

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ РАУФА АБЛЯЗОВА




І.Б. Чудаєва
202__ р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДГОТОВКИ МАГІСТРА**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ

Другий (магістерський) рівень
магістр
24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
Магістр з готельної і ресторанної справи

Затверджено Вченою радою
Східноєвропейського університету
імені Рауфа Аблязова
Голова Вченої ради
 І.Б. Чудаєва
протокол № 2
від «16» листопада 2020 р.

Черкаси
2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-
організаційної роботи
Східноєвропейського університету
імені Рауфа Аблязова

 / Н. В. Сушко /
«7» 10 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною радою
Східноєвропейського університету
імені Рауфа Аблязова

Протокол № 01-2020/2021
від «07» листопада 2020 р.

Заст. Голова НМР

 В. В. Захаров

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентносні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці магістрів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розроблено науково-методичною комісією спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у складі:

Сушко Н.В. – к. і. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму;

Собко А.Б. – к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.

1 ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРА

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельної і ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Управління в організаціях готельного і ресторанного господарства
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
Наявність акредитації	Акредитована спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» за рівнем «магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», (сертифікат МОН України про акредитацію серія НІ № 2487293 від 31 липня 2017 р.)
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень; FQ for the ENEA – другий цикл, EQF–LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До 01 березня 2021р. (підстава: наказ МОНУ № 1432 від 30.10.2017р.) Про визначення освітніх програм першого (бакалаврського), другого (магістерського) рівнів вищої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» такими, що акредитовані на підставі чинних сертифікатів про акредитацію спеціальностей»
Інтернет адреса розміщення опису освітньої програми	
2 - Мета освітньої програми	
Формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма орієнтована на сучасні професійні і наукові досягнення в галузі готельно-ресторанної справи, враховує специфіку роботи та особливості розвитку в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма орієнтована на підготовку професіоналів з готельно-ресторанної справи, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес-середовищі. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами

	Євросоюзу. Ключові слова: готельно-ресторанна справа, магістр, професійна діяльність, бізнес-середовище.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	- генеральний директор (керівник) готельно-ресторанного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); - топ-менеджер закладу готельно-ресторанного господарства; - готельєр; - ресторатор; - керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); - спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор); - керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування; - викладач навчального закладу.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-ЕНЕА, 8 рівня QF-LLL, 8 рівня НРК
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Поєднання лекцій, лабораторних робіт, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, захист з практики. Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Атестація – підготовка та захист магістерського дипломного проекту.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, із застосування наукових теорій та методів.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища. ЗК2. Розуміння культурологічних питань сучасності. ЗК3. Спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи. ЗК4. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів. ЗК5. Здатність аналізувати та структурувати проблеми підприємства і розробляти ефективні варіанти щодо їх вирішення. . ЗК6. Вміння з формування та розвитку інформаційно-когнітивних технологій; стандартизації та систем управління якістю у сфері обслуговування. ЗК7. Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень. ЗД8. Здатність формувати нові ідеї (креативність).

