

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація : магістр з готельної і ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Безлюдний О.І. _____

Протокол № ____ від ____ 202__ р.

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 202__ р.

Ректор Безлюдний О.І. _____

(наказ № _____)

Умань, 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	другий
СТУПІНЬ	магістр
КВАЛІФІКАЦІЯ	магістр з готельної і ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО

Голова навчально-методичної ради УДПУ імені Павла Тичини

_____ Розгон В.В.

РОЗРОБЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО

Проектною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Керівник проектної групи

(гарант освітньої програми)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена проектною групою кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми):

Члени проектної групи:

Поворознюк Інна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент

доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Кравченко Леся Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Умань», м. Умань – Дворова Н. В.

2. Директор ГТзДВ «Іскра», м. Умань – Поліщук М. П.

3. Директор Банно-готельного комплексу «Олімп», м. Умань –

Поляченко І. І.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий рівень вищої освіти, магістр Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано 20 лютого 2018 року протокол №128. Наказ МОН України від 27.02.2018 р. №204.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень.
Передумови	Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра, спеціаліста на основі результатів фахових вступних випробувань
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката до 1 липня 2023 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://econom.udpu.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
<p>Магістерська програма за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» забезпечує підготовку конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесу на засадах оволодіння системою компетентностей за невизначеності умов і вимог, орієнтована на підготовку фахівців новітньої формації, здатних задовольнити потреби вітчизняного та іноземного споживача.</p> <p>Мета підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи в УДПУ імені Павла Тичини визначається поєднанням потреб України у високоосвічених фахівцях та запитів громадян в отриманні ґрунтовної освіти за даною спеціальністю.</p> <p>Зміст спеціальної професійної підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи зумовлений необхідністю здобуття знань, напрацювання умінь та навичок, які можуть забезпечити відповідність фахівця таким рівням, як менеджер з готельно-ресторанного бізнесу, професіонал із організації дозвілля та санаторно-курортної справи, директор готелю, ресторану. Дана програма надає можливість студентам оволодіти професійно-</p>	

технологічною діяльністю у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Програма орієнтується на сучасні тенденції у готельному і ресторанному бізнесі; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; контроль якості послуг; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Професійна підготовка магістра формується на вирішенні професійних та наукових завдань щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення в експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.
Особливості програми	Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних швидко адаптуватися до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним типом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень. Виконується в активному дослідницькому середовищі, є мобільною за програмою «Подвійний диплом». Програма викладається українською мовою.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми: в готелях, ресторанах та інших закладах індустрії гостинності, відділах збуту та логістики готельно-ресторанних комплексів, органах державного управління контролю та якості продукції, освітніх закладах. 2471 Професіонали з контролю за якістю 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 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи: 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення

Подальше навчання	Можливість продовжувати навчання на освітньому і науковому ступені доктора філософії (має право вступу до аспірантури), підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підхід до викладання та навчання передбачає: упровадження принципів студентоцентричного навчання з метою врахування освітніх цінностей та потреб суб'єкта навчальної діяльності; організацію навчальної діяльності на засадах особистісно-орієнтованого навчання; упровадження інтерактивних методів навчання з метою формування професійних навичок, що забезпечують розвиток критичного мислення у студентів; тісну співпрацю студентів з викладачами та науковцями, задіяними у сфері освіти; підтримку та консультування студентів з боку галузевих науково-дослідних інститутів; залучення до консультування студентів визнаних практиків; інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних); сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, конкурсах.
Оцінювання	<p>Формами контролю знань здобувачів освітньої програми є поточний, модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюють під час проведення практичних, семінарських занять, він має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи.</p> <p>Модульний контроль проходить після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Форму модульного контролю (у вигляді тестів, письмової контрольної роботи, тощо) обирає лектор дисципліни. Після проведення модульного контролю з усіх змістових модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектор дисципліни визначає загальний рейтинг здобувача з навчальної роботи.</p> <p>Підсумковий контроль передбачає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Здобувач допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі види робіт, завдань, передбачених робочим навчальним планом на семестр із відповідної навчальної дисципліни.</p> <p>Проведення семестрового контролю у формах екзамену чи заліку з конкретної навчальної дисципліни регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини». Атестація випускників освітньої програми проводиться у формі здачі комплексного екзамену за фахом та захисту кваліфікаційної роботи.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, узагальнювати практику розвитку індустрії гостинності, прогнозувати напрями розвитку, розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері готельно-ресторанної справи як у процесі навчання, так і в процесі

