

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

Протокол № 4 від "04" 04 2016 р.

В.о. ректора ДонНУЕТ



_____ О.Б. Чернега

набуває чинності згідно з наказом ректора

№ 64 від "04" 04 2016 р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01.09.2016

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

Зі змінами:

1. Рішення Вченої ради ДонНУЕТ (Протокол №10 від 07.03.2017 р.), Наказ №47 від 07.03.2017 р.
2. Рішення Вченої ради ДонНУЕТ (Протокол №8 від 29.01.2018 р.), Наказ №24 від 02.02.2018 р.

Розроблено проектною групою у складі:

1. Слащева А.В., к.т.н., доцент – гарант освітньої програми
2. Сімакова О.О., к.т.н., доцент
3. Никифоров Р.П., к.т.н., доцент
4. Горяйнова Ю.А., к.т.н., доцент

I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

магістр з готельно-ресторанної справи

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

90 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання

1,5 роки

Рівень

магістр (другий цикл вищої освіти)

Передумови

наявність ступеня бакалавра

Мова викладання

українська

2 - Мета освітньої програми

Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у сфері теоретичної та прикладної підготовки з готельно-ресторанної справи, які направлені на здобуття професійних знань, умінь та розумінь для здійснення науково-педагогічної та наукової діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)

Економічна та управлінська підготовка, професійна підготовка з готельно-ресторанної справи(38:62)

Основний фокус освітньої програми

Спеціальна

Орієнтація освітньої програми

Програма з орієнтацією на актуальні спеціалізації, в рамках яких студент набуває професійної та наукової підготовки в сфері готельного господарства та ресторанних технологій, спрямована на підготовку до активної творчої наукової діяльності, набуття широкого світогляду, впевненості та компетентності з широкого кола професійних та практичних питань

Особливості програми

Наявність поглибленої практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи. Наявність тренінгів з ділової іноземної мови, з ділового та дипломатичного протоколу, комп'ютерного технологічного проектування, моделювання інноваційних процесів

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випускників) та подальшого навчання

Магістр з готельно-ресторанної справи має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати посади керівника у сфері готельного, ресторанного господарства, молодшого наукового співробітника, наукового співробітника, наукового співробітника-консультанта.

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-наукову програму магістра, можуть продовжувати навчання в аспірантурі.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Лекції, семінарські та практичні заняття, тренінги, переддипломна практика, самостійна робота(підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт, дипломної роботи), консультації із викладачами, підготовка до комплексного екзамену

Оцінювання

Письмові екзамени, комп'ютерне тестування, тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захисти практик, курсових робіт, комплексний екзамен, захист дипломної роботи

6 – Програмні компетентності

№	Компетентність
Загальні компетентності (ЗК)	
1	Інструментальні компетентності. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури; здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах; здатність до саморегуляції та здорового способу життя; здатність знаходити нове в явищах, виявляти в них невідомі зв'язки й закономірності, що потребує загальної культури та високої фахової підготовки, певного досвіду й спеціальних знань і вмінь, зокрема в дослідницькій роботі, розвиток свого загальнокультурного і професійного рівня, самостійне набуття й використання новітніх знань і умінь; здатність працювати з інформацією; уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
2	Міжособистісні компетентності. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність; уміння працювати у колективі та команді; здатність визначення системи норм і правил професійної етики в усіх видах професійної діяльності, що регулюють відносини між членами професійного колективу підприємства, захищають їх людську цінність і гідність, підтримують якість професійної діяльності фахівців, честь їх професії, створюють професійну культуру колективу; здатність до ділового та побутового спілкування з фахівцями та неспеціалістами; здатність застосовувати комп'ютерну техніку та сучасні інформаційні та комунікаційні технології; позитивне ставлення до несхожості інших культур; здатність працювати в міжнародному середовищі; здатність до критики та самокритики
3	Системні компетентності. Здатність до ініціативності, здатність працювати самостійно і автономно; здатність діяти з позицій соціальної відповідальності з урахуванням професійної етики в процесі прийняття рішень, займати активну громадянську та життєву позиції; здатність розвивати лідерські якості; здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; здатність до формування культури мислення, її сприйняття; здатність до навчання; здатність формувати нові ідеї (креативність); здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; вміння реалізовувати проекти
4	Загальнонаукові компетентності. Інноваційність мислення, глибина розуму, логічність передачі інформації, здатність доводити та спростовувати свою думку, оцінювати ідеї інших науковців, високий рівень абстрактно-теоретичного мислення, наукової інтуїції, здатність оперувати методологією наукової творчості
5	Комунікативні компетентності. Здатність ефективно спілкуватися, надавати складну комплексну інформацію у стислій формі усно та/або письмово із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та відповідною діловою мовою, у тому числі іноземною
Фахові компетентності (ФК)	
1	Загально-професійні. Уміння, навички і здатність виявляти та формулювати проблеми, визначати об'єкт і предмет дослідження, формулювати мету та гіпотезу дослідження, визначати основні задачі
2	Спеціалізовано-професійні. Здатність науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій та сервісу, інноваційних технологій у готельному бізнесі; здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення закладів готельно-ресторанного господарства
3	Науково-дослідницькі. Здатність опанування методологію і методики проведення наукових досліджень; здатність до вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності; здатність опанування методів збирання даних та опрацювання

	різноманітних джерел інформації; здатність до розуміння освітнього процесу, розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти; здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання
4	Організаційно-управлінські. Здатність організовувати та забезпечувати професійну діяльність в колективі; формулювати і делегувати професійні завдання; здатність взаємодії з іншими суб'єктами для досягнення результатів у професійних питаннях; здатність застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного менеджменту у прийнятті рішень щодо управління діяльністю та розвитком організацій на ринку; розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління, стратегічної маркетингової діяльності підприємства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі; здатність розуміння психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів; здатність визначати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; розуміння стану і проблем охорони праці в галузі готельно-ресторанного господарства; розуміння сучасних теоретичних основ реінжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення; уміння виділяти специфіку договірних прав, визначати його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

1. Здатність демонструвати знання та розуміння із визначення стратегічних цілей управління діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги закладу готельно-ресторанного господарства; уміння визначати конкурентоспроможність закладу, його продукції та послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку.

