

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

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанний бізнес»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

Кривий Ріг

Розроблено проектною групою у складі:

1. Ніколайчук О.А., к.е.н., доцент
2. Романуха О.М., к.і.н., доцент
3. Приймак Н.С., д.е.н., доцент
4. Никифоров Р.П., к.т.н., доцент

І. 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 рік 4 місяці

Рівень

магістр (другий цикл вищої освіти)

Передумови

наявність ступеня бакалавра

Мова викладання

українська

2 - Опис предметної області

Мета освітньої програми.

Підготовка висококваліфікованих фахівців з широким доступом до працевлаштування, які мають поглиблені знання у сфері готельно-ресторанного бізнесу, вміють застосовувати набуті знання для успішного розв'язання складних практичних задач у сфері готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності, здатні до проведення досліджень та пошуку інновацій у сфері професійної діяльності; володіють навичками міжособистісної взаємодії та командної роботи; гармонійно розвинутих особистостей, що націлені на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства.

Об'єкт: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.

Ціль навчання: набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.

Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.

Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.

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.

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)
Загальна підготовка та професійна підготовка з готельно-ресторанного бізнесу (18:82)

Основний фокус освітньої програми

Спеціальна

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на готельний та ресторанний бізнес

Особливості програми

Особливостями ОП є:

- унікальний набір освітніх компонент, в т.ч. білінгвальних;
- виконання групових проєктів;
- унікальні ОК та їх поєднання, що дозволяє підготувати фахівців, які:
- вміють розробляти механізм розвитку конкурентних переваг суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу;
- здатні управляти доходами й прибутковістю закладів готельного та ресторанного бізнесу на основі концепції Revenue management, застосовувати технології реінжинірингу та оптимізації бізнес-процесів;
- вміють приймати ефективні рішення щодо управління проєктами, ризиками та якістю проєктів;
- здатні діагностувати виникнення, розвиток кризового процесу, застосовувати технології антикризового управління, планувати діяльність за моделями Scenario-Based та Capacity-Based;

- здатні управляти розвитком закладу гостинності на основі інноваційних технологій створення продукції/послуг й обслуговування споживачів.

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 за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (зі змінами та доповненнями):

- 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій
- 1225 Керівник виробничих підрозділів в ресторанах та готелях
- 1227 Керівник виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні
- 1229 Керівник інших основних підрозділів
- 1233 Керівник підрозділів маркетингу
- 1235 Керівник підрозділів матеріально-технічного постачання
- 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління
- 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні
- 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві
- 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
- 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту
- 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів
- 2320 Викладачі середніх навчальних закладів
- 2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство)
- 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи
- 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи

Подальше навчання

Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Студентоцентроване навчання, система електронного забезпечення навчання Moodle, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, самостійного навчання

(підготовка доповідей, презентацій, групових проектів, кваліфікаційної роботи), консультації із викладачами.

Оцінювання

Екзамени, заліки, захисти практик, захист кваліфікаційної роботи

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК1. 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</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p>

	<p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг.</p> <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> <p>СК 13. Здатність ідентифікувати конкурентні моделі готельного та ресторанного ринків, розробляти механізм розвитку конкурентних переваг та ключових компетенцій підприємства готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність застосовувати сітьове і календарне планування в управлінні проєктами в готельному та ресторанному бізнесі, діагностувати виникнення і розвиток кризового процесу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; застосовувати технології антикризового управління; планувати за моделями Scenario-Based та Capacity-Based</p> <p>СК 15. Здатність управляти доходами та прибутковістю закладів готельного та ресторанного бізнесу на основі підходів Revenue management.</p> <p>СК 16. Здатність застосовувати технології реінжинірингу та оптимізації бізнес-процесів під час діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 17. Здатність використовувати інноваційні ресторанны технології, сировину та устаткування у практичній діяльності, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції.</p>
--	--

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.

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

3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг

5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

6. Відшуковувати 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

7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій)

8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

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

12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

13. Ідентифікувати конкурентні моделі готельного та ресторанного ринків, розробляти механізм розвитку конкурентних переваг та ключових компетенцій підприємства.

