

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський)</u>
Ступінь вищої освіти	<u>магістр</u>
Галузь знань	<u>J Транспорт та послуги</u>
Спеціальність	<u>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</u>
Освітня кваліфікація	<u>магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу</u>

Київ
2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

Рівень вищої освіти другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти магістр
Галузь знань I Транспорт та послуги
Спеціальність I2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Проректор
13.06.2025  Алла КАСИЧ
(дата) (підпис)

Директор НМЦУПФ
17.06.2025  Олена ГРИГОРЕВСЬКА
(дата) (підпис)

Схвалено Вченою радою інституту культури і креативних індустрій
Протокол від «16» серпня 20__ р. № 14

Директор інституту культури і креативних індустрій
16.06.2025  Лідія МАКАРЕНКО
(дата) (підпис)

Схвалено науково-методичною радою інституту культури і креативних індустрій
від «03» серпня 2025 року, протокол № 13

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
від «02» червня 2025 року, протокол № 12

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
02.06.2025  Олена СУЩЕНКО
(дата) (підпис)

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

РОЗРОБНИКИ:

Робоча група	ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада
1	2
Група забезпечення освітньої програми	Гарант освітньої програми – Ткачук Леоніла Миколаївна, к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
	Сущенко О.А., д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
	Ахмедова О.О., д.н. держ. упр., професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
Стейкхолдери	Гурт В'ячеслав Вікторович, директор ГРК «Астері»
	Белік Марія, здобувач вищої освіти

РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:

1. [Надія ВЕДМІДЬ – доктор економічних наук, професор, декан факультету технологій та бізнесу Державного торговельно-економічного університету, м. Київ.](#)
2. [Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ – Голова Правління ПрАТ «Готель «Харків».](#)
3. [В'ячеслав ГУРТ – директор готельно-ресторанного комплексу «Asteri».](#)
4. [Аліса Акоюн – директор ПОГ «Міжнародний клуб подорожувань та туризму Альфа».](#)

1. Профіль освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

1.1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний університет технологій та дизайну. Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу.
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський).
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи.
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр. Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Форма здобуття освіти	Денна, заочна, дистанційна
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС.
Розрахунковий строк виконання освітньої програми	1,5 роки
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми від 30.04.2025 № 11475
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України – 7 рівень.
Передумови	Ступінь бакалавра або магістра, або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста.
Мова(и) викладання	українська
Строк дії сертифіката про акредитацію освітньої програми	До 01.07.2029
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://knutd.edu.ua/ekts/
1.2 – Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих фахівців, які володіють глибокими знаннями, інноваційним та креативним мисленням, а також загальними та професійними компетентностями в галузі готельно-ресторанного бізнесу, що затребувані у вітчизняній індустрії гостинності та в міжнародному готельно-ресторанному бізнесі в умовах нової реальності.	
1.3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес 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 <i>Ціль навчання</i> – формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельно-ресторанного бізнесу. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельно-ресторанний бізнес, управління готелями і ресторанами, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, сучасні технології надання готельних та ресторанних послуг. <i>Методи, методики та технології:</i> методи управління, забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні); цифрові технології в готельно-ресторанному бізнесі. <i>Інструменти та обладнання:</i> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-аналітичні, інформаційно-пошукові), спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна підготовка магістра орієнтується на новітні готельно-ресторанні практики та технології в напрямі адаптації до стандартів ЄС з урахуванням сучасного стану, перспектив і потреб розвитку індустрії гостинності України та світу.
Основний фокус освітньої програми	Акцент робиться на формуванні та розвитку професійних компетентностей (фахівців, здатних забезпечити ефективність функціонування готельно-ресторанного бізнесу), достатніх для успішного розв'язання складних спеціалізованих практичних задач і прийняття управлінських рішень, що характеризуються комплексністю умов ведення готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, кейтеринг, технології, готельно-ресторанне господарство, послуга, управління, маркетинг
Особливості освітньої програми	Орієнтована на інтегровані в практику теоретичні знання щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; набуття практичного досвіду з розробки стратегій розвитку, бізнес-аналітики та моніторингу готельно-ресторанного бізнесу, а також упровадження інноваційних технологій і креативного мислення. Організація занять передбачає максимальну наближеність до реальної практики, а саме: виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства, залучення до навчального процесу провідних фахівців-практиків із використанням матеріально-технічної бази роботодавців згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також стажування у провідних вітчизняних та закордонних готельно-ресторанних комплексах.
1.4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник є придатним для працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у готельно-ресторанному господарстві; в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних кадрів, а також є придатним для служби в органах державного та муніципального апарату управління. Основні посади, на яких може працювати магістр з готельно-ресторанного бізнесу: <i>керівник</i> виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; <i>керівник</i> малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; <i>менеджер</i> (управитель) в готелях та інших місцях розміщення; <i>менеджер</i> (управитель) в закладах ресторанного господарства; <i>менеджер</i> (управитель) в кафе, барах, їдальнях; <i>менеджер</i> (управитель) на підприємствах, які готують та постачають готові страви.
Академічні права випускників	Навчання впродовж життя для вдосконалення професійної, наукової та інших видів діяльності. Можливість продовження підготовки за освітньо-науковою програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії). Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
1.5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Використовується студентоцентроване та практико-орієнтоване навчання, навчання через виробничу та переддипломну практики, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання з використанням відкритих інформаційних ресурсів, проведення занять із залученням стейкхолдерів та розвиток soft skills. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі науково-педагогічного працівника і здобувача вищої освіти.

