

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджую

Ректор Запорізького
національного технічного
університету

проф. С.Б. Беліков
_____ 2018 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «Сфера обслуговування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
КВАЛІФІКАЦІЯ	1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства

Затверджено Вченою радою ЗНТУ
протокол № 2 від «08» жовтня 2018 р.

Вчений секретар

 В.В. Кузьмин

Запоріжжя
2018

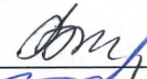
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ


Освітньо-професійної програми


РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
ГАЛІЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА	Готельно-ресторанна справа
ПРОГРАМА	
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	
(за наявності)	
ПРОФЕСІЙНА	1225 Керівники виробничих підрозділів у
КВАЛІФІКАЦІЯ	закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;
	145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства;
	1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;
	1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства


Розробники програми:

1. Гудзь П.В. д.е.н., проф.
2. Кукліна Т.С. к.е.н., доц.
3. Корнієнко О.М. к.е.н., доц.
4. Безхлібна А.П. к.е.н., доц.

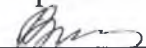









ВНЕСЕНО

Кафедрою міжнародного туризму
Протокол № 1 від «28» серпня 2018 р.
Завідувач кафедру  П.В. Гудзь


ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету міжнародного туризму та управління персоналом та економіки праці

Протокол № 1 від «30» серпня 2018 р.
Головою вченої ради ФМТУП  О.О. Васильєва

СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією факультету міжнародного туризму та управління персоналом та економіки праці

Протокол № 1 від «30» серпня 2018 р.
Голова науково-методичної комісії ФМТУП  О.О. Васильєва

Преамбула

Освітньо-професійна програма (ОПП) підготовки магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» випускника ЗНТУ є тимчасовим нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Внесено Запорізьким національним технічним університетом як тимчасовий документ до введення в дію складових галузевих стандартів вищої освіти України з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Затверджено як тимчасовий документ ректором Запорізького національного технічного університету від «08»10.2018 року.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ

Гудзь Петро Васильович – керівник проектної групи, д.е.н., професор, завідувач кафедри міжнародного туризму, академік Академії економічних наук

Кукліна Тетяна Сергіївна – член проектної групи, к.е.н., доцент кафедри міжнародного туризму

Корнієнко Ольга Миколаївна – член проектної групи, к.е.н., доцент кафедри міжнародного туризму

Безхлібна Анастасія Павлівна – член проектної групи, к.е.н., доцент кафедри міжнародного туризму

ЗМІСТ

	Вступ	
1	Нормативні посилання	
2	Терміни та їх визначення	
3	Позначення і скорочення	
4	Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	
5	Обсяг програми та його розподіл за нормативною та вибірковою часинами	
6	Підходи до викладання та навчання	
7	Система оцінювання	
8	Компетентності магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»	
8.1	Інтегральна компетентність	
8.2	Загальні компетентності	
8.3	Професійні компетентності	
9	Розподіл змісту вищої освіти	
10	Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	
11	Форма атестації здобувачів ступеня «Магістр»	
12	Терміни навчання за формами	
13	Працевлаштування випускників ступеня «Магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»	
14	Прикінцеві положення	

ВСТУП

Наказом МОН України від 06. 11. 2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», вищим начальним закладам запропоновано розробити та запровадити з 1-го вересня 2016 року освітні програми та навчальні плани згідно з вимогами Закону України «Про вищу освіту».

Для створення тимчасової освітньої програми за відсутності методології і методичних рекомендацій використовувались такі положення Закону України «Про вищу освіту»:

1) ст. 1, п. 1. 17 - освітня програма (освітньо-професійна, освітньо-наукова) - система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає:

- вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою;
- перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення;
- кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми;
- очікувані результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти;

2) ст. 10, п. 3 - стандарт вищої освіти визначає такі вимоги до освітньої програми:

- обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти;
- перелік компетентностей випускника;
- нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей);
- форми атестації здобувачів вищої освіти;
- вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти;

3) ст. 5, п.1 - другий (магістерський) рівень передбачає здобуття особою поглиблених теоретичних та/або практичних знань, умінь, навиків за обраною спеціальністю (чи спеціалізацією), загальних засад методології наукової та/або професійної діяльності, інших компетентностей, достатніх для ефективного виконання завдань інноваційного характеру відповідного рівня професійної діяльності;

4) ст. 1 п. 1.13 - компетентність визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти;

5) ст. 1 п. 1.19 - результати навчання - сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо- професійною, освітньо-науковою програмою, які можна

ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти.