2. Здатність демонструвати знання та розуміння методів та інструментарію стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень; уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури в процесі управління організацією; здатність застосовувати альтернативні підходи до формування стратегій; уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок в процесі управління закладом готельно-ресторанного господарства.

3. Здатність демонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; знання особливостей різних теоретичних підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельного та ресторанного секторів економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту; 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 досліджень; уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій закладів готельно-

ресторанного господарства щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

4. Здатність демонструвати знання та розуміння змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства; здатність здійснювати психологічний вплив та відокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; здатність використовувати індивідуальні психологічні властивості підлеглих у комунікативній взаємодії.

5. Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в галузі готельно-ресторанного господарства; здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.

6. Базові знання та розуміння законодавства у сфері охорони праці на галузевому та виробничому рівні; здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці; знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці; здатність проводити науковий аналіз умов праці з точки зору можливості виникнення в процесі виробництва небезпечних і шкідливих факторів виробничого середовища; здатність організувати розробку і розробляти нормативні акти з охорони праці, що діють в межах підприємства; здатність забезпечити організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів у закладах ресторанного господарства;

7. Базові знання та розуміння концептуальних засад застосування технології реінжинірингу бізнес-процесів під час діяльності підприємства; знання методів реінжинірингу бізнес-процесів на основі інформаційних технологій; здатність залежно від категорій змін бізнес-процесів підприємства обирати найбільш відповідні способи впливу на них нових інформаційних технологій; здатність застосовувати новий інструментарій автоматизації управління бізнес-процесами підприємства; здатність використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації;

8. Базові знання та розуміння порядку укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядку виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні; здатність визначати поняття та зміст господарських договорів; проводити аналіз договорів окремих видів; уміння використовувати способи захисту прав і законних інтересів суб'єктів учасників договірних відносин; уміння працювати із правовими документами, що регламентують договірні відносини між суб'єктами господарювання.

9. Базові знання та розуміння основ комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарстві; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції; знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства; знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства; знання сучасних стандартів обслуговування.

10. Здатність розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; нормативну документацію щодо проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; здатність визначати якість проектних рішень об'єктів; уміння прогнозувати економічну ефективність і результативність проектів в галузі готельно-ресторанного господарства.

11. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетентностей; здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельно-ресторанній справі; здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу; здатність аналізувати фінансове, матеріально-ресурсне, кадрове, психологічне забезпечення процесу наукових досліджень; здатність добирати і застосовувати різноманітні типи наукових методів обробки інформації, здійснювати обробку і аналітичну інтерпретацію інформації, узагальнювати результати дослідження; застосовувати сучасні методи та технічні можливості оформлення результатів досліджень, складати наукові звіти, готувати наукові публікації; здатність розробляти методики та методичні рекомендації щодо впровадження результатів наукових досліджень; здатність оформляти настанови для користувачів розроблених методик; здатність аналізувати результати реалізації наукових досліджень та оцінювати їх ефективність; здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу.

12. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів готельно-ресторанної справи.

8 - Модуляризація програми

Кожна одиниця програми має довільний вимір (не менш 3 кредитів).

Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 год. загального навчального навантаження студента. Один семестр – 30 кредитів, навчальний рік – 60 кредитів.

II. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕІЙНОЇ/НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОПП1	Управління якістю та методи системного аналізу продукції та послуг ресторанного господарства	6	екзамен
ОПП2	Економіка закладів ресторанного господарства: реінжиніринг бізнес-процесів	6	екзамен
ОПП3	Методологія наукової творчості	6	екзамен
ОПП4	Наукова українська мова	6	екзамен
ОПП5	Організація санаторно-курортного господарства	6	екзамен
ОПП6	Інноваційні технології у готельному господарстві	6	екзамен
ОПП7	Переддипломна (виробнича) практика	9	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		45	
Вибіркові компоненти ОП			
ВПП1	Управління проектами	3	залік
ВПП2	Маркетинговий менеджмент		
ВПП3	Комп'ютерне моделювання в галузі	4	залік
ВПП4	Моделювання інноваційних процесів		
ВПП5	Трудове право	4	залік
ВПП6	Право соціального забезпечення		
ВПП7	Іноземна мова (поглиблений курс)	4	залік
ВПП8	Статистична обробка експериментальних даних		
ВПП9	Інноваційні ресторани технології	4	залік
ВПП10	Діловий та дипломатичний протокол		
ВПП11	Стратегічний менеджмент	5	залік
ВПП12	Конфліктологія		
Загальний обсяг вибіркового компонент		24	
Атестація			
	Атестаційний екзамен	1,5	екзамен
	Виконання та захист дипломної роботи	19,5	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного екзамену з дисциплін: «Інноваційні ресторани технології», «Методологія наукової творчості», «Інноваційні технології у готельному господарстві» і захисту дипломної роботи та завершується видачею

