

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Державний університет інтелектуальних технологій і зв'язку

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

«Hotel and restaurant business»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Інформація про внесення зміни	Вперше

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку
(Протокол від 10. 04. 2026 р. № 3)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.

(Наказ від 10. 04. 2026 р. № 01-ад-52)



Ректор

Олександр НАЗАРЕНКО

ОДЕСА – 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

змін до освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

ВНЕСЕНО

Кафедрою публічного управління та цифрової економіки

Протокол від « 13 » 04 2026 р. № 9

В.о. завідувача кафедри

Олександра ЦИРА

ПОГОДЖЕНО

Т.в.о. декана факультету бізнесу та соціальних комунікацій

« 03 » 04 2026 р.

Ганна ЯТВЕЦЬКА

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу ліцензування та акредитації

« 06 » 04 2026 р.

Юлія ШТОВБА

ПОГОДЖЕНО

Начальник навчального відділу

« 06 » 04 2026 р.

Світлана КІЙКО

РЕКОМЕНДОВАНО

до розгляду на Вченій раді Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку
рішенням навчально-методичної ради

(Протокол від 08 04 2026 р. № 3)

Голова Комісії з питань внутрішнього забезпечення якості

Олег ГРАБОВСЬКИЙ

Голова Навчально-методичної ради

Світлана ХАДЖИРАДСВА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги з підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю **J2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг **J** Транспорт та послуги.

1. Внесено: кафедрою публічного управління та цифрової економіки.

2. Розроблено робочою групою у складі:

Керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Цира Олександра Василівна, кандидат філософських наук, доцент, в.о. завідувача кафедри публічного управління та цифрової економіки Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку.

Члени робочої групи:

Точиліна Юлія Юріївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри публічного управління та цифрової економіки Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку;

Кораблінова Ірина Анатоліївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри публічного управління та цифрової економіки Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку;

Солодка Валентина Іванівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри метрології, якості та стандартизації Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку;

Макоганюк Анастасія Олегівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри інформаційних та комп'ютерних систем Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку.

3. Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Ульченко Віктор Миколайович, директор ТОВ «Будинок Павлових»;

Новикова Іннола Вікторівна, доктор економічних наук, професор, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи Київського аграрного університету Національної академії аграрних наук;

Каргаполов Юрій Володимирович, голова правління ГО «Українського відділення всесвітньої інтернет спільноти (ISOC)».

Освітньо-професійну програму розроблено відповідно до:

Законів України «Про вищу освіту» (від 01 липня 2014 р. № 1556-VII; в редакції від 11 березня 2026 р.); «Про освіту» (від 05 вересня 2017 р. № 2145-VIII; в редакції від 01 січня 2026 р.); «Про національну програму інформатизації» (від 01 грудня 2022 р. № 2807-IX); «Про основи національного спротиву» (від 16 липня 2021 року № 1702-IX; в редакції від 12.04.2026 р.).

Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» (від 30 грудня 2015 р. № 1187; в редакції від 24 березня 2021 р. № 365); «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (23 листопада 2011 р. № 1341; в редакції від 25 червня 2020 р. № 519); «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (від 29 квітня 2015 р. № 266; в редакції від 16.12.2022 № 1392); «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (від 30 серпня 2024 р. № 1021).

Наказів Міністерства освіти і науки України: Про затвердження Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти (від 11 липня 2019 р. № 977); Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (від 04 березня 2020 р. № 384); Листа Міністерства освіти і науки України «Примірний зразок освітньо-професійної програми для першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів» (від 28 квітня 2017 р. № 1/9-239);

Нормативно-правових актів, що регулюють суспільні відносини за визначеними галузями знань підготовки здобувачів вищої освіти: Закон України «Про засади державної регіональної політики» (№ 156-VIII у чинній редакції); Закон України «Про туризм» (від 15 вересня 1995 р. № 324/95-ВР); Закон України «Про співробітництво територіальних громад» (від 17 червня 2014 р. № 1508-VII); Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР); Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної економічної стратегії на період до 2030 року» (від 03 березня 2021 р. № 179); Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Державної стратегії регіонального розвитку на 2021-2027 роки» (від 05 серпня 2020 р. № 695); Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження порядків з питань відновлення та розвитку регіонів і територіальних громад» (від 18 липня 2023 р. № 731); Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії здійснення цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації в економіці та сфері послуг на період до 2025 року та затвердження плану заходів щодо її реалізації» (від 17 листопада 2021 р. № 1467-р.).

