

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою НУ «Запорізька політехніка»

Голова вченої ради

/ В.Є. Бахрушин /

(протокол № 26 від « 5 » 07 2021 р.)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

(зі змінами)

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Запоріжжя 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблена освітньо-професійна програма зі змінами, за якою здійснюється підготовка здобувачів на другому (магістерському) рівні вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» робочою групою у складі:

1. Віндюк А.В., доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка» (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).

2. Кукліна Т.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

3. Корнієнко О.М. кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

4. Безхлібна А.П. – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

5. Черванська Д.С. представник студентського самоврядування Національного університету «Запорізька політехніка»

6. Король О.Г. – фахівець з готельного обслуговування ПрАТ готель «Інтурист-Запоріжжя».

7. Орешко Ю.О. – керуюча ресторану «Jobs Cafe».

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Національний університет «Запорізька політехніка» Факультет міжнародного туризму та економіки Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва освітня кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	Акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень.
Передумови	- освітній ступінь «бакалавр», «спеціаліст», «магістр»; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до НУ «Запорізька політехніка».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://zp.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, організаційно-управлінської, конкурентоспроможної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Обов'язкова компонента – 73,33%; вибіркова компонента – 26,67 %; з них: практична підготовка – 30,31 %; підготовка випускної кваліфікаційної роботи – 27,28%.
Орієнтація освітньої програми	Програма ґрунтується на застосуванні інновацій в готельно-ресторанній індустрії із врахуванням закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку послуг; акцент робиться на здатність застосовувати на практиці набуті теоретичні знання.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень

	<p>Цілі навчання – набуття здатності розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p>Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Практична підготовка на підприємствах, що здійснюють діяльність в готельній та ресторанній галузі, готельно-туристичних підприємствах курортного типу в Україні та за кордоном. Залучення до навчального процесу провідних фахівців-практиків.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах підприємств сфери обслуговування усіх форм власності та організаційно-правових форм; можуть займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» займати первинні посади, а також керівні посади відповідно професійних назв, що є складовими таких класифікаційних групувань:</p> <p>1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів 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 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які</p>

	готують та постачають готові страви 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи	
Подальше навчання	Можливість продовжити навчання в аспірантурі закладу вищої освіти для отримання ступеня доктора філософії (докторські програми третього циклу навчання), у науково-дослідному інституті, академічній установі, за програмами MBA у сфері бізнесу та управління готельно-ресторанними закладами.	
5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	<ul style="list-style-type: none"> - студентоцентроване навчання, самонавчання, навчання на основі практики передбачених ОП; - 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 готельно-ресторанних установ, які функціонують в Україні); - модульний формат навчання (поєднання настановних сесій і самостійної роботи студентів дає можливість отримання повноцінної вищої освіти без відриву від основної виробничої діяльності); - використання інноваційних технологій (можливість самостійної роботи студентів з використанням електронних підручників та посібників, використання мультимедійних технологій, робота в дистанційному просторі з використанням moodle.zp.ua, zoom, Google Classroom тощо). 	
Оцінювання	Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, яке затверджено Вченою радою НУ «Запорізька політехніка» від 30 серпня 2019 р.	
6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
	ЗК 2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
	ЗК 3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
	ЗК 4	Здатність працювати в команді
	ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
	ЗК 6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
	ЗК 7	Здатність приймати обґрунтовані рішення
	ЗК 8	Здатність працювати в міжнародному контексті
	ЗК 9	Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)	СК 1	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних

		та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу
СК 2		Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 3		Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
СК 4		Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 5		Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 6		Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами
СК 7		Здатність до підприємницької діяльності
СК 8		Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 9		Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
СК 10		Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 11		Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
СК 12		Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
СК 13		Здатність ідентифікувати класифікаційні ознаки світових ринків готельних і туристичних послуг
СК 14		Здатність застосовувати базові методи ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі та користуватись автоматичними економічними програмами розрахунків

7 – Програмні результати навчання

ПРН 1	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.
ПРН 2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-

		ресторанного бізнесу
	ПРН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
	ПРН 4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
	ПРН 5	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
	ПРН 6	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
	ПРН 7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
	ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення
	ПРН 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	ПРН 10	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
	ПРН 11	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
	ПРН 12	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	Викладачі, які забезпечують виконання освітньої програми з підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», мають бути фахівцями з із закріплених за ними дисциплін, мати теоретичну підготовку, практичний досвід та наявність наукових публікацій із відповідної тематики. Залучаються провідні фахівці готельно-ресторанної справи.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні, побутові, спортивні приміщення, що відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України Комп'ютерний клас кафедри «Туристичного, готельного та

