

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

ОСВІТНЬО — ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

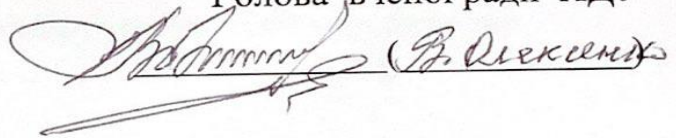
«Готельно-ресторанна справа»

другого(магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

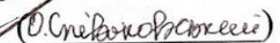
 (В. Александру)

(протокол № 15 від «01» 05 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «04» 06 2021 р.

Ректор Херсонського

державного університету

 (О. Сидоровська)

(наказ № 04/0 від «04» 06 2021 р.)



Херсон, 2021 рік * *

Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» з підготовки фахівців за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (згідно стандарту вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Наказ від 05.01.2021 р. № 26.) розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДУ у складі:

1. Орленко О.В., доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

2. Яровий В.Ф. доктор економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

3. Носова І.О., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

4. Бурак В.Г. кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

5. Якимчук Д.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

6. Іванов Є.О., магістр, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

7. Пластун А.А., заступник керуючого готелем «Оптима Херсон».

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лиманець Л.М. директор готелю «Bonita».

2. Скрипник К. А., директор ресторану «Терраса».

**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 бізнесу і права Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з 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	Сертифікат про акредитацію УД №22003265 до 1 липня 2024
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	2 роки
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.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 Південного регіону.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа» Основні предмети: Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві, Інноваційні технології в туризмі, Стратегічний менеджмент, Стратегічний маркетинг, Психологія управління та конфліктологія, Управління бізнес-процесами.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна підготовка має прикладний характер; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в готельно-ресторанній сфері та реалізує це через освітній процес та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в межах яких можлива подальша професійна кар'єра здобувача.
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 випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>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> <p>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 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 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	<p>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентації; захист кваліфікаційної роботи; заліки, екзамени.</p> <p>Оцінювання здобувачів вищої освіти передбачає наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оцінювання відбувається за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно), 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F); - оцінювання здобувачів вищої освіти дозволяє продемонструвати ступінь досягнення ними запланованих результатів навчання; - критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь; <p>оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться згідно встановлених процедур.</p>

6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
компетентності спеціальності (СК)	<p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати</p>

