

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: професіонал готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ХЕРСОНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

(протокол № 9 від 26.02. 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 2018 р.

В.о. ректора _____ (Н.А. Тюхтенко)

(наказ № 170 від «27» березня 2018 р.)



Херсон, 2018 р.

Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» з підготовки фахівців за другим (магістерським) рівнем вищої освіти розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи ХДУ у складі:

1. Орленко О.В., доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи.
2. Носова І.О., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
3. Дзюндзя О.В., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Херсонського державного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ліфінцев С.Л., директор готельного комплексу «Гринстоун».
2. Удодова В.В., директор ресторану «Цеппелін».
3. Козлов І.В., директор готельно-ресторанного комплексу «Мускат».

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет технологій та сфери обслуговування Кафедра готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Професіонал готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація у 2018 році
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2024
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FEconMan/opp.aspx
2. Мета освітньої програми	
формування загальних і спеціальних компетентностей фахівців з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного господарства	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа» Основні предмети: Інноваційні ресторани технології, Інноваційні технології у готельному господарстві, Інноваційні технології в туризмі, Стратегічний менеджмент, Стратегічний маркетинг, Фінансовий менеджмент, Реінжиніринг бізнес-процесів.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп:

	<p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) з організації харчування</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 8 рівня НРК України, 3 циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики. <i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. <i>Атестація</i> – підготовка та захист дипломної роботи.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку суспільства;</p> <p>ЗК 2. Здатність працювати в міжнародному середовищі;</p> <p>ЗК 3. Здатність до навчання, аналізу та синтезу, системності, управління інформацією, самостійності, групової роботи;</p> <p>ЗК 4. Навички дослідження, застосування знань на практиці;</p> <p>ЗК 5. Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, в т.ч. в межах ділового (професійного) дискурсу;</p> <p>ЗК 6. Здатність до ефективної комунікативної діяльності та міжособистісної взаємодії у професійній сфері;</p> <p>ЗК 7. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;</p> <p>ЗК 8. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел;</p> <p>ЗК 9. Готовність до безперервного навчання та оволодіння сучасними знаннями;</p> <p>ЗК 10. Спроможність формувати висновки щодо основних психологічних характеристик діяльності управлінця та підлеглих, що формують єдину систему управління;</p> <p>ЗК 11. Вміння визначати стратегічні цілі організації, на</p>

	<p>основі яких здійснювати стратегічне планування; ЗК 12. Здатність публічно презентувати результати роботи, висловлювати та обґрунтовувати власну думку</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1 – Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації в сфері гостинності. ФК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень. ФК3 – Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації в сфері гостинності. ФК4 – Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів / послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку. ФК5 – Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень. ФК6 – Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі управління організацією. ФК7 – Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій. ФК8 – Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень. ФК9 – Здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією. ФК10 – Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів. ФК11 – Знання особливостей різних теоретичних підходів до розробки загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту. ФК12 – Уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень. ФК13 – Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність. ФК14 – Знання закономірностей ефективної комунікації іноземними мовами. ФК15 – Здатність використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії; ФК16 – Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі чинних правових норм під час діяльності в індустрії гостинності. ФК17 – Здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності.</p>

	<p>ФК18 – Знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.</p> <p>ФК19 – Здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК20 – Здатність формулювати та вирішувати конкретне дослідне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій.</p> <p>ФК21 – здатність володіти основними етапами й методами розробки й реалізації об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК22 – уміння приймати рішення щодо проектування кількості адміністративно-господарських приміщень готелів, приміщень громадського призначення у готелях, житлових і побутових приміщень готелів.</p> <p>ФК23 – Здатність створювати засоби і способи безпечного середовища для туриста та обслуговуючого персоналу.</p>
7. Програмні результати навчання	
ПРН1	Уміти вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.
ПРН2	Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність.
ПРН3	Уміти реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.
ПРН4	Вивчати маркетингову діяльність та вживати комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН5	Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.
ПРН6	Уміти проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.
ПРН7	Уміти орієнтуватися в чинній законодавчо-нормативній базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН8	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу
ПРН9	Знання лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