На підставі цих положень прийнята (за термінологією Закону України «Про вищу освіту») така структура освітньої програми:

- виявлення видів, змісту та системи відповідних завдань інноваційної діяльності магістра (змісту вищої освіти) з урахуванням вимог професійних стандартів або еквівалентної нормативної бази;

- регламентація системи компетентностей магістра як здатностей до ефективного виконання завдань інноваційного характеру відповідного рівня професійної діяльності з урахуванням вимог професійних стандартів або еквівалентної нормативної бази та вимог Національної рамки кваліфікацій;

- визначення програмних результатів навчання та їх ступеня складності шляхом декомпозиції компетентностей;

- обґрунтування номенклатури видів навчальної діяльності завдяки адекватному розподілу програмних результатів навчання за навчальними дисциплінами, практиками, індивідуальними завданнями;

- визначення кредитів на опанування всіх видів навчальної діяльності.

Реалізація компетентнісного підходу до проектування вищої освіти шляхом створення однозначного зв'язку зовнішніх цілей вищої освіти та дисциплінами, практиками та індивідуальними завданнями є вирішальним чинником якості вищої освіти ЗНТУ та створення реальної системи внутрішнього її забезпечення.

Прозорі й зрозумілі структура та зміст освітньої програми актуальні для бакалаврів, здобувачів, викладачів, роботодавців.

Освітньо-професійна програма використовується під час :

- акредитації освітньої програми, інспектуванні освітньої діяльності за спеціальністю;

- розроблення навчального плану, програм навчальних дисциплін і практик;

- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;

- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;

- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітньо-професійна програма враховує вимоги Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій і встановлює:

- обсяг та термін навчання магістрів;

- загальні компетенції;

- професійні компетентності за спеціальністю;

- перелік та обсяг навчальних дисциплін для опанування компетентностей освітньої програми;

- вимоги до структури навчальних дисциплін.

Освітньо-професійна програма використовується для:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;

- формування індивідуальних планів студентів;

- формування програм навчальних дисциплін, практик, змісту індивідуальних завдань;
- визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
- акредитації освітньої програми;
- зовнішнього контролю якості підготовки фахівців;
- атестації магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Користувачі освітньо-професійна програма:

- здобувачі вищої освіти, які навчаються в ЗНТУ;
- викладачі ЗНТУ, які здійснюють підготовку магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- екзаменаційна комісія спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- приймальна комісія ЗНТУ.

Освітньо-професійна програма поширюється на кафедри ЗНТУ, що здійснюють підготовку фахівців ступеня магістра спеціальності.

1. Нормативні посилання

Освітня програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон «Про вищу освіту» - <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.– К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
3. Національна рамка кваліфікацій – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
4. Перелік галузей знань і спеціальностей – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf.
6. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації – http://ihed.org.ua/images/biblioteka/rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf.
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

2. Терміни та їх визначення

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

- 1) *автономність і відповідальність* - здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;
- 2) *вища освіта* - сукупність систематизованих знань, умінь і

практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у вищому навчальному закладі у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

3) *галузь знань* - основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка;

4) *дисциплінарні компетентності* - деталізовані програми компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

5) *Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС)* - система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

6) *засоби діагностики* - документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

7) *знання* - осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності. Знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

8) *інтегральна компетентність* - узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

9) *кваліфікаційний рівень* - структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

10) *компетентність/компетентності* (за НРК) - здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості;

11) *комунікація* - взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

12) *магістр* - це освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти та присуджується вищим навчальним закладом у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти відповідної освітньої програми. Ступінь магістра здобувається за освітньо-професійною або за освітньо-науковою програмою. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки магістра становить 90-120 кредитів ЄКТС, обсяг освітньо-наукової програми - 120 кредитів ЄКТС. Освітньо-наукова програма магістра обов'язково включає дослідницьку (наукову) компоненту обсягом не менше 30 відсотків;

13) *результати навчання* (Закон України «Про вищу освіту») - сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо- професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти;

14) *результати навчання* (Національна рамка кваліфікацій) - компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

15) *спеціальність* - складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка;

16) *стандарт вищої освіти* - це сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності вищих навчальних закладів і наукових установ за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності;

17) *уміння* - здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем. Уміння поділяються на когнітивні (інтелектуально-творчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів).