	Форми організації освітнього процесу: лекція, семінар, практичне заняття, практика в закладах готельно-ресторанного бізнесу, самостійна робота, консультація, індивідуальні проекти (роботи).	
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, дискусії, есе, презентації, кейси, захист індивідуальних робіт (проектів), виконання творчих завдань, в тому числі, на платформі дистанційного навчання, екзамени, заліки, звіти з практик, захист кваліфікаційної роботи.	
1.6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
	ЗК 2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК 3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
	ЗК 4	Здатність працювати в команді.
	ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
	ЗК 6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
	ЗК 7	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК 8	Здатність працювати в міжнародному контексті
	ЗК 9	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності
Фахові компетентності (ФК)	ФК 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.
	ФК 2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
	ФК 4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.
	ФК 7	Здатність до підприємницької діяльності.
	ФК 8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
	ФК 10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

	ФК 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.
1.7 – Програмні результати навчання		
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	
ПРН 2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу	
ПРН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	
ПРН 4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	
ПРН 5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	
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.	
ПРН 7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).	
ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	
ПРН 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
ПРН 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.	
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.	
ПРН 12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які навчаються.	
ПРН 13	Ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності	
1.8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення	Кафедра, відповідальна за реалізацію освітньо-професійної програми – туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладають; мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи та/або досвід практичної роботи (відповідно до Ліцензійних умов). Усі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації у закладах вищої освіти, в тому числі, в межах реалізації права на академічну мобільність. Для керівництва виробничою та переддипломною практикою залучаються фахівці-практики, професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної роботи.	