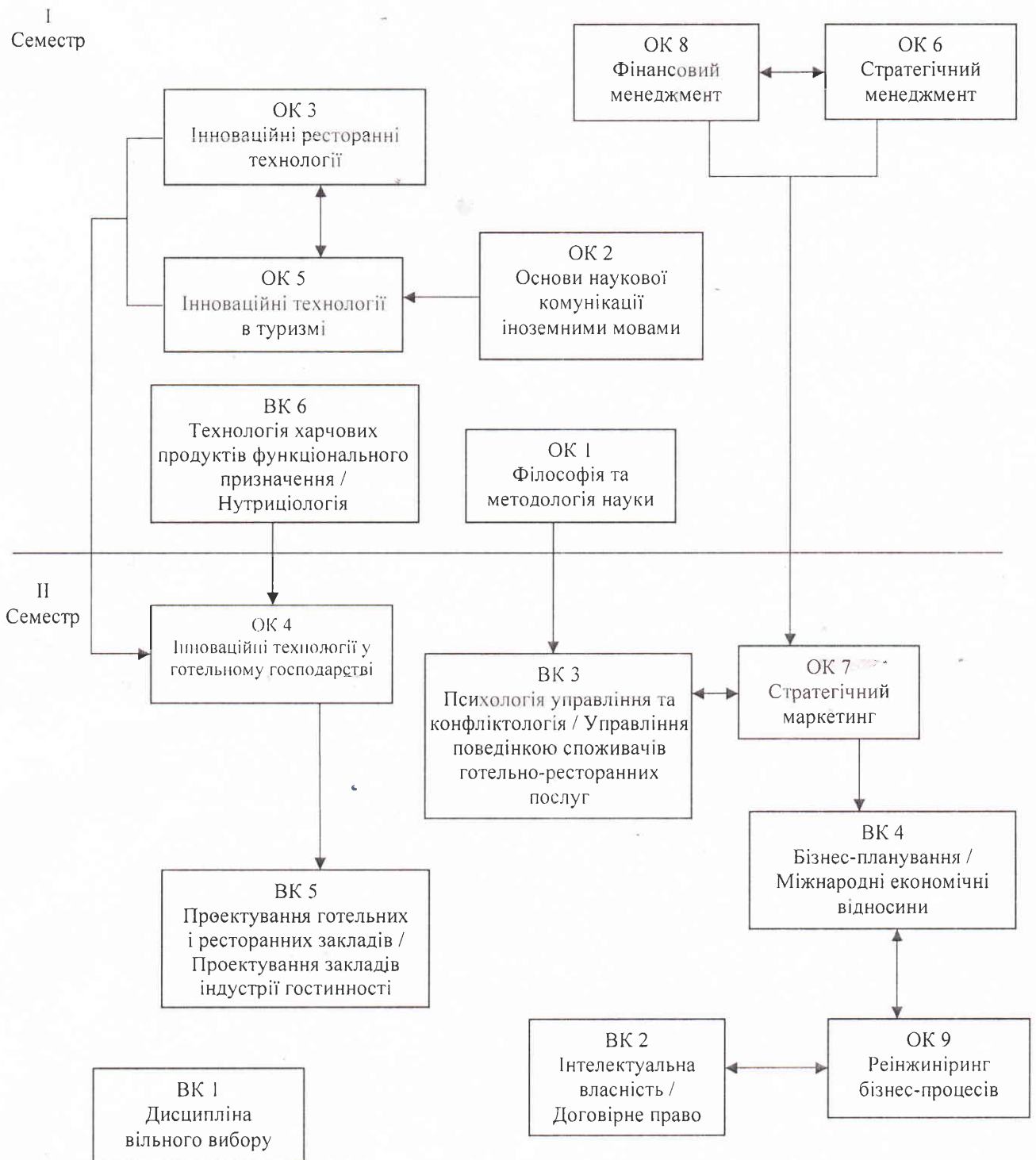
ПРН10	Уміти застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН11	Уміння працювати із правовими документами, які регламентують договірних відносин між суб'єктами господарювання.
ПРН12	Розробляти плани діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, планувати потребу в ресурсах.
ПРН13	Використовувати статистичні методи аналізу для встановлення тенденцій розвитку об'єктів дослідження.
ПРН14	Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН15	Знання основ раціонального та оздоровчого харчування різних верств населення; знання ролі окремих нутрієнтів харчового раціону у підтримці здоров'я людини.
ПРН16	Здатність діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та застосування більш ефективних інноваційних технологій;
ПРН17	Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, асортименту послуг та конкурентних переваг на ринку.
ПРН18	Володіння комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємств, механізму утворення та розподілу прибутку.
ПРН19	Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями: доктор економічних наук, кандидати технічних наук, кандидати педагогічних наук, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – навчальні корпуси; – гуртожитки; – спеціалізовані кабінети; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – доступ до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт ХДУ: http://www.kspu.edu; – доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – програми практик; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу.