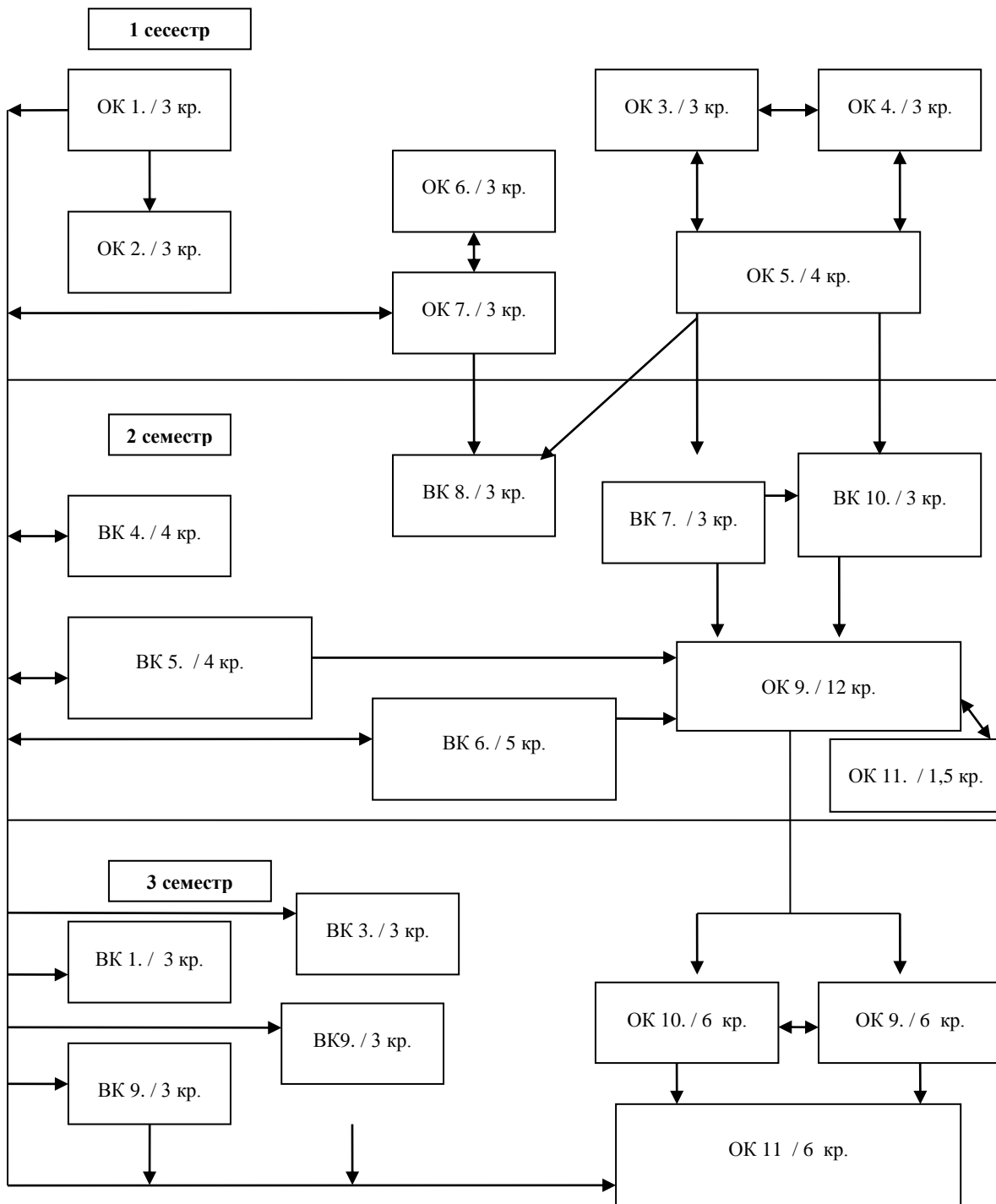
	складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
7. Програмні результати навчання	
ПРН1	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу
ПРН2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
ПРН3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
ПРН4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
ПРН5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
ПРН6	Відшукувати 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.
ПРН7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
ПРН8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
ПРН9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН10	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.
ПРН11	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.
ПРН12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники Херсонського державного університету з науковими ступенями: доктора економічних наук, кандидати технічних наук педагогічних наук філософських, економічних а також роботодавці та стейкхолдери. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники ХДУ проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. закордонні.
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 зали та відкритий спортивний майданчик.
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; – силабуси; – програми практик; – KSU Online; – доступ до електронних бібліотечних джерел.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Одеський національний економічний університет (договір від 05.09.2016 № 03-6); Національний університет біоресурсів і природокористування України (м. Київ) (договір від 11.03.2020 № 61); Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (договір від 09.11.2020 №01-12); Національний університет водного господарства та природокористування (м. Рівне) (договір від 13.03.2017 № 66/03-5).
Міжнародна кредитна мобільність	Угода №28-59 Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина). Термін дії: 28.02.2020 - 28.02.2025 Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти у межах ліцензійного обсягу спеціальності за акредитованими освітніми програмами (спеціальностями) 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 технології в готельно-ресторанному господарстві	3	екзамен
ОК 4	Інноваційні технології в туризмі	3	екзамен
ОК 5	Управління бізнес-процесами	3	диф. залік
ОК 6	Стратегічний маркетинг	3	диф. залік
ОК 7	Психологія управління та конфліктологія	3	екзамен
ОК 8	Стратегічний менеджмент	3,5	диф. залік
ОК 9	Виробнича практика	18	диф. залік
ОК 10	Переддипломна практика	6	диф. залік
ОК 11	Атестація здобувачів вищої освіти	7,5	захист кваліфікацій- ної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		56	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 2	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 3	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 4	Дисципліна вільного вибору	4	диф. залік
ВК 5	Дисципліна вільного вибору	4	диф. залік
ВК 6	Дисципліна вільного вибору	5	диф. залік
ВК 7	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 8	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 9	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 10	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		34	
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 кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра і присвоєння кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

ЗАГАЛЬНІ ТА СПЕЦІАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
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					+				+	+	+

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

Програмні результати навчання											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1			+	+	+	+			+	+	+
ПРН 2	+	+								+	+
ПРН 3			+	+						+	
ПРН 4					+	+					
ПРН 5			+		+	+		+	+	+	
ПРН 6										+	+
ПРН 7			+	+	+			+			
ПРН 8					+	+	+	+			
ПРН 9			+	+	+						
ПРН 10							+	+			
ПРН 11			+	+							
ПРН 12	+						+		+	+	+

Гарант освітньої програми

О.В. Орленко

Додаток
Вибіркові компоненти освітньої програми

ВК 1	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на сайті ХДУ)
ВК 2	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на сайті ХДУ)
ВК 3	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на сайті ХДУ)
ВК 4	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на сайті ХДУ)
ВК 5	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на сайті ХДУ)
ВК 6	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на сайті ХДУ)
ВК 7	Дисципліна вільного вибору
	Проектування готельних і ресторанных закладів
	Бізнес-планування
ВК 8	Дисципліна вільного вибору
	Технологія харчових продуктів функціонального призначення
	Управління якістю послуг в індустрії гостинності
ВК 9	Дисципліна вільного вибору
	Міжнародна готельна індустрія
	Управління сталим розвитком в туризмі
ВК 10	Дисципліна вільного вибору
	Ділова англійська мова в індустрії гостинності
	Державне та регіональне управління в туризмі