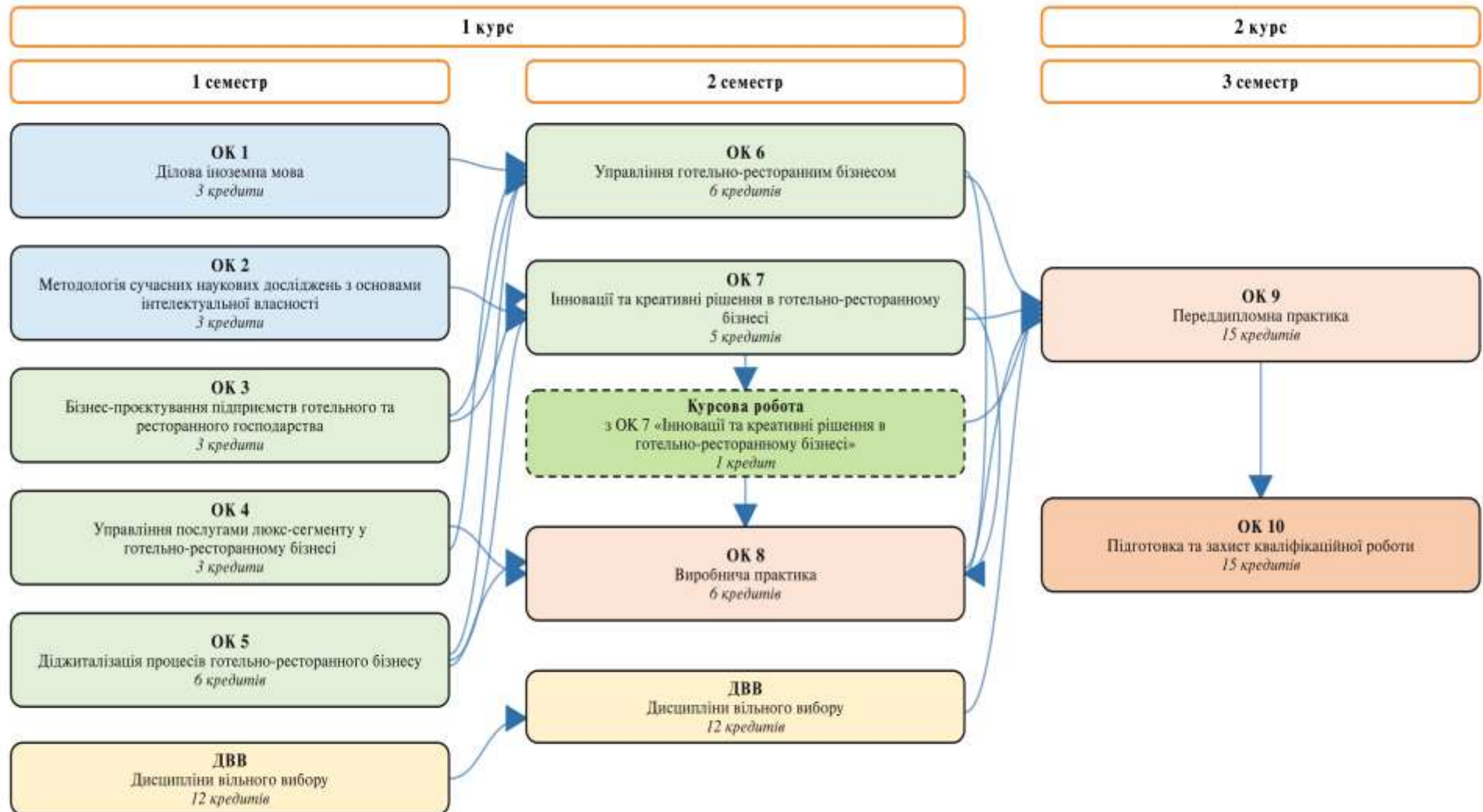
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення, відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам. Університет має обладнані належним чином навчальні приміщення; комп'ютерні класи (лабораторії); спеціалізовані лабораторії; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотеку, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Програма повністю забезпечена навчально-методичним комплексом з усіх освітніх компонентів програми, наявність яких представлена у модульному середовищі освітнього процесу Університету. Інформаційний супровід освітньо-професійної програми здійснює Науково-технічна бібліотека КНУТД (https://lib.knutd.edu.ua/) та Інституційний репозитарій КНУТД (https://er.knutd.edu.ua/). Науково-методичний супровід освітньо-професійної програми здійснюється за допомогою віртуального освітнього середовища КНУТД (https://msnp.knutd.edu.ua/).
9 – Академічна мобільність	
Внутрішня академічна мобільність	Передбачає можливість кредитної академічної мобільності за окремими освітніми компонентами освітньо-професійної програми, що забезпечують набуття загальних та/або фахових компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Програма розвиває перспективи участі та стажування в науково-дослідних проєктах і програмах академічної мобільності за кордоном (Sheffield Hallam University, договір від 2022 р.; Estonian Entrepreneurship University of Applied Sciences, договір від 2022 р.).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти за програмою не здійснюється.

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
OK 1	<u>Ділова іноземна мова</u>	3	залік
OK 2	<u>Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності</u>	3	екзамен
OK 3	<u>Бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства</u>	3	залік
OK 4	<u>Управління послугами люкс-сегменту у готельно-ресторанному бізнесі</u>	3	екзамен
OK 5	<u>Діджиталізація процесів готельно-ресторанного бізнесу</u>	6	екзамен
OK 6	<u>Управління готельно-ресторанним бізнесом</u>	6	екзамен
OK 7	<u>Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі</u>	5	екзамен
	Курсова робота	1	захист
OK 8	Виробнича практика	6	залік
OK9	Переддипломна практика	15	залік
OK10	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	15	атестація
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		66	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
ДВВ	<u>Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти</u>	24	залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема підготовки магістра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг



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 передбачає розв'язання складної задачі або проблеми дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанного бізнесу. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на офіційному сайті в репозитарії Університету.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

ОК	ІК	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12
ОК 1	+		+						+			+										
ОК 2	+	+	+	+		+	+	+		+	+										+	+
ОК 3	+		+	+	+			+			+		+	+	+		+					+
ОК 4	+		+	+	+			+	+			+		+	+	+			+			+
ОК 5	+		+	+		+		+					+	+	+						+	+
ОК 6	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК 7	+		+	+	+	+	+	+			+		+	+	+		+		+		+	+
ОК 8	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 9	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 10	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

ОК	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
ОК 1		+				+						+	
ОК 2					+	+					+	+	+
ОК 3	+			+	+	+		+		+		+	
ОК 4	+			+	+	+	+				+	+	
ОК 5	+		+			+		+	+		+	+	
ОК 6	+			+	+	+	+	+		+		+	+
ОК 7	+		+	+	+	+		+			+	+	
ОК 8	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+
ОК 9	+		+	+		+					+	+	+
ОК 10	+		+			+					+	+	+

6. Хронологія перегляду освітньої програми

Зміни внесені до освітньої програми відповідно до рішення вченої ради факультету культури і креативних індустрій:

1. Від 29 червня 2026 р., протокол № 12 (внесено зміни до складу робочої групи відповідно до наказу КНУТД від 08.04.2026 № 125, оновлено навчальний план ОП).

Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет технологій та дизайну

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення Вченої ради КНУТД
від "11" 2024 р. протокол № 9

Голова Вченої ради
Лилия КАСИЧ
(Підписати й за ПІРІЗВИЩЕМ)

Рівень вищої освіти: другий (магістерський) галузь знань
(назва рівня вищої освіти)

І ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ
(шифр і назва галузі знань)

Освітня кваліфікація: магістр
готельно-ресторанної справи та кейтерингу
(назва спеціальності)

Спеціальність: І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма: Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(назва освітньої програми)

На основі: бакалавра
(ступінь вищої освіти)

Форма здобуття вищої освіти: денна
(денна, вечірня, заочна, дистанційна)

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Серпень			Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень					Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень				Липень					Серпень			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1																																																							
2	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	д	д	а	а																																			

Умовні позначення: * – теоретичне навчання; І – індивідуальні завдання та консультації; С – екзаменаційна сесія (в т.ч. додаткова для ліквідації академзаборгованостей); В – виробнича практика; П – переддипломна практика; Д – дипломне проєктування; К – кваліфікаційні; А – атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ, тижні

Курс	Теоретичне навчання, індивідуальні завдання та консультації	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Кваліфікація	Разом
1	31	5	4			8	48
2			10	2	8		20
Разом	31	5	14	2	8	8	68

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	2	4
Переддипломна	3	10
Разом		14

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Захист кваліфікаційної роботи	3

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ЄКТС за курсами і семестрами					
		Екзамени	Запити	Контрольні роботи, розрахунково-графічні	Курсові роботи (проекти)		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс		2 курс			
								у тому числі:					Семестри					
													1 2 3 4					
													Кількість тижнів в семестрі					
								14 14										
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																		
OK 1	Ділова іноземна мова		1			3.0	90	24			24	66	3					
OK 2	Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	1				3.0	90	24	12		12	66	3					
OK 3	Бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства		1			3.0	90	24	12		12	66	3					
OK 4	Управління послугами люксового сегменту у готельно-ресторанному бізнесі	1				3.0	90	24	12		12	66	3					
OK 5	Діджиталізація процесів готельно-ресторанного бізнесу	1				6.0	180	48	24		24	132	6					
OK 6	Управління готельно-ресторанним бізнесом	2				6.0	180	48	24		24	132		6				
OK 7	Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	2				5.0	150	48	24		24	102		5				
	Курсова робота				2КР	1.0	30					30		1				
OK 8	Виробнича практика		2			6.0	180					180		6				
OK 9	Переддипломна практика		3			15.0	450					450			15			
OK 10	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи					15.0	450					450			15			
	Всього з циклу	5	4	0	1	66	1980	240	108	0	132	1740	18	18	30 0			
2. Вибіркові компоненти освітньої програми																		
ДВВ	Дисципліни вільного вибору		1-2			24.0	720	240	120	0	120	480	12	12				
Всього вибірових компонентів		0	6	0	0	24	720	240	120	0	120	480	12	12	0 0			
Всього освітніх компонентів		5	10	0	1	90.0	2700	480	228	0	252	2220	30	30	0 0			
Загальна кількість кредитів														30	30	30 0		
Кількість екзаменів		5													3	2	0 0	
Кількість заліків		10														5	4	1 0
Кількість курсових проектів																		
Кількість курсових робіт		1														1		