9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Навчання студентів за кредитно-трансферною системою. Обсяг одного кредиту – 30 годин.
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	У межах ліцензійного обсягу спеціальності та за умови попередньої мовленнєвої підготовки.

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація здобувачів)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 1	Філософія та методологія науки	3	диф. залік
ОК 2	Основи наукової комунікації іноземними мовами	3	диф. залік
ОК 3	Інноваційні ресторанны технології	3	диф. залік
ОК 4	Інноваційні технології у готельному господарстві	4	екзамен
ОК5	Інноваційні технології в туризмі	3	екзамен
ОК 6	Стратегічний менеджмент	3,5	екзамен
ОК 7	Стратегічний маркетинг	3	екзамен
ОК 8	Фінансовий менеджмент	3	залік
ОК 9	Реінжиніринг бізнес-процесів	3	диф. залік
ОК 10	Виробнича практика	12	диф. залік
ОК 11	Підготовка до атестації та атестація здобувачів вищої освіти	27	захист дипломної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Дисципліна вільного вибору	3	залік
ВК 2	Інтелектуальна власність/ Договірне право	3	залік
ВК 3	Психологія управління та конфліктологія / Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг	3	залік
ВК 4	Бізнес-планування / Міжнародні економічні відносини	4,5	диф. залік
ВК 5	Проектування готельних і ресторанных закладів / Проектування закладів індустрії гостинності	4,5	екзамен
ВК 6	Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Нутриціологія	4,5	екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонент:		22,5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі захисту дипломної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра і присвоєння кваліфікації: професіонал готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Загальні компетентності																	
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ЗК 1	+												+				
ЗК 2		+													+		
ЗК 3	+									+						+	
ЗК 4										+							+
ЗК 5		+															
ЗК 6														+			
ЗК 7									+								
ЗК 8	+																
ЗК 9			+														
ЗК 10																	+
ЗК 11								+									
ЗК 12																	+

Фахові компетентності

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ФК 1							+	+									
ФК 2									+								
ФК 3			+	+	+												
ФК 4								+	+						+		
ФК 5						+											
ФК 6						+				+				+			
ФК 7	+						+										
ФК 8									+								
ФК 9														+			
ФК 10							+							+			
ФК 11						+	+	+									
ФК 12			+	+										+			
ФК 13						+								+			
ФК 14		+															
ФК 15						+											
ФК 16													+				
ФК 17													+				
ФК 18													+				
ФК 19													+				+
ФК 20																	
ФК 21											+	+				+	
ФК 22																+	
ФК 23					+											+	

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПРН 1						+	+										
ПРН 2						+								+			
ПРН 3			+	+	+				+								
ПРН 4							+								+		
ПРН 5			+	+													
ПРН 6								+			+						
ПРН 7													+				
ПРН 8							+								+		
ПРН 9																	
ПРН 10																	
ПРН 11													+				
ПРН 12									+						+		
ПРН 13									+								
ПРН 14																	+
ПРН 15																	+
ПРН 16																	+
ПРН 17										+							
ПРН 18										+							
ПРН 19																+	