

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр

спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ

(протокол №__ від _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

Директор ВТЕІ ДТЕУ

_____/ Наталія Замкова/

(наказ №__ від _____ 2024 р.)

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Україна. До 01.07.2029 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої світи магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 36,67%; Вибіркова компонента ОП – 26,67%; Практична підготовка – 23,33%; Атестація – 13,33%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанным бізнесом, управління бізнес-процесами, управління корпораціями в готельному та ресторанным бізнесі, конкурентоспроможність, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанным бізнесі, стратегічний менеджмент в готельному та ресторанным бізнесі
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інноваційних технологій та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельного та ресторанным господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.
4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випусники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема: 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 ресторанным 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 2447 Професіонали у сфері управління проектами та <input type="checkbox"/> оза аудито 2447.1 Професіонали у сфері управління проектами та <input type="checkbox"/> оза аудито (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 2447.2 Професіонали з управління проектами та <input type="checkbox"/> оза аудито (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанным та санаторно-курортної справи
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НПК України – 8 рівень, EQF-LLL – 8 рівень

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна поза аудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційної роботи
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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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.

	<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 складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН 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.</p> <p>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та</p>

	створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. РН 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	Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за спеціальністю, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна мобільність	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: - з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща) №32 від 16.11.2022 р.; - з Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

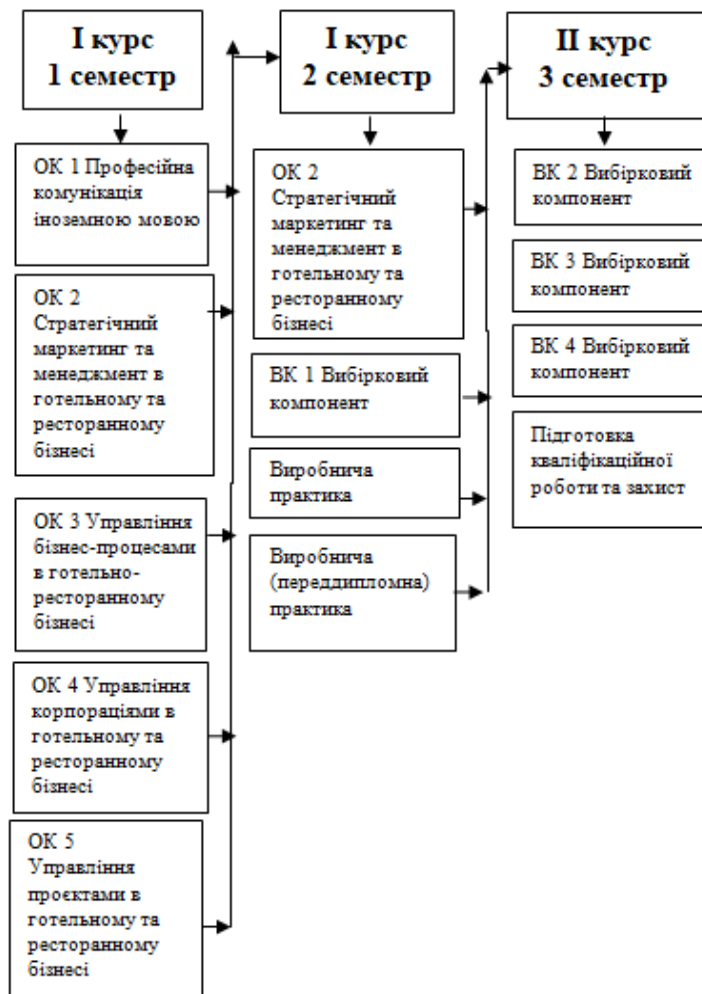
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	6
ОК 2	Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі / Strategic Marketing and Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	9
ОК 3	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі / Business Activity Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	6
ОК 4	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі / Corporate Management in Hotel and Restaurant Business	6
ОК 5	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі / Project Management in Hotel and Restaurant Business	6
	Всього:	33
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 2	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 3	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 4	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
	Всього:	24
Практична підготовка		
	Виробнича практика / Practical Training	12
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	9
	Всього	21
Атестація		
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of graduation Paper	12
	Всього	12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ступеню вищої освіти магістр здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється у формі публічного захисту.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
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		+	+	+	+	+	+	+

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
РН01		+	+	+	+	+	+	+
РН02	+					+	+	+
РН03			+	+	+	+	+	+
РН04		+				+	+	+
РН05		+			+	+	+	+
РН06	+	+	+			+	+	+
РН07				+		+	+	+
РН08					+	+	+	+
РН09			+			+	+	+
РН10		+			+	+	+	+
РН11					+	+	+	+
РН12						+	+	+