18) *якість вищої освіти* - рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів вищої освіти.

3. Позначення і скорочення

НРК - Національна рамка кваліфікацій;

ЗК - загальні компетентності;

ЗП – загальна підготовка;

ЗР - загальні результати навчання;

ПК - професійні компетентності за спеціальністю;

ПР - професійні результати навчання;

ПК№ - професійні компетентності спеціалізації;

ПП – професійна підготовка;

ПР№ - професійні результати навчання спеціалізації;

в№ – вибір ВНЗ;

с№ - вибір студента;

Н - нормативний вид навчальної діяльності за спеціальністю;

В - вибіркова навчальна діяльність.

4. Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою

До освоєння освітньої програми допускаються особи, які мають освіту рівня бакалавр, наявність якої підтверджено документом державного зразка.

5. Обсяг програми та його розподіл за нормативною та вибірковою частинами

Обсяг освітньої програми становить 90 кредитів ЄКТС. Нормативна частина програми (норматив - не менше 50%) становить 65 кредитів ЄКТС (73,3%). Обсяг вибіркової частини – 25 кредитів ЄКТС (27,7%).

№	Вид навчальної діяльності	
1 Цикл загальної підготовки		
	НОРМАТИВНА ЧАСТИНА	10
ЗПН 01	Методологія і організація наукових досліджень	3
ЗПН 02	Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	4
ЗПН 03	Цивільний захист і охорона праці в галузі	3
	ВИБІРКОВА ЧАСТИНА	9
ЗПВ 01	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі / Управління проектами / Менеджмент продуктивності	5
ЗПВ 02	Захист прав споживачів / Інвестиційний менеджмент / Методи і моделі прийняття рішень	4
2 цикл професійної підготовки		
	НОРМАТИВНА ЧАСТИНА	56
ППН 01	Організація обслуговування туристів у готелях	7
ППН 02	Інноваційні технології в готельному господарстві	4
ППН 03	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	4
ППН 04	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	4
ППН 05	Корпоративне управління	4
ППН 06	Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	3
ППН 07	Переддипломна практика	12
ППН 08	Дипломування	18
	ВИБІРКОВА ЧАСТИНА	15
ППВС 01	Професійна етика та дипломатичний протокол / лідерство та управлінська еліта / етика і психологія міжнародної комунікації	4
ППВС 02	АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві / інформаційний бізнес / мотивація персоналу	4
ППВС 03	Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг / публічне адміністрування / організація праці менеджера	4
ППВС 04	Бренд-менеджмент / управління проектами / менеджмент продуктивності	3
	Всього за програмою	90

6. Підходи до викладання та навчання

- опис основних підходів, методів та технологій, передбачених програмою (наприклад, студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно - орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики);

- інтенсивний характер навчання (усі заняття базуються на активному залученні слухачів до освітнього процесу (дискусії, ділові ігри, робота в міні-іграх, обмін досвідом);

- практична спрямованість (широко використовуються приклади та ситуаційні вправи з практики банківських та інших фінансових установ, які функціонують на українському ринку);

- модульний формат навчання (поєднання настановних сесій і самостійної роботи студентів дає можливість отримання повноцінної бізнес - освіти без відриву від основної виробничої діяльності);

- використання інноваційної технологій (можливість самостійної роботи студентів з використанням електронних підручників та порадишників, використання мультимедійних технологій).

7. Система оцінювання

Система оцінювання складається з:

1. Поточного контролю, який проводиться у форма усного опитування або письмового експрес-контролю на практичних заняттях та лекціях, у формі виступів студентів при обговоренні питань на семінарських заняттях, у формі тестування, тощо. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення модульної оцінки, при проведенні заліку і враховуються при визначенні підсумкової екзаменаційної оцінки з дисципліни.

Засвоєння тем (поточний контроль) контролюється на семінарських та практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змістових модулів (проміжний контроль) - на практичних та семінарських підсумкових заняттях та/або виконанням індивідуальної семестрової роботи. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

2. тестові завдання;
3. розв'язування задач;
4. виконання творчих завдань;
5. виконання індивідуальної семестрової роботи.

6. Семестровий підсумковий контроль з дисциплін є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень студента. Він проводиться відповідно до навчального плану у вигляді семестрового заліку та/ або екзамену в терміни, встановлений графіком навчального процесу.