Статуту Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку (затвердженого наказом МОН від 20 листопада 2023 № 1433) та інших нормативних документів ДУІТЗ (<https://suitt.edu.ua/polozhennia>).

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

1.1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний університет інтелектуальних технологій і зв'язку Кафедра публічного управління та цифрової економіки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Форма здобуття вищої освіти	Очна (денна), заочна
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності відсутній
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, EQF-LLL – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня бакалавра
Додаткові умови до вступу	Немає
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програм	https://suitt.edu.ua/

1.2. Мета освітньої програми

Підготовка конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, які володіють сучасними професійними, управлінськими та цифровими компетентностями, необхідними для організації й управління діяльністю підприємств індустрії гостинності, здатні здійснювати професійну діяльність в умовах динамічного ринкового середовища, забезпечувати високий рівень сервісу та безпечності послуг, упроваджувати інноваційні та цифрові технології в операційні, маркетингові й управлінські процеси, розробляти та реалізовувати стратегії розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу, спрямовані на підвищення їх конкурентоспроможності, сталого розвитку та задоволення потреб споживачів.

1.3. Характеристика освітньої програми

Опис предметної області

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності: Готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, операційні, сервісні та виробничі процеси готельно-ресторанної справи та кейтерингу, сервісна діяльність, послуги гостинності, суб'єкти готельної, ресторанної справи та кейтерингу, якість і безпечність продукції та послуг, міжкультурна комунікація, ресурсне та матеріально-технічне забезпечення діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, правове регулювання діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу.

Теоретичний зміст предметної області: Теорії, поняття, принципи, концепції організації діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, сервісології, приготування та подання якісних і безпечних харчової продукції та напоїв, надання послуг з розміщення, обслуговування та супутніх послуг у готелях, ресторанах.

Методи, методики та технології: Технологій приготування та подання якісних і безпечних продукції та напоїв, методики оцінювання якості та безпечності продукції та послуг, технології обслуговування споживачів послуг гостинності, методи оцінювання бізнес-процесів та обстеження функціонування суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, цифрові технології забезпечення ефективної діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу.

Інструменти та обладнання: Професійне устаткування та оснащення операційних, сервісних і виробничих бізнес-процесів, спеціальне програмне забезпечення для діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

**Орієнтація
освітньої
програми**

Освітньо-професійна, прикладна, змістовий контент якої орієнтований на сучасні науково-практичні досягнення у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу, зокрема на використання цифрових технологій, інформаційно-комунікаційних систем, аналітичних інструментів і управлінських моделей у діяльності підприємств індустрії гостинності. Особлива увага приділяється вивченню реальних бізнес-процесів готельно-ресторанних підприємств у цифровому середовищі, особливостям застосування інформаційно-комунікаційних технологій в організації сервісу, управлінні операційною діяльністю, маркетингу, бронюванні, взаємодії з клієнтами та забезпеченні якості й безпечності послуг.

**Основний
фокус освітньої
програми**

Формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти здатності застосовувати інформаційні системи та цифрові технології для розв'язання професійних завдань у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу, використовувати сучасні цифрові інструменти, аналітичні підходи та інноваційні методи організації й управління бізнес-процесами підприємств індустрії гостинності в умовах цифрової трансформації та розвитку сервісної економіки.