	<p>ЗД9. Здатність обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність.</p> <p>ЗК10. Здатність реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі системного аналізу.</p> <p>ФК2. Здатність оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.</p> <p>ФК3. Здатність діяти в міжнародному правовому полі, застосовувати норми міжнародного права для здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними партнерами;</p> <p>ФК4. Здатність застосовувати набуті знання з конфліктології у практичній діяльності;</p> <p>ФК5. Спроможність здійснювати діагностику криз в процесах управління та психологічних передумов управління ризиками.</p> <p>ФК6. Здатність розробляти стратегії і тактики в антикризовому управлінні.</p> <p>ФК7. Здатність до обґрунтування і прийняття управлінських рішень в трансформаційних умовах невизначеності та ризику, оцінювання їх ефективності.</p> <p>ФК8. Здатність до використання методологічного апарату досліджень інновацій.</p> <p>ФК9. Здатність до залучення туристичних об'єктів країн світу для створення інновацій у готельному господарстві.</p> <p>ФК10. Здатність проектувати заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів.</p> <p>ФК11. Здатність до використання методів брендингу у реальному та віртуальному просторі за допомогою інтегрованих маркетингових комунікацій для забезпечення зростання вартості бренду та підвищення іміджу готельно-ресторанному підприємств чи дестинацій.</p> <p>ФК12. Здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>ФК13. Здатність формулювати та вирішувати конкретне науково-дослідне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій.</p> <p>ФК14. Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>ФК15. Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК16. Спроможність розробляти й обґрунтувати концепцію проекту.</p> <p>ФК17. Здатність здійснювати системне планування проекту на всіх фазах його життєвого циклу;</p> <p>ФК18. Здатність організувати реалізацію проекту, підбирати для цього ефективну «команду» управління проектом.</p> <p>ФК19. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду.</p> <p>ФК20. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства, його макро- і мікро середовища, розробляти ефективну маркетингову стратегію підприємства на ринку</p>

	<p>ФК21. Здатність до прийняття стратегічних маркетингових рішень.</p> <p>ФК22. Здатність використовувати методи та засоби риторики для досягнення професійних цілей у процесі мовної комунікації.</p> <p>ФК23. 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.</p> <p>ФК24. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів готельно-ресторанного господарства;</p> <p>ФК25. Здатність корегувати раціони харчування людей різних вікових і професійних груп з урахуванням чинників ризику виникнення різних захворювань на основі сучасних принципів оздоровчого харчування.</p>
--	--

7 - Програмні результати навчання

	<p>ПРН1 Уміти вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.</p> <p>ПРН2 Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність.</p> <p>ПРН3 Уміти реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.</p> <p>ПРН4 Вивчати маркетингову діяльність та вживати комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН5 Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН6 Уміти проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.</p> <p>ПРН7 Уміти орієнтуватися в чинній законодавчо-нормативній базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН8 Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.</p> <p>ПРН9 Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН10 Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН11 Уміти застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН12 Уміння працювати із правовими документами, які регламентують договірних відносин між суб'єктами господарювання.</p> <p>ПРН13 Розробляти плани діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, планувати потребу в ресурсах.</p> <p>ПРН14 Використовувати статистичні методи аналізу для встановлення тенденцій розвитку об'єктів дослідження.</p> <p>ПРН15 Розуміти структуру вищої освіти в Україні, специфіку професійно-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p>ПРН16 Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та</p>
--	--