7. Державна атестація – підготовка та захист магістерської дипломної роботи.

8. Компетентності магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

8.1. Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства.

8.2. Загальні компетентності

ЗК ₁	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК ₂	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК ₃	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації, здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною мовою.
ЗК ₄	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
ЗК ₅	Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
ЗК ₆	Здатність працювати в команді
ЗК ₇	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
ЗК ₈	Здатність розробляти та управляти проектами.
ЗК ₉	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
ЗК ₁₀	Здатність працювати в міжнародному контексті.
ЗК ₁₁	Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

8.3. Професійні компетентності

Професійна компетенція магістра з готельно-ресторанної справи полягає в наступному:

ПК ₁	Уміння застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.
ПК ₂	Здатність застосовувати теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці.
ПК ₃	Здатність розробляти регіональні програми підтримки галузі, маркетингові стратегії для просування послуг у готельному та ресторанному господарствах.
ПК ₄	Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження.
ПК ₅	Знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють

	відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної справи; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємницької діяльності в галузі готельно-ресторанного бізнесу.
ПК ₆	Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарства
ПК ₇	Здатність організувати реалізацію проекту, підбирати для цього ефективну «команду» управління проектом
ПК ₈	Здатність до використання концептуальних принципів формування стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці готельно-ресторанного бізнесу
ПК ₉	Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства
ПК ₁₀	Здатність ідентифікувати класифікаційні ознаки світових ринків готельних і туристичних послуг; знати транснаціональні корпорації в галузі готельно-ресторанного господарства та механізм їх функціонування.
ПК ₁₁	Уміння застосовувати механізм та процес управління якістю на підприємствах галузі готельного та ресторанного господарства; організувати після продажне обслуговування клієнтів, визначати критерії якості надання послуг, проводити претензійну роботу; визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів послуг, формувати інклюзивну програм відпочинку.
ПК ₁₂	Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах сфери готельного та ресторанного господарства, використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації.
ПК ₁₃	Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; автоматичними економічними програмами розрахунків; навички в роботі АРМ фахівця в галузі готельно-ресторанного господарства

9. Розподіл змісту вищої освіти

Освітньо-професійна програма передбачає такі цикли підготовки:

- цикл загальної підготовки,
- цикл професійної підготовки, що разом із попередніми циклами забезпечує певну ступінь.

Розподіл змісту вищої освіти та кредитів за видами навчальної діяльності подано у таблиці 1.

Таблиця 1

Розподіл змісту вищої освіти та кредитів за видами навчальної діяльності

Шифр	Назва навчальної дисципліни	Кількість кредитів	Формування компетентностей		Очікувані результати навчання
			загальні	професійні	
1. Цикл загальної підготовки					
1.1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА					
ЗПН 01	Методологія і організація наукових досліджень	3	ЗК ₁ – ЗК ₅	ПК ₁ ПК ₂ ПК ₅ ПК ₆	1. Знає теоретико-методологічні та методичні основи наукових досліджень; загальнонаукові та спеціальні методи досліджень; методичні схеми та методики досліджень. 2. Вміє користуватися методичними схемами досліджень основних компонентів територіальної організації життєдіяльності суспільства – природного середовища, населення, соціальної та виробничої інфраструктури, основних видів господарської діяльності; використовувати загальнонаукові та спеціальні методи досліджень на практиці; створювати програми дослідження
ЗПН 02	Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням	4	ЗК ₇	ПК ₂ ПК ₉	1. Знає літературну мову та діловий (професійний) дискурс на рідній та іноземній мові, працює в іншомовному середовищі. 2. Володіє іноземною мовою, розробляє документацію, презентує і захищає результати інноваційної комплексної професійної діяльності.
ЗПН 03	Цивільний захист і охорона праці в галузі	3	ЗК ₂	ПК ₂ ПК ₈	1. Знає систему управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівнях; умови та характер праці (показники шкідливості та небезпечності виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу на