Ключові слова: цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу, інформаційні технології в HoReCa, цифрові сервіси та платформи, електронна комерція у сфері послуг, цифрові комунікації з клієнтами, автоматизація та облік сервісних процесів, аналітика та моделювання бізнес-процесів, цифрова інфраструктура підприємств індустрії гостинності, Інтернет речей у готелях і ресторанах.

**Особливості
програми**

Програма спрямована на використання сучасних ІКТ, передбачає трансфер кредитів ЄКТС, викладання навчальних дисциплін професорами-візитерами, он-лайн курси, дистанційне навчання тощо.

Освітньо-професійна програма має прикладне спрямування. Її ключовою особливістю є формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та кейтерингу сучасних професійних і цифрових навичок та компетентностей, необхідних для організації й управління діяльністю підприємств індустрії гостинності, застосування цифрових технологій і інформаційних систем у сервісних та управлінських процесах, а також використання аналітичних підходів, елементів економічного аналізу та моделювання бізнес-процесів з метою прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

1.4. Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу може виконувати професійні роботи та займати первинні посади, пов'язані із здійсненням різноманітних функцій управління, відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій ДК 003:2010»: <i>12 – керівники підприємств, установ, організацій: 1225 - Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</i> <i>13 – керівники малих підприємств без апарату управління: 1315 - Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1315 – Ресторатор</i> <i>145 – Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства: 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</i> <i>248 - Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи: 2482 - Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2482.2 - Професіонали із готельної та ресторанної справи</i>
Подальше навчання	Випускники програми мають право продовжити навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти, у тому числі за профільною спеціалізацією, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.

1.5. Викладання й оцінювання

Викладання й навчання	Студентоцентроване, проблемно зорієнтоване навчання і самонавчання, комунікативно-діяльнісний та технологічний підходи; інноваційні, інтерактивні, пошукові, творчі, проблемні методи навчання; методи самонавчання тощо. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарських, практичних занять. Передбачена самостійна робота на основі підручників і конспектів, консультації з викладачем, індивідуальні заняття, групові проєктна робота.
Оцінювання	Оцінювання результатів навчання відбувається за результатами поточного (на заняттях) та підсумкового (заліки, екзамени,

проходження практики) контролю. Застосовується 100-бальна шкала оцінювання, а також національна система (відмінно, добре, задовільно, незадовільно) та система ECTS (A, B, C, D, E, F, FX). Оцінюються усні виступи, доповіді, презентаційні демонстрації, вирішення практичних завдань і тестів, моделювання ситуацій, письмові й реферативні роботи.² Підсумкове оцінювання – публічний захист кваліфікаційної (бакалаврської) роботи.

1.6. Програмні компетентності (ПК)

Інтегральна компетентність (ІК)

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанній сфері та кейтерингу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, шляхом застосування сучасних економічних, управлінських та цифрових методів, інформаційних технологій, а також теорій і практичних підходів у сфері сервісу, організації послуг та управління підприємствами індустрії гостинності.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК-12. Здатність до національного спротиву.

Спеціальні (фахові, предметні)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

- компетентності (СК)**
- СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
- СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

1.7 – Результати навчання (РН)

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

1.8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Гарант освітньо-професійної програми – кандидат філософських наук, доцент, магістр економіки підприємства та інформаційних мереж зв'язку, кваліфікований технік з метрології за спеціальністю «Радіотехнічні вимірювання», досвідчений фахівець у сфері управління, цифрових технологій та індустрії сервісу, забезпечує формування у здобувачів практичних знань і компетентностей для ефективного управління готельно-ресторанними підприємствами та впровадження цифрових рішень у бізнес-процеси.

До реалізації освітньо-професійної програми залучені науково-педагогічні працівники, які є штатними працівниками Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку, мають науковий ступінь та вчене звання, підтверджений рівень наукової та професійної активності, відповідно до встановлених вимог, та є визнаними професіоналами з досвідом науково-педагогічної, практичної та управлінської діяльності, а також відомі міжнародні вчені та експерти.

Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу; залучення до аудиторних занять професіоналів практиків, експертів галузі).

Матеріально- технічне забезпечення

Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів відповідає нормативам ліцензійних вимог. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком 100%. Соціальна-побутова інфраструктура: бібліотека, зокрема і читальна зала; два пункти харчування; актовa зала; спортивна зала. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням наявні в достатній кількості, що необхідно для виконання навчальних планів.

**Інформаційне й
навчально-
методичне
забезпечення**

Лекційні аудиторії та приміщення для практичних занять оснащені відповідним обладнанням для презентацій, а також технічними засобами для демонстрації відеоматеріалів з доступом до корпоративної локальної мережі та мережі Інтернет за технологією Wi-Fi, Ethernet та GPON.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний і змістовний контент та здійснюється за допомогою:

- *онлайн ресурсів та сервісів ДУІТЗ:*
<https://suitt.edu.ua> (офіційний веб-сайт, на якому розміщено основну інформацію про діяльність Університету, його структуру, ліцензії; сертифікати про акредитацію; положення, внутрішні нормативні документи, навчальні плани та освітні програми, сілабуси освітніх компонентів, інформація про структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактна інформація тощо);
<https://suitt.edu.ua/library> (бібліотека, фонди якої містять вітчизняні та іноземні періодичні фахові видання відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді та є достатніми для ефективної реалізації освітньої програми);
<https://metod.suitt.edu.ua> (методичне забезпечення – електронні версії навчально-методичних посібників, посібників до виконання лабораторних робіт, практичної підготовки здобувачів вищої освіти);
<https://suitt.edu.ua/vidkryti-osvitni-resursy/> (відкриті освітні ресурси)
<http://e-learning2.suitt.edu.ua/> (система дистанційної освіти ДУІТЗ - електронний ресурс, що містить 100% навчально-методичних матеріалів з дисциплін навчального плану освітньо-професійної програми, програми та методичних матеріалів до практичної підготовки);
- *міжнародних науково-метричних баз даних:*
<https://www.scopus.com/pages/organization/60280672>
(Scopus) та
<https://www.webofscience.com/wos/woscc/summary/0ab6cca9-9c9d-407a-a80e-3ec10e55ce39-014e93a6c1/times-cited-descending/1> (Web of Science), де розміщено основні результати науково-педагогічної діяльності у вигляді статей та монографій членів групи забезпечення освітньо-професійної програми

Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми складається з: навчального плану, силабусів навчальних дисциплін, робочих програм навчальних

дисциплін; навчально-методичних матеріалів до навчальних дисциплін.

1.9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність

У межах реалізації освітньо-професійної програми здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності **J2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг надається можливість скористатися освітніми пропозиціями вітчизняних Університетів-партнерів, з якими ДУІТЗ підписано відповідні меморандуми та угоди про академічну мобільність.

Визначення результатів навчання за програмами кредитної мобільності здійснюється на основі узгоджених з Університетами-партнерами навчальних планів та/або їх окремих частин (кредитних модулів, навчальних дисциплін) та на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи.

Міжнародна кредитна мобільність

Міжнародна кредитна мобільність здійснюється відповідно до нормативно-правових документів з цієї діяльності з міжнародними Університетами-партнерами та стейкхолдерами проєктів і програм технічної допомоги Україні, наказів ректора тощо, за такими напрямками: програми обміну, подвійного диплому, стипендіальні програми, програми стажування (практики), проєктна діяльність і т. ін.

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Прийом на навчання іноземних здобувачів здійснюється за «Правилами прийому на навчання для здобуття вищої освіти в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку» <https://suitt.edu.ua/pravy-la-pryjomu>.