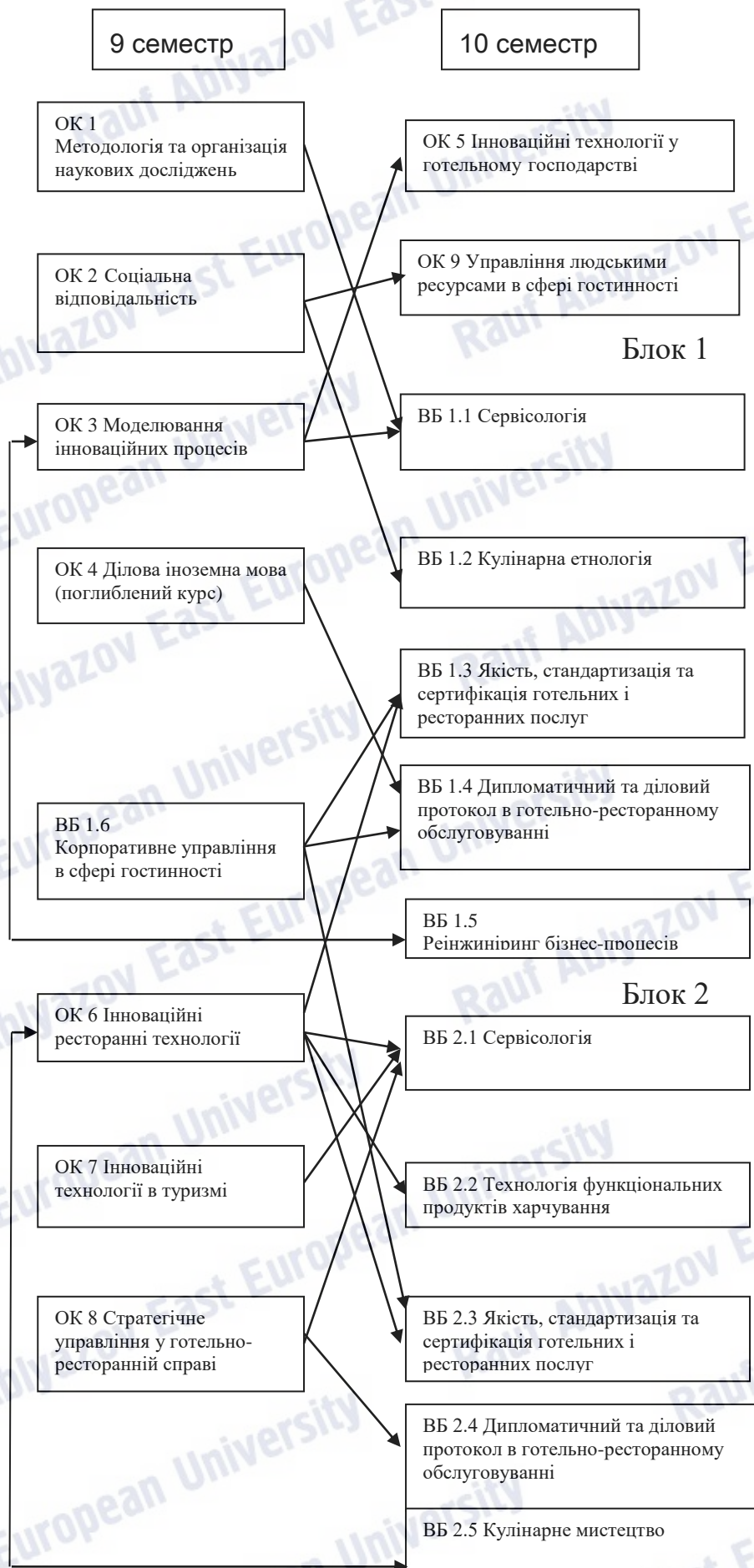
	послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
	8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічний персонал кафедри відповідає вимогам чинного законодавства України. Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, мають наукові ступені, вчені звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності. Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не рідше, ніж один раз на п'ять років.
Матеріальне-технічне забезпечення	Східноєвропейський університет економіки і менеджменту здійснює освітній процес у власних приміщеннях. Наявні: <input type="checkbox"/> навчальні корпуси; <input type="checkbox"/> гуртожитки; тематичні кабінети; спеціалізовані лабораторії; комп'ютерні класи; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; <input type="checkbox"/> спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення та	Застосування інтерактивних технологій навчання, зокрема, мультимедійних, дистанційного навчання, відео конференцій, контролю знань в електронному режимі в Системі дистанційного навчання «Прометей»; електронна бібліотека навчально-методичних комплексів дисциплін: електронні конспекти лекцій, презентації курсів, банк електронних тестів, методичні вказівки до вивчення дисциплін та інші елементи; наукова бібліотека, читальні зали; корпоративна пошта; <input type="checkbox"/> навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу навчально-методичні комплекси дисциплін; навчальні та робочі програми дисциплін; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; <input type="checkbox"/> програми практик; <input type="checkbox"/> методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, дипломних (робіт; критерії оцінювання рівня підготовки; <input type="checkbox"/> пакети комплексних контрольних робіт; <input type="checkbox"/> доступ до електронних журналів; <input type="checkbox"/> доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; технологічне та матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу.
	9 – Академічна мобільність
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у закладах вищої освіти-партнерах). Кредити, отримані здобувачами вищої освіти в інших університетах України, пере зараховуються відповідно до академічної довідки. Можливість навчання за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.
Міжнародна кредитна мобільність	Укладено договір про тривалі міжнародні проекти з: 1) Вища Лінгвістична школа, м. Ченстохов, Республіка Польща; 2) Польський університет фінансів і менеджменту, м. Білосток, Республіка Польща