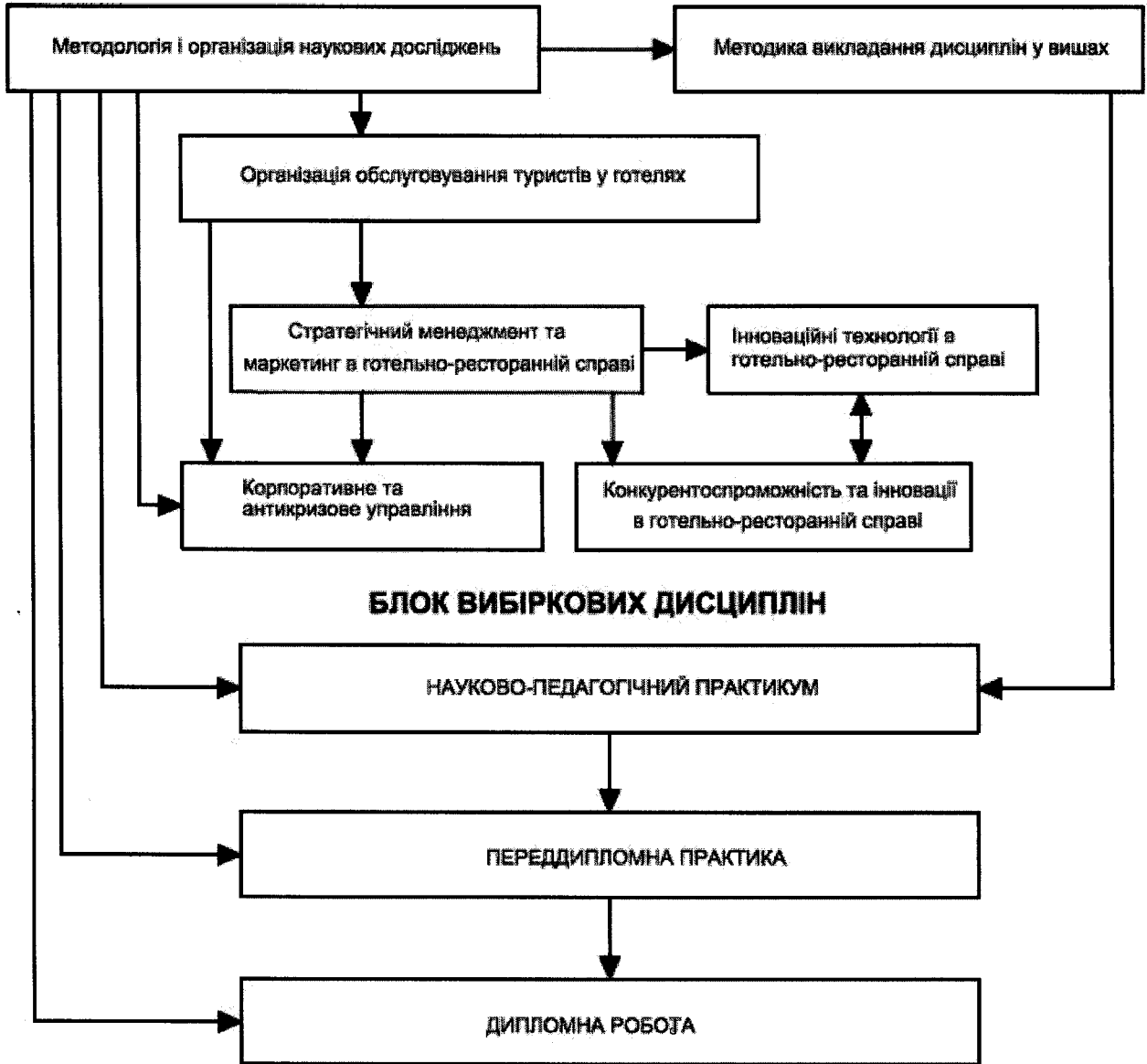
	ресторанного бізнесу» Навчальна лабораторія «Готельно-ресторанного бізнесу» Навчальна лабораторія «Туристична фірма»
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво НУ «Запорізька політехніка»: офіційний сайт, систему дистанційного навчання НУ «Запорізька політехніка» (забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, контроль), бібліотеку наукових праць. Наявність доступу до мережі Інтернет та електронної пошти, керування WEB-ресурсами НУ «Запорізька політехніка», управління бібліотечним фондом.</p> <p>Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; реалізація інформаційної політики НУ «Запорізька політехніка»; оприлюднення на офіційному сайті НУ «Запорізька політехніка» розкладу занять, а також всіх складових забезпечення освітнього процесу, які підлягають опублікуванню згідно з Законом України «Про вищу освіту».</p> <p>Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників НУ «Запорізька політехніка» і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти (Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»).</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачається законодавством та є доцільною, коли виникає необхідність вивчення (освоєння) студентами принципово нових курсів, дисциплін, які не викладаються у базовому закладі вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між НУ «Запорізька політехніка» та закладами вищої освіти країн партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливо після вивчення курсу української мови.