					<p>підприємствах та організаціях галузі).</p> <p>2. Визначає шляхи зменшення напруженості та важкості трудового процесу та застосовує заходи та засоби поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці.</p>
1.2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА					
ЗПВС 01	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі / Управління проектами / Менеджмент продуктивності	5	ЗК ₆ ЗК ₉ ЗК ₁₁	ПК ₁ ПК ₄ ПК ₃ ПК ₁₂	<p>1. Вміє застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; аналізувати реальні економічні процеси і приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з їх майбутньою практичною діяльністю.</p> <p>2. Знає місце та роль стратегічного управління в системі управління; сфери використання стратегічного управління; володіє знаннями про системний підхід до менеджменту готельно-ресторанного підприємства; здійснює поточне та стратегічне планування.</p>
ЗПВС 02	Захист прав споживачів / Інвестиційний менеджмент / Методи і моделі прийняття рішень	4	ЗК ₁ – ЗК ₅ ЗК ₁₁	ПК ₃ ПК ₄ ПК ₅ ПК ₁₂	<p>1. Знає закон України про «Захист прав споживачів»; загальні положення про захист прав споживачів; види відповідальності та наслідки за порушення прав споживачів; організацію і контроль захисту прав споживачів на підприємстві (індустрії гостинності, туризму чи то в іншій організації).</p> <p>2. Вміє проводити аналіз ситуацій; характеризувати специфіку послуг; давати порівняльну характеристику методів збору первинної інформації; аналізувати ефективні заходи щодо попередження порушення прав споживачів; розуміє концепції захисту прав споживачів; поняття та механізм діяльності державного законодавства по захисту прав споживачів.</p>
2. Цикл професійної підготовки					
2.1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА					

ППН 01	Організація обслуговування туристів у готелях	7	ЗК ₇ ЗК ₉ ЗК ₁₀	ПК ₁ ПК ₂ ПК ₈ ПК ₁₁ ПК ₁₃	<p>1. Знає категорії готелів всесвітньої кваліфікації; принципи обслуговування туристів в усіх категоріях готелів; категорії номерного фонду; комплектацію номерів; технології та організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного господарства; особливості організації обслуговування туристів в закладах готельного господарства</p> <p>2. Вміє користуватися законодавчою базою; оформлювати документи служби розташування та прийому; оформлювати документи для поселення групових заявок.</p>
ППН 02	Інноваційні технології в готельному господарстві	4	ЗК ₃ ЗК ₈ ЗК ₁₁	ПК ₁ ПК ₂ ПК ₄ ПК ₆ ПК ₉	<p>1. Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва продукції готельного господарства.</p> <p>2. Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного господарства.</p>
ППН 03	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	4	ЗК ₁₋₂ ЗК ₆ ЗК ₈	ПК ₁ ПК ₂ ПК ₄ ПК ₅ ПК ₈₋₉	<p>1. Знає історію створення та застосування міжнародних стандартів ISO серії 9000 у світі та в Україні; основні поняття в галузі; нові тенденції розвитку ресторанного господарства.</p> <p>2. Вміє: застосовувати набуті знання у практичній роботі, визначає політику та цілі у сфері ресторанного господарства.</p>
ППН 04	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	4	ЗК ₁₋₃ ЗК ₆ ЗК ₇	ПК ₂ ПК ₃ ПК ₆₋₈	<p>1. Вміє розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.</p> <p>2. Здатен на проведення досліджень на відповідному рівні; розробляє нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування</p>

					споживачів.
ППН 05	Корпоративне управління	4	ЗК ₆ ЗК ₄ ЗК ₅	ПК ₁₋₃ ПК ₁₂	<p>1. Знає сутність корпоративного управління; принципи і моделі, способи реалізації у практиці корпоративного управління; права і обов'язки акціонерів, членів органів управління та контролю акціонерного товариства; принципові засади функціонування ефективної системи корпоративного управління.</p> <p>2. Вміє проектувати систему корпоративного управління в компанії; використовувати інструменти ефективної взаємодії власників і менеджерів корпорації; створювати структуру внутрішньої документаційною системи корпоративного управління; оцінювати ефективність корпоративного управління в компанії; розробляти напрями підвищення існуючої системи корпоративного управління.</p>
ППН 06	Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	3	ЗК ₈ ЗК ₁₀	ПК ₆ ПК ₁₀ ПК ₁₁ ПК ₁₃	<p>1. Знає законодавчі та нормативно-правові акти в галузі готельно-ресторанного господарства; специфіку обслуговування іноземних туристів; якість надання послуги іноземним туристам, специфіку надання послуг в готельних мережах.</p> <p>2. Вміє проводити експертизу інноваційного проекту; аналізувати якість наданих туристських послуг для іноземних туристів.</p>
2.2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА					
ППВ С 01	Професійна етика та дипломатичний протокол / лідерство та	4	ЗК ₁ ЗК ₇	ПК ₁ ПК ₄ ПК ₅	<p>1. Знає основні терміни професійної етики та дипломатичного протоколу; особливості використання візитної картки; діловий та застільний етикет; знає етичні і правові норми, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовує нормативні і правові</p>

