

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ

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

Передмова

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

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

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

3. Буряк В.Г. кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

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

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 економіки і менеджменту 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 –8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 8 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/Feedback.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, 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 навчання 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 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: 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 9 рівня НРК України, 3 циклу FQ-EHEA та 9 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	Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентації; захист кваліфікаційної роботи; заліки, екзамени. Оцінювання здобувачів вищої освіти передбачає наступне: - 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; оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться згідно встановлених процедур.
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)	ЗК 1. Здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку суспільства; ЗК 2. Здатність працювати в міжнародному середовищі; ЗК 3. Здатність до навчання, аналізу та синтезу, системності, управління інформацією, самостійності, групової роботи; ЗК 4. Навички дослідження, застосування знань на практиці; ЗК 5. Здатність до письмової та усної комунікації

	<p>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 основі яких здійснювати стратегічне планування;</p> <p>ЗК 12. Здатність публічно презентувати результати роботи, висловлювати та обґрунтовувати власну думку</p>
<p>компетентності спеціальності (СК)</p>	<p>СК1 – Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації в сфері гостинності.</p> <p>СК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень.</p> <p>СК3 – Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації в сфері гостинності.</p> <p>СК 4 – Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів / послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку.</p> <p>СК 5 – Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень.</p> <p>СК 6 – Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі управління організацією.</p> <p>СК 7 – Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій.</p> <p>СК 8 – Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.</p> <p>СК 9 – Здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією.</p> <p>СК 10 – Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів.</p> <p>СК 11 – 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.</p> <p>СК 12 – 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</p>

	<p>досліджень.</p> <p>СК 13 – Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність.</p> <p>СК 14 – Знання закономірностей ефективної комунікації іноземними мовами.</p> <p>СК 15 – Здатність використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії;</p> <p>СК 16 – Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі чинних правових норм під час діяльності в індустрії гостинності.</p> <p>СК 17 – Здатність класифікувати об’єкти та суб’єкти інтелектуальної власності.</p> <p>СК 18 – Знання порядку охорони прав на об’єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.</p> <p>СК 19 – 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>СК 20 – Здатність формулювати та вирішувати конкретне дослідне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій.</p> <p>СК 21 – здатність володіти основними етапами й методами розробки й реалізації об’ємно-планувальних рішень об’єктів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 22 – уміння приймати рішення щодо проектування кількості адміністративно- господарських приміщень готелів, приміщень громадського призначення у готелях, житлових і побутових приміщень готелів.</p> <p>СК 23 – 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	– навчальні корпуси; – гуртожитки;