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

№	Вид навчальної діяльності (назва навчальної дисципліни, вид практики та ін.)	Обсяг кредитів	Форма підсумкового контролю
1 Цикл загальної підготовки			
1.1	<i>Нормативна частина</i>		
ЗПН 01	Методологія і організація наукових досліджень	3	залік
ЗПН 02	Методика викладання дисциплін у вишах	3	залік
1.2	<i>Вибіркова частина</i>		
ЗПВ 01	Безпека в галузі / Управління соціальною та економічною безпекою / Економічна оцінка	3	залік

	готельно-ресторанних інновацій		
ЗПВ 02	Ділова іноземна мова /(англійська) / Наукове спілкування іноземною мовою / Іноземна мова для життя та кар'єри	4	залік
ЗПВ 03	Захист прав споживачів / Інвестиційний менеджмент / Методи і моделі прийняття рішень	4	залік
2 Цикл професійної підготовки			
2.1	<i>Нормативна частина</i>		
ППН 01	Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанній справі	4	іспит
ППН 02	Організація обслуговування туристів у готелях	6	Курсова, іспит
ППН 03	Корпоративне та антикризове управління	4	залік
ППН 04	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	4	іспит
ППН 05	Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанному бізнесі	4	іспит
ППН 06	Науково-педагогічний практикум	8	Диф.зал
ППН 07	Переддипломна практика	12	Диф. залік
ППН 08	Кваліфікаційна дипломна робота	18	
2.2	<i>Вибіркова частина</i>		
ППВ 01	Професійна етика та дипломатичний протокол / Лідерство та управлінська еліта / Етика і психологія міжнародної комунікації	4	залік
ППВ 02	АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві / Інформаційний бізнес / Бізнес-стратегії в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ППВ 03	Бренд-менеджмент / Управління проектами в готельно-ресторанній справі / Менеджмент продуктивності	3	Залік
ППВ 04	Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг / Публічне адміністрування / Інжиніринг у готельному та ресторанному господарстві	4	залік
	ВСЬОГО ЗА ПРОГРАМОЮ	90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація фахівців здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної дипломної роботи.

Кваліфікаційна дипломна робота повинна свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу.

Перевірка на плагіат та оприлюднення на офіційному сайті відповідного підрозділу закладу вищої освіти.

Незалежне експертне оцінювання (рецензування) науковцями і фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗПН 01	ЗПН 02	ППН 01	ППН 02	ППН 03	ППН 04	ППН 05	ППН 06	ППН 07	ППН 08
ЗК 1		+		+				+	+	+
ЗК 2	+		+		+	+	+	+	+	+
ЗК 3	+		+		+	+	+	+	+	+
ЗК 4				+	+			+	+	+
ЗК 5					+	+	+		+	+
ЗК 6	+	+	+				+	+	+	+
ЗК 7				+	+				+	+
ЗК 8				+		+	+		+	+
ЗК 9	+	+						+	+	+
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			+		+		+		+	+

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

	ЗПН 01	ЗПН 02	ППН 01	ППН 02	ППН 03	ППН 04	ППН 05	ППН 06	ППН 07	ППН 08
ПРН 1			+	+	+					+
ПРН 2	+	+			+	+		+	+	+
ПРН 3	+		+				+		+	+
ПРН 4	+			+		+	+	+	+	+
ПРН 5	+		+			+	+		+	+
ПРН 6	+	+	+					+	+	+
ПРН 7	+			+			+	+	+	+
ПРН 8			+		+					+
ПРН 9	+			+		+			+	+
ПРН 10		+	+	+			+			+
ПРН 11	+					+	+	+	+	+
ПРН 12	+	+						+	+	+