	роботи.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1.Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку</p> <p>ЗК2.Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності</p> <p>ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності</p> <p>ЗК4.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей</p> <p>ЗК5.Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності</p> <p>ЗК6.Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань</p> <p>ЗК7.Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями</p> <p>ЗК8.Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації</p> <p>ЗК9.Уміння розробляти проекти та керувати ними</p> <p>ЗК10.Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах</p> <p>ФК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі</p> <p>ФК3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p>ФК4. Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності</p> <p>ФК5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління</p> <p>ФК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</p> <p>ФК8. Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень</p> <p>ФК9.Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>

	<p>ФК10. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища</p> <p>ФК11. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні</p> <p>ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів</p> <p>ФК13. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень</p> <p>ФК14. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>ФК.15 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових</p>
7 – Програмні результати навчання)	
<p>ПР 1 Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності</p> <p>ПР 2 Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію</p> <p>ПР 3 Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПР 4 Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг</p> <p>ПР 5 Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</p> <p>ПР 6 Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p> <p>ПР 7 Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПР 8 Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності</p> <p>ПР 9 Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПР 10 Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p>	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Гарант освітньої програми: Штангеева Н.І. доктор технічних наук, професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.</p> <p>Поворознюк Інна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.</p> <p>Кравченко Леся Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент, кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються 3 кандидати економічних наук, доценти, та висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.</p>
Матеріально-технічне	Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення

забезпечення	всіх видів практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідницької роботи студентів: 5 навчальних корпусів, актові зали, спортивний зал та спортивні майданчики. Обладнано комп'ютерні класи та лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Щорічно оновлену інформацію про організацію освітньої діяльності для підготовки здобувачів вищої освіти розміщують на сайті Університету https://udpu.edu.ua у рубриці «Навчання». Освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти опубліковують і розміщують на веб-сайті Університету в рубриці «Навчання. Освітні програми» https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy.</p> <p>На сайті університету також висвітлюють: академічний календар (оновлений на кожний навчальний рік); графік освітнього процесу (оновлений на кожний навчальний рік); нормативні документи (положення), які регламентують організацію освітнього процесу в Університеті.</p> <p>Підтримку навчальної діяльності та управління освітнім процесом в інформаційному середовищі Університету забезпечують сайти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – інформаційно-освітнє середовище https://dls.udpu.edu.ua яке містить електронні навчальні курси (ЕНК) для здобувачів вищої освіти. Кожна навчальна дисципліна має електронну підтримку у вигляді електронного курсу з теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання лабораторних та практичних робіт, самостійної роботи, поточного, модульного і підсумкового контролів; – електронний архів навчальних, наукових та навчально-методичних матеріалів https://library.udpu.edu.ua, до яких увійшли оцифровані підручники, посібники, навчально-методичні матеріали, електронні копії наукових статей працівників університету; матеріали конференцій, які проводилися в університеті, автореферати дисертацій, захищених в Університеті, методичні матеріали на підтримку навчального процесу, патенти. <p>Відкрито доступ наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS видавництва Elsevier, що надають користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку, відслідкувати свій рейтинг.</p> <p>Бібліотечний фонд університету багатогалузевий. В структурі бібліотеки наявні 6 читальних залів на 45 посадкових місць.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачає їхню участь в освітньому процесі Університету та партнерських закладів освіти, проходження навчальної або виробничої практики, проведення наукових досліджень із можливістю перезарахування в установленому порядку опанованих навчальних дисциплін, практик тощо.</p> <p>Основні цілі і завдання, організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті, порядок визнання та перезарахування результатів їхнього навчання, права та обов'язки осіб, які беруть участь у програмах академічної мобільності, порядок звітності та</p>