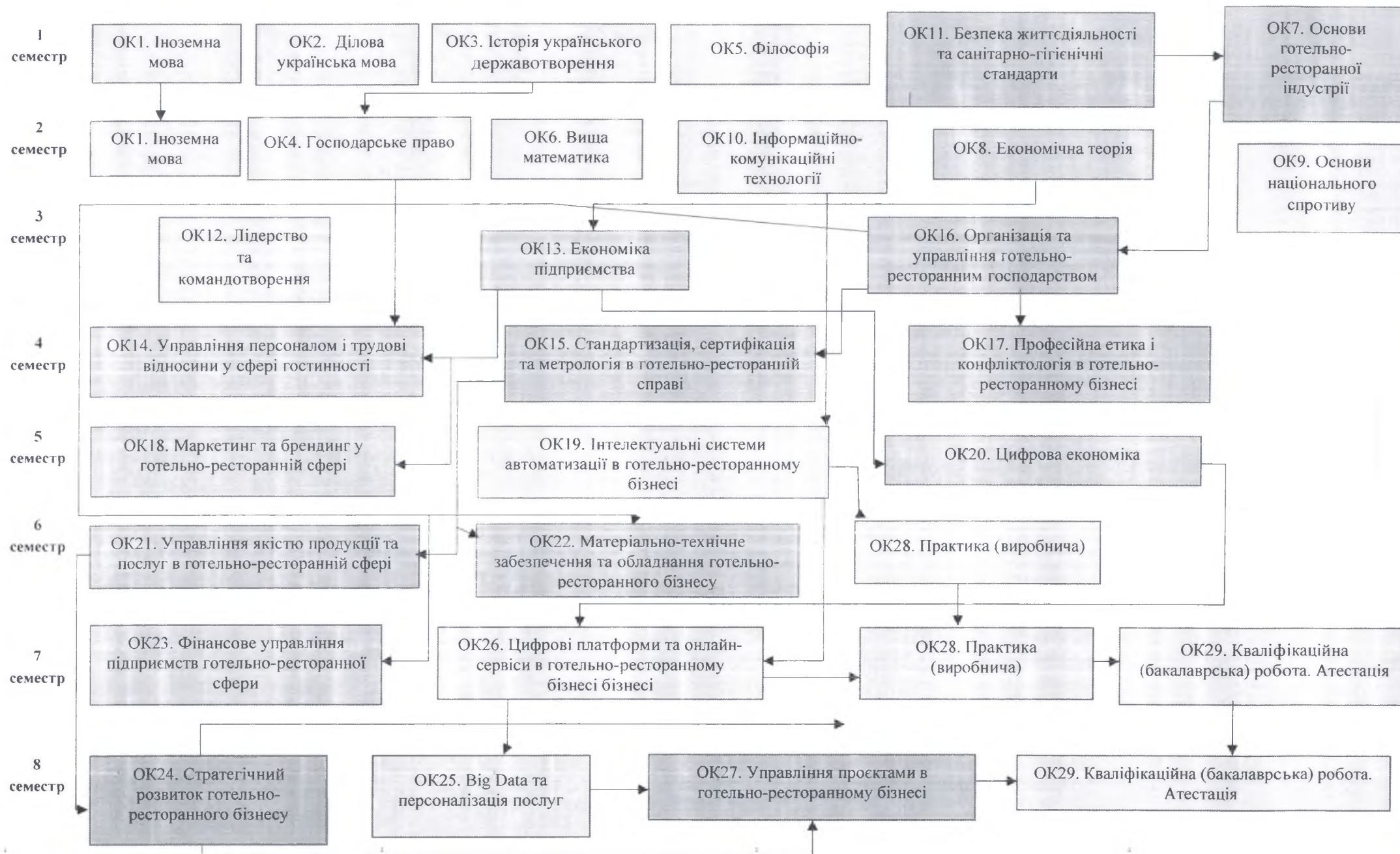
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ (ОК)			
ОК1	Іноземна мова	8	залік, залік
ОК2	Ділова українська мова	6	залік
ОК3	Історія українського державотворення	4	екзамен
ОК4	Господарське право	6	залік
ОК5	Філософія	4	залік
ОК6	Вища математика	4	екзамен
ОК7	Основи готельно-ресторанної індустрії	6	екзамен
ОК8	Економічна теорія	5	екзамен
ОК9	Основи національного спротиву	5	залік
ОК10	Інформаційно-комунікаційні технології	6	екзамен
ОК11	Безпека життєдіяльності та санітарно-гігієнічні стандарти	6	залік
ОК12	Лідерство та командотворення	6	екзамен
ОК13	Економіка підприємства	6	екзамен
ОК14	Управління персоналом і трудові відносини у сфері гостинності	6	екзамен
ОК15	Стандартизація, сертифікація та метрологія в готельно-ресторанній справі	6	екзамен
ОК16	Організація та управління готельно-ресторанним господарством	6	екзамен, КР
ОК17	Професійна етика і конфліктологія в готельно-ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК18	Маркетинг та брендинг у готельно-ресторанній сфері	6	екзамен
ОК19	Інтелектуальні системи автоматизації в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік
ОК20	Цифрова економіка	6	екзамен, КР
ОК21	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері	5	екзамен
ОК22	Матеріально-технічне забезпечення та обладнання готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен
ОК23	Фінансове управління підприємств готельно-ресторанної сфери	6	екзамен, КР
ОК24	Стратегічний розвиток готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен
ОК25	Big Data та персоналізація послуг	6	екзамен
ОК26	Цифрові платформи та онлайн-сервіси в готельно-ресторанному бізнесі	7	екзамен
ОК27	Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК28	Практика (виробнича)	16	залік
ОК29	Кваліфікаційна (бакалаврська) робота, Атестація	8	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180 кредитів ЄКТС 5400 акад. год.	9 заліків 21 екзамени 3 КР
Загальний обсяг вибіркових компонентів		60 кредитів ЄКТС 1800 акад. год.	10 заліків
Усього:		240 кредитів ЄКТС 7200 акад. год.	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Складові програми	Таймінг навчання протягом 3 років 10 місяців (за семестрами)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Обов'язкові та вибіркові компоненти теоретичної підготовки	OK1/4 OK2/6 OK3/4 OK5/4 OK7/6 OK11/6	OK1/4 OK4/6 OK6/4 OK8/5 OK9/5 OK10/6	OK12/6 OK13/6 OK16/6	OK14/6 OK15/6 OK16/6	OK18/6 OK19/6 OK20/6	OK21/5 OK22/6	OK23/6 OK26/7	OK24/6 OK25/6 OK27/6
			BK1/6 BK2/6	BK3/6 BK4/6	BK5/6 BK6/6	BK7/6 BK8/6	BK9/6	BK10/6
Практична підготовка						OK28/7	OK28/9	
Кваліфікаційна (бакалаврська) робота Атестація кваліфікаційної (бакалаврської) роботи							OK29/2	OK29/6
Кількість кредитів ЄКТС	30	30	30	30	30	30	30	30