Схвалено Вченою радою факультету/інституту
протокол від "10" 06 2026 р. № 10

Погоджено
проректор

(підпис)



Олександра ОЛЬШАНСЬКА
(Підпис як ПРЕЗИДЕНТ)

Директор НМЦУПФ

Декан ФККІ

Завідувач кафедри ТГРБ

Гарант освітньої програми

Олена ГРИГОРЕВСЬКА

(підпис)

Ірина ТРУСОВА

(підпис)

Олена Сущенко

(підпис)

Леоніла ТКАЧУК

(підпис)

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОКІП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин на тижнях за курсами і семестрами						
		Екзамени	Зали	контрольні роботи, розписи, лабораторні роботи	Курсові роботи (проекти)		Загальний обсяг	Аудиторні				Самостійна робота	1 курс		2 курс				
								у тому числі:					Семестри		Семестри				
								лекції	лабораторії	практика (семінари, проекти)	СН		1	2	3				
																Кількість днів семі			
																4	12	7	
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																			
ОК 1	Ділова іноземна мова		1	Кт-1		3,0	90	4			4	86	2	2					
ОК 2	Методологія сучасних наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	1		Кт-1		3,0	90	4	2		2	86	2	2					
ОК 3	Бізнес-проектування підприємства готельного та ресторанного господарства		1	Кт-1		3,0	90	4	2		2	86	2	2					
ОК 4	Управління послугами люкс-сегменту у готельно-ресторанному бізнесі	1		Кт-1		3,0	90	4	2		2	86	2	2					
ОК 5	Діджиталізація процесів готельно-ресторанного бізнесу	1		Кт-1		6,0	180	10	6		4	170	4	6					
ОК 6	Управління готельно-ресторанним бізнесом	2		Кт-1		6,0	180	10	6		4	170		4	6				
ОК 7	Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	2		Кт-1		5,0	150	10	6		4	140		4	6				
	Курсова робота				2КР	1,0	30				30								
ОК 8	Виробнича практика		2			6,0	180				180				II				
ОК 9	Підприємствова практика		3			15,0	450				450					III			
ОК 10	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи					15,0	450				450					IV			
	Всього з циклу	5	4	7	1	66	1980	46	24	0	22	1934	12	22	12				

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тижні за курсами і семестрами				
		екзмен	залк	контрольні роботи	курсові роботи		всього	Аудиторських			самостійна робота	1 курс		2 курс		
								лекції	лабораторії	практики		Семестри		Семестри		
												См	1	2	3	
												Кількість днів семі				
												4	12	7	12	
												2. Вибіркові компоненти освітньої програми				
ДВВ	Дисципліна вільного вибору		1-2	Кт-1-6		24,0	720	48	24	0	24	672	12	24	12	
	Всього вибраних компонентів	0	6	6	0	24	720	48	24	0	24	672	12	24	12	0
	Всього освітніх компонентів	5	10	13	1	90,0	2700	94	48	0	46	2606	24	46	24	0
	Загальна кількість кредитів													30	30	30
	Кількість ексменів	5												3	2	
	Кількість залків		10											5	4	1
	Кількість контрольних робіт			13												
	Кількість курсових робіт				1										1	

Схвалено Вченою радою ФККІ
протокол від 23 червня 2026р. № 11

Погоджено
проректор
Олена ГРИГОРЕВСЬКА
(Підпис за протвіщення)

Декан ФККІ
Завідувач кафедри ТГРБ
Гарант освітньої програми
Погоджено
Провідний фахівець НМДУУТФ
Ірина ТРУСОВА
Олена СУЩЕНКО
Леоніда ТКАЧУК
Ірина ТЕСЛЮЧЕНКО