	<p>оформлення документів за результатами їхнього навчання регламентує «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини».</p> <p>Угода про співпрацю в сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військовий інститут ракетних військ і артилерії Сумського державного університету, м. Суми</p> <p>Угода про співпрацю в сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військової академії, м. Одеса</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Право здобувачів вищої освіти на академічну мобільність реалізовується на підставі міжнародних програм і проектів, договорів про співробітництво в галузі освіти і науки між Університетом та закладами-партнерами або з власної ініціативи здобувача, підтримуваної адміністрацією Університету, на основі індивідуальних запрошень.</p> <p>Формами академічної мобільності здобувачів вищої освіти в Університеті є навчання за програмами академічної мобільності, мовне або наукове стажування, проходження навчальної та виробничої практик.</p> <p>Навчання учасників освітнього процесу за програмами академічної мобільності може передбачати отримання випускниками документа про вищу освіту закладу-партнера, а також спільних або подвійних документів про вищу освіту закладів-партнерів.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів

II. Перелік освітніх компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 01	Соціальне підприємництво	3	залік
ОК 02	Методологія та організація наукових досліджень	3	залік
ОК 03	Основи безпеки в галузі	3	залік
ОК 04	Бренд-менеджмент	3	екзамен
ОК 05	Ціноутворення в сфері послуг	4	екзамен
ОК 06	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 07	Управління бізнес-процесами	3	екзамен
ОК 08	Менеджмент персоналу	4	екзамен
ОК 09	Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 10	Управління івент-кейтерингом	4	екзамен
ОК 11	Управління сервісними операціями (сервісологія)	3	екзамен
ОК 12	Стратегічний менеджмент сфери послуг	3	екзамен
ОК 13	Інноваційні тренди в галузі харчування	3	залік

Загальний обсяг кредитів обов'язкових компонент:		44	
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг вибірових компонентів:		24	
Практична підготовка			
П.01	Виробнича (асистентська) практика	6	залік
П.02	Виробнича практика	6	залік
	Атестація	10	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

III. Перелік освітніх компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)
	1 семестр
ОК 01	Соціальне підприємництво
ОК 02	Методологія та організація наукових досліджень
ОК 03	Основи безпеки в галузі
ОК 04	Бренд-менеджмент
ОК 05	Ціноутворення в сфері послуг
ОК 07	Управління бізнес-процесами
ОК 08	Менеджмент персоналу
	2 семестр
ОК 09	Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві
ОК 11	Управління сервісними операціями (сервісологія)
ОК 12	Стратегічний менеджмент сфери послуг
ОК 13	Інноваційні тренди в галузі харчування
П.01	Виробнича (асистентська) практика
	3 семестр
ОК 06	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві
ОК 10	Управління івент-кейтерингом
П.02	Виробнича практика
	Атестація

IV. ОПИС ПРОГРАМИ

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
Обов'язкові компоненти ОП		
ЗК 1, ЗК 4, ЗК 6, ФК1, ФК4, ФК6	ПР1, ПР5, ПР10	Соціальне підприємництво
ЗК 2, ЗК 8, ФК2, ФК3, ФК10	ПР1, ПР2	Методологія та організація наукових досліджень
ЗК1, ЗК 10, ФК1, ФК2, ФК4, ФК6	ПР1	Основи безпеки в галузі
ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК7, ФК2, ФК4, ФК5,	ПР1, ПР3, ПР4, ПР8, ПР9,	Бренд-менеджмент

