

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

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітня програма Готельно-ресторанна справа**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № 00 від 00.00.2026)

Освітня програма
вводиться в дію з 00.00.2026

Директор ВТЕІ ДТЕУ

Наталія ЗАМКОВА
(наказ № 00 від 00.00.2026)

Вінниця 2026

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Рябенка Марина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, гарант освітньої програми.
2. Мазуркевич Ірина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Постова Валентина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Іваницька Наталя – д-р філол. наук, професор, професор кафедри іноземної філології та перекладу.
5. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee», м. Вінниця.
7. Педорченко Ольга – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club», м. Вінниця.
8. Вовнянко Віталій – здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
9. Конопельнюк Дарія – здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
10. Зарічнюк Антон – випускник, ОС «магістр».
11. Сімшаг Олег – випускник, ОС «магістр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(за освітньою програмою Готельно-ресторанна справа)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Тип диплому	Диплом магістра, одиничний
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мова(и) викладання	Українська
Обсяг ОП і вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за ОП	Обсяг – 90 кредитів ЄКТС, на основі ОС «бакалавр», «магістр», ОКР «спеціаліст»
Форми здобуття освіти та терміни виконання ОП	Без обмежень\Термін навчання – 1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Опис предметної області	Об'єкт вивчення: 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-проектування 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.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма орієнтована на підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективного управління у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Вища освіта за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа сприяє формуванню та розвитку професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі, конкурентоспроможність, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі, стратегічний менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі.
Особливості програми	Характерною особливістю ОП Готельно-ресторанна справа є поєднання дисциплін управлінського, маркетингового та проектного спрямування, покликаних сформувати у здобувачів вищої освіти комплекс знань, умінь та навичок організації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності та альтернативності, та передбачає вивчення професійної комунікації іноземною мовою задля формування іншомовної компетентності за фахом. Проведення для здобувачів вищої освіти виїзних навчальних занять, гостьових лекцій, майстер-класів та семінарів. Залучення до освітнього процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми Готельно-ресторанна справа другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій

	1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами 2447.1 Професіонали у сфері управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи
Подальше навчання / Академічні права випускників	Продовження навчання за програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF-LLL – 8 рівень. Право набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій. Застосування сучасних інформаційних технологій (самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів, використання системи управління навчанням MOODLE) https://m.vtei.edu.ua/ Проведення гостьових лекцій, семінарів, тренінгів за участі фахівців-практиків.
Оцінювання	Поточний контроль – тестування, розв’язування задач, ситуаційних завдань, дискусії, проходження виробничої та виробничої (переддипломної) практик тощо. Підсумковий контроль – письмовий екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. 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.

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, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з 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 проектами 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 нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються.

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

Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачена в рамках договорів про співпрацю: - Політехніка Свентокшиська, м. Кельце, Польща, № 50 від 26.06.2023. - Навчальний центр AI Rimini, м. Ріміні, Італія, № 52 від 28.07.2023. - Університет «Александру Іоан Куза», м. Яси, Румунія, № 47 від 22.05.2023. - Університет Яна Кохановського, м. Кельце, Польща, № 28 від 19.10.2022 - Тбіліський державний університет імені Іване Джавахішвили, м. Тбілісі, Грузія, № 181 від 27.12.2018. - Folkuniversitetet Kursverksamheten vid Uppsala Universitet, м. Уппсала, Швеція, № 9/1 від 27.03.2018.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОП

Код ОК	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	6	Екзамен
Всього:		6	
Цикл професійної підготовки			
ОК 2	Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі / Strategic Marketing and Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	9	Екзамен
ОК 3	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі / Business Activity Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	6	Екзамен
ОК 4	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі / Corporate Management in Hotel and Restaurant Business	6	Екзамен
ОК 5	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі / Project Management in Hotel and Restaurant Business	6	Екзамен
Всього:		27	
Практична підготовка			
	Виробнича практика / Practical Training	12	Залік
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	9	Залік
Всього:		21	
Атестація			
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper	12	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		66	
Вибіркові компоненти ОП			
Цикл професійної підготовки			
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 3	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 4	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 5	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 6	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонентів:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітня програма Готельно-ресторанна справа.

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

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

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється у формі публічного захисту.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

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

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
ПРН 01		+	+	+	+			+
ПРН 02	+			+		+	+	+
ПРН 03		+	+		+			+
ПРН 04		+	+		+	+	+	+
ПРН 05		+	+		+			+
ПРН 06	+	+	+	+	+			+
ПРН 07		+	+	+			+	+
ПРН 08			+	+	+			+
ПРН 09		+	+		+	+	+	
ПРН 10		+	+		+		+	
ПРН 11		+	+		+		+	+
ПРН 12	+	+	+	+	+	+		+