14. Застосовувати сітьове і календарне планування в управлінні проектами в готельному та ресторанному бізнесі, діагностувати виникнення і розвитку кризового процесу суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; застосовувати технології антикризового управління; планувати за моделями Scenario-Based та Capacity-Based

15. Управляти доходами та прибутковістю закладів готельного та ресторанного бізнесу на основі підходів Revenue management

16. Застосовувати технології реінжинірингу та оптимізації бізнес-процесів під час діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

17. Використовувати інноваційні ресторанны технології, сировину та устаткування у практичній діяльності, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції

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 конкурентоспроможністю	5	екзамен
ОПП2	Управління розвитком закладів індустрії гостинності	5	екзамен
ОПП3	Проектний менеджмент	5	екзамен
ОПП4	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	7	екзамен, екзамен
ОПП5	Антикризовий менеджмент	5	екзамен
ОПП6	Готельна практика	5	залік
ОПП7	Іноземна мова (поглиблений курс)	5	залік
ОПП8	Методологія наукових досліджень	5	залік
ОПП9	Ресторанна практика	3	залік
ОПП10	Переддипломна (виробнича) практика	12	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		57	
Загальний обсяг вибіркового компонент		25	
Атестація			
	Кваліфікаційна робота	8	захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НРК (ЗА МАГІСТЕРСЬКИМ РІВНЕМ)

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння/навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	Відповідальність і автономія АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності (ЗК)				
ЗК1		Ум1, Ум3	К1	АВ1
ЗК2	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
ЗК3	Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2
ЗК4			К1	АВ2, АВ3
ЗК5		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК6	Зн1, Зн2			
ЗК7	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК8		Ум2, Ум3		
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
СК1	Зн1 Зн2	Ум1		
СК2	Зн1 Зн2	Ум2	К1	
СК3		Ум1, Ум2		
СК4	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК5	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1
СК6	Зн2	Ум2, Ум3	К1	
СК7	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		АВ1
СК8	Зн1	Ум2	К1	
СК9	Зн1 Зн2	Ум3		
СК10		Ум3	К1	АВ2
СК11	Зн2	Ум3		
СК12	Зн2	Ум2		

V. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Програмні результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності (ЗК)							Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)												
	ЗК 1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК 8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики		+	+						+	+	+				+					
2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу		+						+		+				+						
3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі			+		+		+			+			+				+			
4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	+			+	+		+		+	+					+	+				+
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		+			+	+	+		+	+	+	+					+			+
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																				
7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)		+	+		+			+	+		+		+							+
8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення		+	+			+			+	+				+	+					
9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу					+		+				+		+				+			
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				+			+						+	+	+					
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		+				+			+		+						+		+	+
12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються				+		+										+		+		

VI. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Одиниці програми		Загальні компетентності								Спеціальні (фахові) компетентності																
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Обов'язкові компоненти	ОПП 1		+					+	+	+				+	+			+			+	+				
	ОПП 2	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+			+	+	
	ОПП 3		+	+	+	+		+				+	+	+	+	+			+	+	+		+			
	ОПП 4	+	+	+			+	+	+	+	+		+	+						+	+					+
	ОПП 5		+			+		+				+		+	+		+	+			+		+			
	ОПП 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			
	ОПП 7	+							+												+					
	ОПП 8		+	+			+			+											+	+				
	ОПП 9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			
	ОПП 10	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			

VII. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Одиниці програми		Програмні результати навчання																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Обов'язкові компоненти	ОПП1	+	+		+	+	+	+				+		+				
	ОПП2	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+				+	+	
	ОПП3	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+		+			
	ОПП4	+	+	+	+		+			+	+	+	+					+
	ОПП5	+	+				+	+	+	+	+	+			+			
	ОПП6	+	+				+			+		+	+	+				
	ОПП7		+										+					
	ОПП8		+				+					+	+					
	ОПП9	+	+				+			+		+	+	+				
	ОПП10	+	+				+			+		+	+	+				