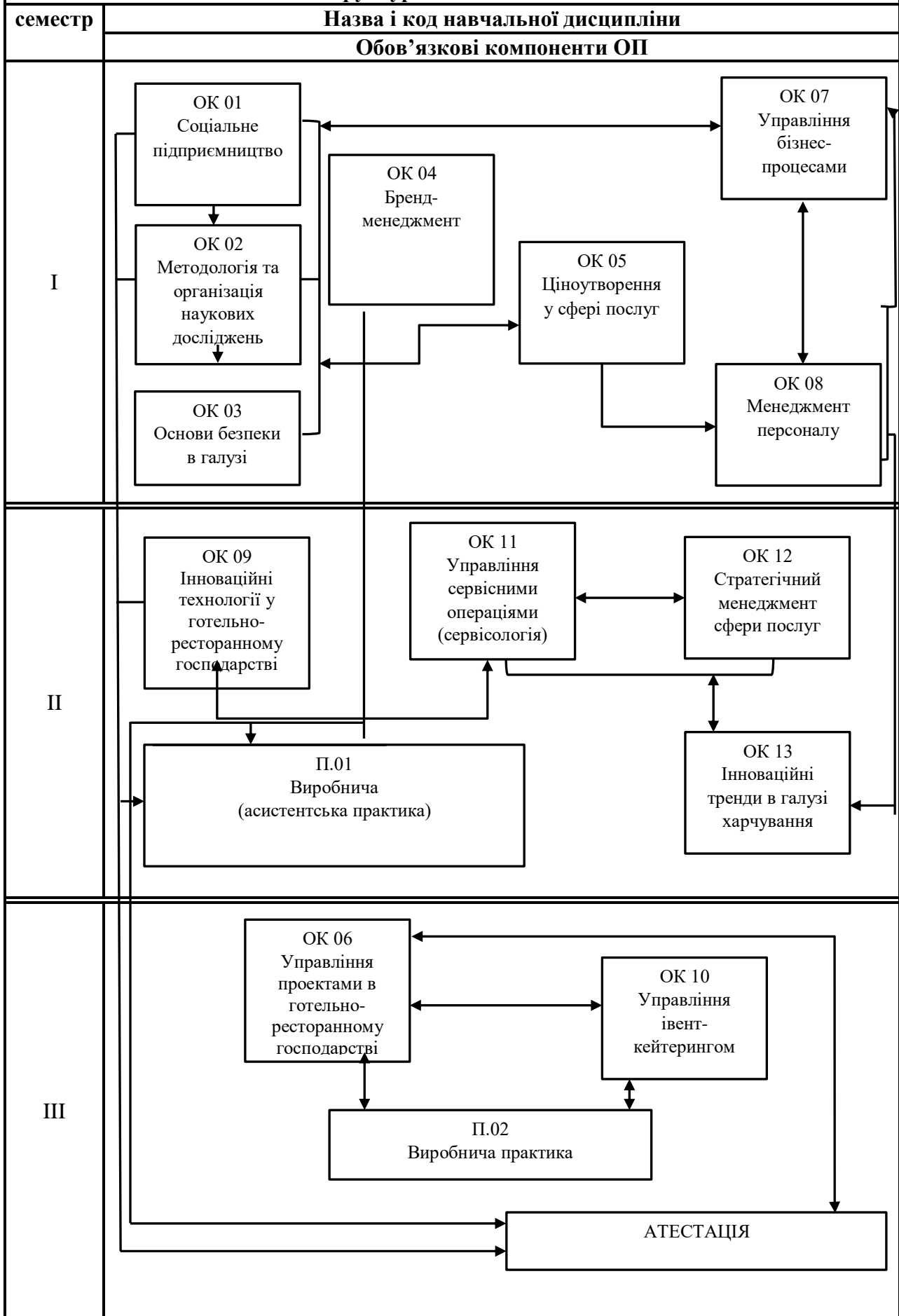
ФК6,ФК7, ФК14	ПР10	
ЗК4,ЗК6, ФК2,ФК4,ФК5,ФК6,ФК7,ФК9,ФК13	ПР1,ПР4,ПР5,ПР10	Ціноутворення в сфері послуг
ЗК 3, ЗК 5,ЗК 7, ФК2, ФК 3, ФК 4, ФК 5, ФК 6, ФК 9, ФК 10, ФК 11, ФК 12, ФК 13, ФК 14	ПР1,ПР3,ПР4,ПР5, ПР6,ПР10	Стратегічний менеджмент сфери послуг
ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 9, ФК 2, ФК 3, ФК 4, ФК 6, ФК8, ФК 10, ФК 12	ПР1,ПР5,ПР6,ПР10	Менеджмент персоналу
ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 5, ЗК 7, ЗК 9, ФК2, ФК3, ФК5, ФК6, ФК8, ФК9, ФК 12, ФК 13	ПР1,ПР3,ПР4,ПР5,ПР6, ПР7,ПР8,ПР9,ПР10	Управління івент-кейтерингом
ЗК4,ЗК 5, ЗК 7, ФК 2, ФК 4, ФК5, ФК 6, ФК 7, ФК 9, ФК 10, ФК 12, ФК 13, ФК 15	ПР1,ПР2,ПР3,ПР6, ПР9,ПР10	Управління сервісними операціями (сервісологія)
ЗК 5, ЗК 8, ЗК 9, ЗК 10, ФК 2, ФК 3, ФК 4, ФК 5, ФК6, ФК 7, ФК 8, ФК 9, ФК 12, ФК 13, ФК 15	ПР1,ПР3,ПР4,ПР5, ПР7,ПР8, ПР9,ПР10	Інноваційні тренди в галузі харчування
ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 10, ФК 2, ФК 3, ФК 4, ФК 5, ФК 6, ФК 7, ФК 8, ФК 9, ФК 10, ФК 11, ФК 12, ФК 13	ПР1,ПР3,ПР4,ПР5,ПР6, ПР8,ПР10	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві
ЗК3,ЗК 5, ЗК 7,ФК 2,ФК3,ФК 4,ФК 6, ФК7, ФК 8,ФК 9,ФК 10,ФК 11,ФК 12, ФК 13, ФК 14	ПР1,ПР3,ПР4,ПР5, ПР6,ПР8,ПР10	Управління бізнес-процесами
ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 8, ЗК 9, ЗК 10, ФК 2, ФК 3, ФК 4, ФК 5, ФК 6, ФК 7, ФК 8, ФК 9, ФК 12, ФК 13, ФК 14, ФК 15	ПР1,ПР3,ПР4,ПР7,ПР8, ПР9,ПР10	Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві
Практична підготовка ОП		
ЗК 2, ЗК 4, ЗК 6, ЗК 8, ФК1, ФК2,ФК3,ФК4,ФК5	ПР1,ПР2,ПР3,ПР4	Виробнича (асистентська) практика
ЗК 7, ФК6, ФК7, ФК8, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, ФК13,ФК14,ФК15	ПР5,ПР6,ПР7,ПР8, ПР9,ПР10	Виробнича практика

V. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться згідно з «Положенням про випускні кваліфікаційні роботи в УДПУ імені Павла Тичини», «Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про Європейську кредитно-трансферну систему навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини», «Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії» та інших нормативно-правових актів.

Атестація випускників освітньо-професійної програми здійснюється у формі комплексного екзамену за фахом та захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачою документу державного зразка про присудження освітнього ступеня магістра. Кваліфікаційна робота здобувача освітнього ступеня має бути результатом самостійного наукового дослідження з індустрії гостинності. Перед захистом кваліфікаційні роботи проходять обов'язкову перевірку на наявність академічного плагіату. Роботи, виконані не самостійно, а також ті, що не пройшли перевірку або мають понад 25% неоригінального тексту, до захисту не допускають. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

VI. Структурно-логічна схема ОП



**Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності: 241«Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	П.01	П.02
ЗК1	+		+					+							
ЗК2		+				+		+	+	+				+	
ЗК3				+		+	+	+	+	+		+			
ЗК 4	+			+	+	+			+	+	+			+	
ЗК 5				+			+		+	+	+	+	+		
ЗК 6	+				+	+		+	+					+	
ЗК 7				+		+	+	+		+	+	+			+
ЗК 8		+							+				+	+	
ЗК 9								+	+	+			+		
ЗК10			+			+			+				+		
ФК1	+		+											+	
ФК 2		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК 3		+				+	+	+	+	+		+	+	+	
ФК4	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
ФК5				+	+	+			+	+	+	+	+	+	
ФК6	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ФК7				+	+	+	+		+		+		+		+
ФК8						+	+	+	+	+			+		+
ФК9					+	+	+		+	+	+	+	+		+
ФК10		+				+	+	+			+	+			+
ФК11						+	+					+			+
ФК12						+	+	+	+	+	+	+	+		+
ФК13					+	+	+		+	+	+	+	+		+
ФК14				+			+		+			+			+
ФК15									+		+		+		+

**VIII. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності: 241«Готельно-ресторанна справа»**

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	П.01	П.02
ПРН1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН2		+									+			+	
ПРН3				+		+	+		+	+	+	+	+	+	
ПРН4				+	+	+	+		+	+		+	+	+	
ПРН5	+				+	+	+	+		+		+	+		+
ПРН6						+	+	+		+	+	+			+
ПРН7									+	+			+		+
ПРН8				+		+	+		+	+			+		+
ПРН9				+					+	+	+		+		+
ПРН10	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

Керівник проєктної групи
(гарант освітньої програми)

Програма схвалена на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № від _____ 2020 р.).

Завідувач кафедри _____ І. М. Поворознюк

Програму затверджено вченою радою ННІ економіки та бізнес-освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № ___ від _____ 2020 р.).

Голова ради ННІ економіки та бізнес-освіти _____ М.А. Слатвінський

Освітньо-професійну програму рекомендовано до впровадження вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № ___ від _____ 2020 р.).

Учений секретар університету _____ С.А. Шуляк