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної (бакалаврської) роботи й завершується видачою документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня «бакалавр» із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Вимоги до кваліфікаційної (бакалаврської) роботи. Кваліфікаційна (бакалаврська) робота здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність здобувача та підбиває підсумки набутих ним результатів навчання з обов'язкових компонентів, передбачених навчальним планом. Випускна кваліфікаційна робота бакалавра повинна передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, з використанням теорій і методів економічної науки, цифрових інструментів управління, інформаційних технологій і сервісних практик, а також із врахуванням специфіки діяльності підприємств HoReCa у цифровому середовищі. Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача визначається науковим керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем індивідуального навчального плану. До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем самостійно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат. Паперова та електронна версії кваліфікаційної роботи зберігаються в архіві Університету протягом 5 років.

Установлення відмінності засвоєних компетентностей здобувачем першого (бакалаврського) рівня вищої освіти вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється публічно на засіданні державної екзаменаційної комісії.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	Загальні компетентності (ЗК)													Спеціальні (фахові) компетентності (СК)												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
OK1											+															
OK2						+																				
OK3	+																									
OK4		+													+											
OK5	+																									
OK6									+																	
OK7			+																							
OK8													+													
OK9												+														
OK10				+																						
OK11																+										
OK12					+																					
OK13																+										
OK14															+							+	+			
OK15														+			+			+					+	
OK16		+																								
OK17								+							+											
OK18																								+		
OK19																						+				
OK20																			+		+		+			
OK21																	+			+						
OK22																										
OK23																+						+				
OK24																										
OK25																			+							
OK26																			+							
OK27										+							+						+		+	
OK28										+					+											
OK29									+						+		+				+				+	

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

	Результати навчання (РН)																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
OK1			+					+														
OK2			+					+														
OK3																						
OK4	+																				+	
OK5																						
OK6																						
OK7		+																				
OK8																						
OK9																						
OK10																						
OK11													+				+				+	
OK12								+					+									
OK13	+													+								+
OK14															+							
OK15													+									
OK16	+						+					+										
OK17		+				+							+									
OK18									+													
OK19																						
OK20											+											
OK21																				+		
OK22		+										+										
OK23																						
OK24				+						+			+									
OK25					+		+	+														
OK26		+			+		+			+	+											
OK27																			+			
OK28	+	+														+	+					
OK29						+									+	+		+				

6. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J Транспорт та послуги відповідають вимогам положень «Про внутрішнє забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку», «Про організацію освітнього процесу в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку», «Про оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку», «Про забезпечення академічної доброчесності та етики в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку», контролюються структурними підрозділами ДУІТЗ (деканат, кафедра, лабораторія якості, навчально-методичний відділ) та відповідними колегіальними органами ДУІТЗ, зокрема: вчена рада, навчально-методична рада, комісія з питань етики та академічної доброчесності.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОПП ГРС) передбачає такі процедури і заходи:

Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми. Моніторинг ОПП ГРС здійснюється на підставі аналізу і порівняння результатів поточного та підсумкового оцінювання здобувачів вищої освіти, виконання ними навчальних завдань самостійної навчальної роботи і практичної підготовки. Коригування змісту робочих програм навчальних дисциплін, програм практик, завдань для самостійної роботи і питань, що виносяться на підсумкове оцінювання, здійснюється кафедрами щорічно. Результати самооцінювання ОПП ГРС обговорюються на засіданні випускової кафедри із запрошення стейкхолдерів та інших зацікавлених осіб. Перегляд ОПП ГРС проводиться щонайменше один раз протягом повного курсу навчання. Пропозиції щодо оновлення ОПП ГРС (об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового, інших ресурсних умов, перегляд навчального навантаження, кількості кредитів, змісту освітніх компонентів тощо) відображаються у документах відповідних структурних підрозділів і виносяться на розгляд вченої ради ДУІТЗ.

Оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних та педагогічних працівників ДУІТЗ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті або на інформаційних стендах. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за ОПП ГРС здійснюється за 100-бальною шкалою СКТС та національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано). Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти включає поточний, підсумковий семестровий контроль та атестацію. Щорічно результати оцінювання якості навчання здобувачів вищої освіти обговорюються на засіданнях випускових кафедр, вченої ради ДУІТЗ та оприлюднюються на офіційному веб-сайті ДУІТЗ.

Оцінювання науково-педагогічних та педагогічних працівників, які входять до групи забезпечення ОПП ГРС, здійснюють кафедри, лабораторія якості та

студентська рада через опитування/анкетування здобувачів вищої освіти, а також звітування викладачів за результатами навчальної, методичної, наукової та організаційної діяльності. Обговорення результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних та педагогічних працівників відбувається на засіданні вченої ради ДУІТЗ.

Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що забезпечують ОПП ГРС здійснюється відповідно до «Положення про порядок підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку». Основними видами підвищення кваліфікації є стажування, воркшопи, тренінги тощо. Контроль за впровадженням результатів підвищення кваліфікації в освітній процес здійснюється на рівні кафедр.

Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за освітньою програмою. Для реалізації ОПП ГРС розроблено навчально-методичні комплекси усіх обов'язкових та вибіркових компонентів освітньої програми, підготовлено методичні рекомендації з написання кваліфікаційної (бакалаврська) роботи, наскрізну програму практики, завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти, які розміщені в системі Moodle на платформі e-Learning ДУІТЗ. Інформаційне забезпечення освітньої програми здійснюється бібліотекою, репозитарієм та онлайн ресурсами (<https://suitt.edu.ua/library>; <https://metod.suitt.edu.ua>; <http://e-learning2.suitt.edu.ua/>).

Публічність інформації про освітню програму, ступені освіти та кваліфікації. На офіційному веб-сайті ДУІТЗ (<https://suitt.edu.ua>) розміщено усю актуальну інформацію про ОПП ГРС, зокрема про право здійснювати освітню діяльність у сфері вищої освіти, інформація про освітню програму, навчальний план, силабуси, вимоги та програма вступних випробувань (<https://suitt.edu.ua/prohramy-vuprobuvan>), правила прийому іноземних громадян тощо.

Система академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ЗВО і здобувачів вищої освіти. Система академічної доброчесності ОПП ГРС ґрунтується на вимогах «Положення про забезпечення академічної доброчесності та етики в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку». Питання академічної доброчесності контролюються структурними підрозділами ДУІТЗ (деканат, кафедра, лабораторія якості, навчально-методичний відділ) та відповідними колегіальними органами ДУІТЗ, зокрема комісія з питань етики та академічної доброчесності. Діяльність комісії регламентована «Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Державному університеті інтелектуальних технологій і зв'язку».

7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.
2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.
3. Про національну програму інформатизації: Закон України від 01.12.2022 р. № 2807-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2807-20#Text>
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
6. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
7. Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 р. № 1021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
8. Про затвердження Національної економічної стратегії на період до 2030 року: Постанова Кабінету Міністрів України від 03.03.2021 № 179. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/179-2021-%D0%BF#Text>
9. Про затвердження Державної стратегії регіонального розвитку на 2021–2027 роки: Постанова Кабінету Міністрів України від 05.08.2020 № 695 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/695-2020-%D0%BF#Text>
10. Про схвалення Стратегії здійснення цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації системи управління державними фінансами на період до 2025 року та затвердження плану заходів щодо її реалізації: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 17 листопада 2021 р. № 1467-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1467-2021-%D1%80#Text>
11. Про затвердження Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text>.
12. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 р. № 327. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
13. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: Наказ міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>
14. Положення про організацію освітнього процесу в ДУІТЗ, введеного в дію наказом ректора від 29.05.2025 № 01-02-102 URL: <https://suitt.edu.ua/wp-content/uploads/2025/12/1.-polozhennnia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-v-duitz.pdf>

15. Положення про освітні програми Державного університету інтелектуальних технологій та зв'язку, введеного в дію наказом ректора від 29.05.2025 № 01-02-102
URL: https://suitt.edu.ua/wp-content/uploads/2025/12/1.-polozhennia_pro_osvitni_prohramy_duitz.pdf
16. Про затвердження Статуту Державного університету інтелектуальних технологій та зв'язку: Наказ міністерства освіти і науки України від 20.11.2023 р. № 1433.
https://suitt.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/statut_duitz-2023.pdf
17. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо відповідності освітніх програм спеціальностям, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, та деталізованим галузям Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013: Наказ міністерства освіти і науки України від 31.12.2025 р. № 1734
18. Про основи національного спротиву: Закон України від 16 липня 2021 року № 1702-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1702-20#Text>

Гарант освітньої програми



Олександра ЦИРА