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 1	Методологія та організація наукових досліджень	4	залік
ОК 2	Соціальна відповідальність	4	залік
ОК 3	Моделювання інноваційних процесів	4	залік
ОК 4	Ділова іноземна мова (поглиблений курс)	4	залік
ОК 5	Інноваційні технології у готельному господарстві	5	екзамен
ОК 6	Інноваційні ресторанный технології	5	екзамен
ОК 7	Інноваційні технології в туризмі	4	екзамен
ОК 8	Стратегічне управління у готельно-ресторанній справі	4	екзамен
ОК 9	Управління людськими ресурсами в сфері гостинності	4	екзамен
ОК 10	Виробнича практика	6	захист
ОК 11	Переддипломна практика	5	захист
ОК 12	Магістерський дипломний проект	17	захист
Вибіркові компоненти освітньої програми			
<i>Вибірковий блок 1</i>			
ВБ 1.1	Сервісологія	4	екзамен
ВБ 1.2	Кулінарна етнологія	4	залік
ВБ 1.3	Якість, стандартизація та сертифікація готельних і ресторанных послуг	4	залік
ВБ 1.4	Дипломатичний та діловий протокол в готельно-ресторанному обслуговуванні	4	залік
ВБ 1.5	Реінжиніринг бізнес-процесів	4	екзамен
ВБ 1.6	Корпоративне управління в сфері гостинності	4	залік
<i>Вибірковий блок 2</i>			
ВБ 2.1	Сервісологія	4	екзамен
ВБ 2.2	Технологія функціональних продуктів харчування	4	екзамен
ВБ 2.3	Якість, стандартизація та сертифікація готельних і ресторанных послуг	4	залік
ВБ 2.4	Дипломатичний та діловий протокол в готельно-ресторанному обслуговуванні	4	залік
ВБ 2.5	Кулінарне мистецтво	4	екзамен
ВБ 2.6	Корпоративне управління в сфері гостинності	4	екзамен
Загальний обсяг освітньої програми		90	

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ СТУПЕНЯ МАГІСТР

Магістерський дипломний проект є підсумковою кваліфікаційною роботою, яка дає можливість виявити рівень засвоєння студентом теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраною спеціальністю на середньому та вищому рівні управління в організаціях готельного, ресторанного господарства. Виконання магістерського дипломного проекту дозволяє розвинути і перевірити повною мірою здатність магістра виконувати професійні функції.

Дипломний магістерський проект — індивідуальна творча робота студента, оригінальне, завершене наукове дослідження у галузі готельного та ресторанного господарства, яке дозволяє виявити креативність мислення. Він має внутрішню єдність та містить сукупність результатів, положень, що пропонуються для публічного захисту. Атестація випускників за освітньою програмою спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту магістерського дипломного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра і присвоєння кваліфікації: Магістр з готельної та ресторанної справи. Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6
ЗК1	+																							
ЗК2		+																						
ЗК3			+																					
ЗК4				+																				
ЗК5					+	+			+	+	+	+												
ЗК6							+																	
ЗК7																								
ЗК8									+															
ЗК9										+		+												
ЗК10																								
ФК1													+											
ФК2												+			+									
ФК3																+	+		+					
ФК4																								
ФК5																		+		+				
ФК6															+		+		+					
ФК7																				+	+	+		
ФК8																								
ФК9																			+	+				
ФК10																					+			
ФК11																								
ФК12																					+			
ФК13															+									
ФК14																						+		
ФК15															+		+						+	
ФК16																						+		+