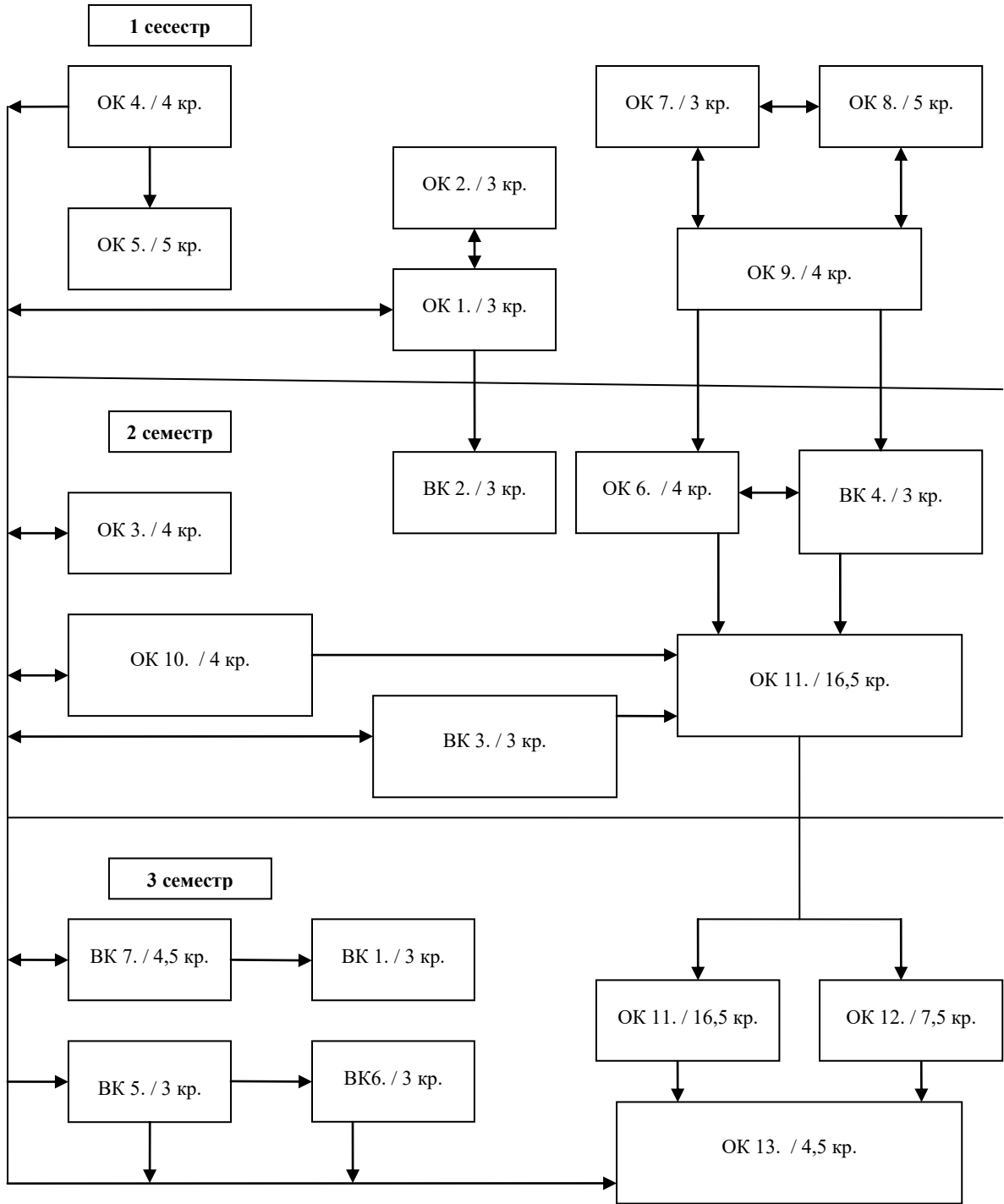
	<ul style="list-style-type: none"> – спеціалізовані кабінети; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – доступ до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт 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 ресторанні технології	4	екзамен
ОК 4	Інноваційні технології у готельному господарстві	4	екзамен
ОК5	Інноваційні технології в туризмі	5	екзамен
ОК 6	Стратегічний менеджмент	4	екзамен
ОК 7	Стратегічний маркетинг	3	диф.залік
ОК 8	Фінансовий менеджмент	5	екзамен
ОК 9	Управління бізнес-процесами	4	диф. залік
ОК 10	Ділова англійська мова в індустрії гостинності	4	екзамен
ОК 11	Виробнича практика	16,5	диф. залік
ОК 12	Переддипломна практика	7,5	диф. залік
ОК 13	Атестація здобувачів вищої освіти	4,5	захист кваліфікацій- ної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67,5	
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	3	диф. залік
ВК 5	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 6	Дисципліна вільного вибору	3	диф. залік
ВК 7	Дисципліна вільного вибору	4,5	диф. залік
Загальний обсяг вибірових 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 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 спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

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

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	ОК 12	ОК 13
ЗК 1	+											+	
ЗК 2		+			+					+			
ЗК 3	+					+							
ЗК 4											+	+	
ЗК 5		+								+			
ЗК 6						+							
ЗК 7			+	+					+		+	+	
ЗК 8	+				+		+	+					+
ЗК 9			+	+									
ЗК 10						+							
ЗК 11							+	+	+				
ЗК 12													+

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

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

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК7
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					+	+	

Гарант освітньо-професійної програми

Олена ОРЛЕНКО

Додаток

Вибіркові компоненти освітньої програми

ВК 1	Дисципліна вільного вибору (за електронним каталогом на віртуальному сайті ХДУ)
ВК 2	Дисципліна вільного вибору
2.1	Інтелектуальна власність
2.2	Договірне право
ВК 3	Дисципліна вільного вибору
3.1	Психологія управління та конфліктологія
3.2	Управління поведінкою споживачів в індустрії гостинності
ВК 4	Дисципліна вільного вибору
4.1	Міжнародні економічні відносини
4.2	Бізнес-планування
ВК 5	Дисципліна вільного вибору
5.1	Проектування готельних і ресторанних закладів
5.2	Проектування закладів індустрії гостинності
ВК 6	Дисципліна вільного вибору
6.1.	Технологія харчових продуктів функціонального призначення
6.2	Нутриціологія
ВК 7	Дисципліна вільного вибору
7.1	Міжнародна готельна індустрія
7.2	Міжнародний туризм