	управлінська еліта / етика і психологія міжнародної комунікації				документи у сфері туристичної діяльності та здатен використовувати інформацію для професійної діяльності. 2. Вміє складати резюме; використовувати теоретичні знання про проходження співбесіди у роботодавця; дотримуватись дресс-коду; дотримуватись особливостей ділового етикету в офісі та дипломатичного протоколу в міжнародній сфері.
ППВ С 02	АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві / інформаційний бізнес / мотивація персоналу	4	ЗК ₂ ЗК ₅ ЗК ₁₁	ПК ₂ ПК ₄ ПК ₁₀ ПК ₁₂ ПК ₁₃	1. Знати: сучасний стан і шляхи розвитку комп'ютерної техніки; структуру і склад сучасних ЕОМ; принципи організації обчислювального процесу в готельно-ресторанному бізнесі; принципи роботи з пакетами системних, прикладних та обслуговуючих програм у готельно-ресторанному бізнесі; методи, правила, концепції управління; структуру та основи роботи зі світовою мережею Internet; 2. Вміти формулювати вимоги, розробляти проекти, ефективно використовувати програмні засоби планування робочого процесу в готельно-ресторанному бізнесі; працювати з найбільш розповсюдженими пакетами прикладних програм у готельно-ресторанному бізнесі; працювати з найбільш розповсюдженими у світовій практиці пакетами системних та прикладних програм (Windows 9x//2000/XP, MS Office 2000/XP/2003); працювати із засобами світової мережі Internet.
ППВ С 03	Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг / публічне адміністрування	4	ЗК ₁ ЗК ₇ ЗК ₁₀	ПК ₁ ПК ₃ ПК ₁₀	1. Знає стандартні методики моніторингу ринку послуг гостинності, методики досліджень ринку послуг, характеристику міжнародного ринку послуг гостинності, міжнародні готельні конфедерації, корпорації, асоціації, ланцюги, комплекси, міжнародні операційні ланцюги підприємств харчування, місце України та її окремих рекреаційних послуг на світовому ринку.

	/ організація праці менеджера				2. Вміє: визначати можливості зарубіжних партнерів щодо формування комплексу послуг, укладати угоди з зарубіжними споживачами, використовуючи результати досліджень світового ринку послуг гостинності.
ППВ С 04	Бренд-менеджмент / управління проектами / менеджмент продуктивності	3	ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₅	ПК ₃ ПК ₄ ПК ₆ ПК ₇ ПК ₁₂	1. Знає місце та роль бренд-менеджменту в загальній системі управління підприємством; міжнародні тенденції розвитку бренд-менеджменту; характеристику і елементи моделей брендів; етапи формування і просування брендів; складові ДНК бренду; методи оцінювання капіталу бренду; основні тенденції розвитку бренд-менеджменту; види віртуальних брендів. 2. Вміє використовувати інструменти стратегічного і тактичного картографування брендів; визначає вартість капіталу бренду за всіма існуючими методами; обґрунтовує вибір стратегії використання бренду; обґрунтовує використання певного виду віртуального бренду; розробляє інструкції для посади бренд-менеджера та положення про відділ з формування і просування брендів.

10. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості освіти	визначаються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти в ЗНТУ
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНТУ
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	визначаються Положенням про оцінювання в ЗНТУ
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	визначаються Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів, затвердженого наказом МОН молодьспорт України від 24.01.2013 р. № 48
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	визначається вимогами до матеріально-технічного забезпечення
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	визначається Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНТУ
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	розміщення на сайті ЗНТУ у відкритому доступі
Запобігання та виявлення академічного плагіату	перевірка на плагіат

11. Форма атестації здобувачів ступеня «Магістр»

Підсумкова атестація включає підготовку та захист випускної кваліфікаційної роботи (дипломна робота магістра).

Єдині вимоги до виконання ВКР, її змісту, обсягу і структурою, складом і формою документів, необхідних при її оформленні затверджується засіданням кафедри міжнародного туризму ЗНТУ.

