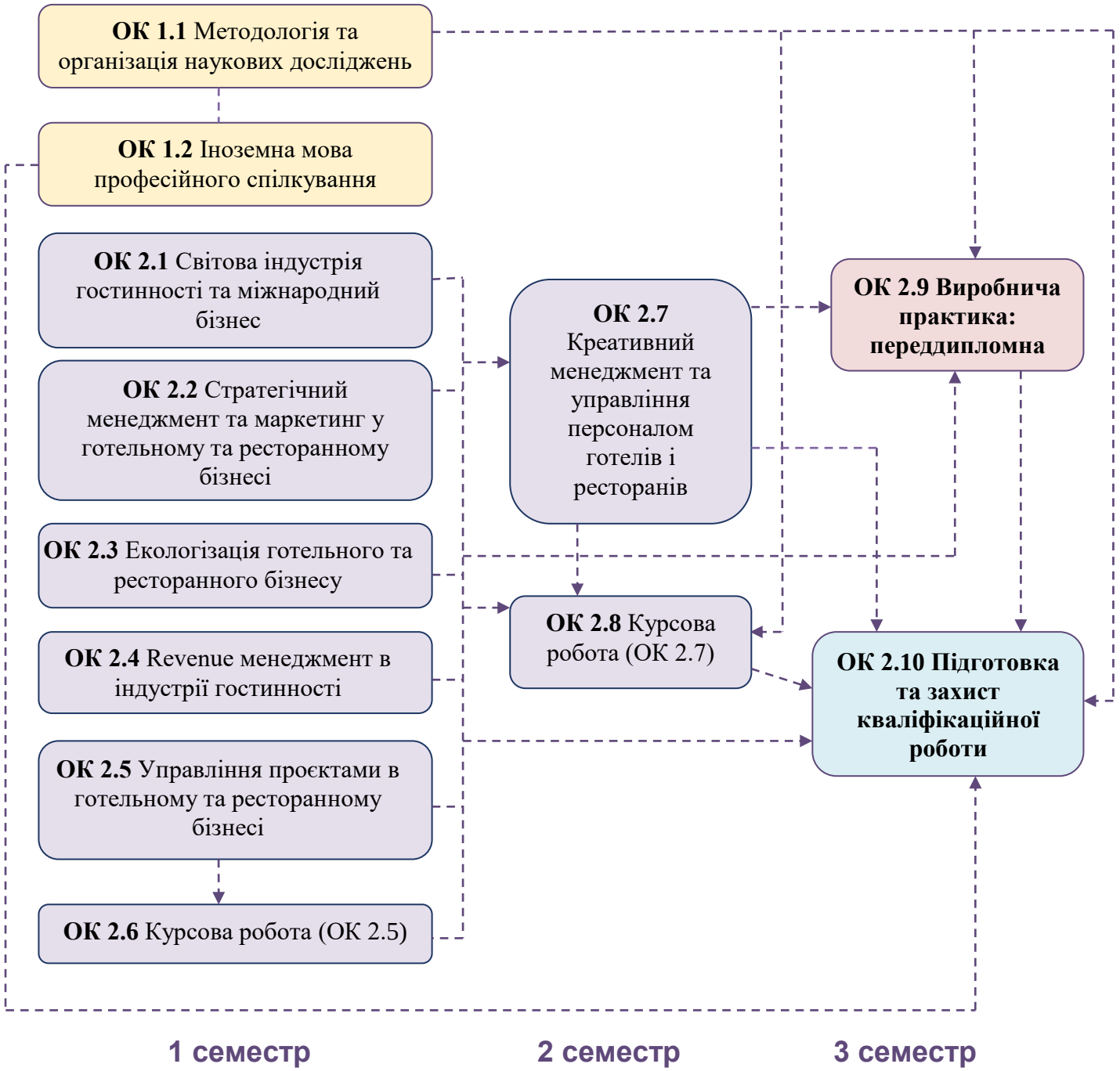
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти				
І Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Методологія і організація наукових досліджень сфери гостинності	3,0	екзамен	1
ОК 1.2	Іноземна мова професійного спілкування	3,0	диф. залік	1
Всього І		**6**		
ІІ Цикл професійної підготовки				
ОК 2.1.	Світова індустрія гостинності та міжнародний бізнес	4,0	екзамен	1
ОК 2.2.	Стратегічний менеджмент та маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі	6,0	екзамен	1
ОК 2.3.	Екологізація готельного та ресторанного бізнесу	4,0	екзамен	1
ОК 2.4.	Revenue менеджмент в індустрії гостинності	4,0	екзамен	1
ОК 2.5.	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	5,0	диф. залік	1
ОК 2.6.	Курсова робота з дисципліни «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі»	1,0	диф. залік	1
ОК 2.7.	Креативний менеджмент та управління персоналом готелів і ресторанів	4,0	екзамен	2
ОК 2.8	Курсова робота з дисципліни «Креативний менеджмент та управління персоналом готелів і ресторанів»	1	диф. залік	2
ОК 2.9	Виробнича практика: переддипломна	21,0	диф. залік	3
ОК 2.10	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	захист кваліфікаційної роботи	3
Всього ІІ		**58**		
Всього		**65**		
Вибіркові компоненти				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	2
ВК 2.	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	2
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	2
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	2
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	2
Загальний обсяг обов'язкових компонент				**65 (72%)**
Загальний обсяг вибіркових компонент (дисциплін вибору студента)				**25 (28%)**
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				**90**

Примітка: здобувачі вищої освіти обирають дисципліни за вибором відповідно до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ» **(**перелік дисциплін розміщується на сайті університету).

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.5, ОК 2.6	8	15
	2	ОК 2.7, ОК 2.8, ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4, ВК 5	7	
2	3	ОК 2.9, ОК 2.10	2	2

Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері туризму і рекреації. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота або її реферат має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Представлення завершеної кваліфікаційної роботи, результати перевірки на унікальність; відгук наукового керівника і зовнішнього рецензента.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10
ІК	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ЗК 01		●		●	●				●			
ЗК 02	●		●				●	●			●	●
ЗК 03	●		●	●		●	●	●		●	●	●
ЗК 04					●				●			
ЗК 05						●			●	●	●	●
ЗК 06	●			●			●	●			●	●
ЗК 07			●	●	●	●	●	●			●	●
ЗК 08		●	●	●	●							
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					●		●	●	●	●	●	●

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10
РН 01	●			●					●			●
РН 02		●										●
РН 03	●					●	●				●	●
РН 04			●								●	
РН 05				●			●				●	●
РН 06								●		●	●	●
РН 07			●				●				●	●
РН 08					●		●	●		●	●	●
РН 09					●			●	●	●		●
РН 10					●				●	●		●
РН 11							●			●	●	●
РН 12		●						●				●
РН 13						●			●		●	●