Присвоєння кваліфікації «Магістр з готельної і ресторанної справи» здійснює державна екзаменаційна комісія.

12. Терміни навчання за формами

Денна та заочна форма навчання – 1,5 роки

13. Працевлаштування випускників ступеня «Магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Магістр з готельно-ресторанного господарства може займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань національного класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:

– 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;

- 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;
- 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;
- 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи;
- 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи;
- 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи;
- 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління.

14. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

Освітньо-професійна програма оприлюднюється на сайті університету до початку прийому на навчання до університету відповідно до Правил прийому.

Відповідальність за впровадження освітньо-професійної програми та забезпечення якості вищої освіти несе завідувач випускової кафедри за спеціальністю.

Таблиця 2.

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																								
	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності											Спеціальні (фахові) компетентності												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Знає літературну мову та діловий (професійний) дискурс на рідній та іноземній мові, працює в іншомовному середовищі; розробляє документацію, презентує і захищає результати інноваційної комплексної професійної діяльності.	+						+																		
Знає систему управління охороною праці (СУОП); умови та характер праці; визначає шляхи зменшення напруженості та важкості трудового процесу та застосовує заходи та засоби поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці.	+	+													+				+						
Знає теоретико-методологічні та методичні основи наукових досліджень; загальнонаукові та спеціальні методи досліджень; методичні схеми та методики досліджень.	+	+	+	+	+	+									+	+			+	+					
Вміє користуватися методичними схемами досліджень основних компонентів територіальної організації життєдіяльності суспільства – природного середовища, населення, соціальної та виробничої інфраструктури, основних видів господарської діяльності; використовувати загальнонаукові та спеціальні методи досліджень на практиці; створювати	+	+	+	+	+										+	+			+	+					

програми дослідження																									
Знає закон України про «Захист прав споживачів»; загальні положення про захист прав споживачів; види відповідальності та наслідки за порушення прав споживачів; організацію і контроль захисту прав споживачів на підприємстві (індустрії гостинності, туризму чи то в іншій організації).	+	+	+	+	+	+								+											+
Вміє проводити аналіз ситуацій; характеризувати специфіку послуг; давати порівняльну характеристику методів збору первинної інформації; аналізувати ефективні заходи щодо попередження порушення прав споживачів; розуміє концепції захисту прав споживачів; поняття та механізм діяльності державного законодавства по захисту прав споживачів.	+	+	+	+	+	+								+											+
Знає категорії готелів всесвітньої кваліфікації; принципи обслуговування туристів в усіх категоріях готелів; категорії номерного фонду; комплектацію номерів; технології та організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного господарства; особливості організації обслуговування туристів в закладах готельного господарства	+								+			+	+						+				+		+
Вміє користуватися законодавчою базою; оформлювати документи служби розташування та прийому; оформлювати документи для поселення групових заявок.	+								+		+	+							+				+		+
Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва продукції готельно-ресторанного господарства. Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельно-ресторанного господарства	+										+			+									+		

<p>Знати історію створення та застосування міжнародних стандартів ISO серії 9000 у світі та в Україні; основні поняття в галузі управління якістю; принципи управління якістю; вимоги до документації системи управління якістю; роль компетентності та кваліфікації персоналу у досягненні високої якості послуг; вимоги до постійного поліпшення, ефективності та результативності діяльності організацій, що надають послуги; методи моніторингу якості послуг під час їх надання</p>	+	+	+																									
<p>Вміти: застосовувати набуті знання у практичній роботі, зокрема для розроблення та впровадження систем управління якістю за моделлю міжнародних стандартів ISO 9000 в організаціях, що надають ресторанны і готельні послуги, а також для визначення політики та цілей у сфері якості та розроблення комплексу документації системи управління якістю.</p>	+	+	+																									
<p>Вміє розробити й обґрунтувати концепцію проекту; оцінювати ефективність проекту з урахуванням факторів ризику й невизначеності; використовувати техніко-економічне обґрунтування проекту й розробляти бізнес-план проекту; здійснювати системне планування проекту на всіх фазах його життєвого циклу;</p>	+	+	+	+																								
<p>Знає як розробляти кошторис і бюджет проекту; знаходити виконання проекту шляхом проведення тендерів, конкурсів, торгів; підготовлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання</p>	+	+	+	+																								

