



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор СУРА

І.Б. Чудасва

«20» червня 2023р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський) рівень
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Магістр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «Сфера обслуговування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Магістр з готельно-ресторанної справи

Розглянуто та затверджено
на засіданні Вченої ради
університету
від «19» червня 2023р.
протокол № 12

Черкаси-2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	другий (магістерський) рівень
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ	24 «Сфера обслуговування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	«Магістр з готельно-ресторанної справи»

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-організаційної
роботи Східноєвропейського
університету імені Рауфа Аблязова


Н. В. Сушко
« 12 » червня 2023 р.

СХВАЛЕНО

Навчально-методичною радою
Східноєвропейського університету
імені Рауфа Аблязова
протокол № 05_2022-2023
від « 07 » червня 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблено відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Стандарту вищої освіти України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою у складі:

1. Сушко Н.В. – к. і. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, СУРА;
2. Собко А.Б. – к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, СУРА.

1 ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський ступінь) рівень вищої освіти Кваліфікація: «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 4 місяці
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; QF for the ENEA (The framework of qualifications for the European Higher Education Area) – другий цикл; EQF–LLL (European Qualifications Framework for lifelong learning) – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	українська
Інтернет адреса постійного розміщення освітньої програми	http://suem.edu.ua/navchannya/osvitni-programi

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

Опис предметної області	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і
--------------------------------	---

	<p>координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <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-проекування 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>Академічні права випускників</p>	<p>Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>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.</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанна справа, магістр, професійна діяльність, бізнес-середовище.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма реалізує підвищення рівня управління та підготовку сучасних менеджерів: підприємців, готових до ризику, ініціативних, здатних до швидкої адаптації відносно ризиків</p>

	сучасного бізнес-середовища. Формування менеджерів з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи менеджменту та адміністрування, але й розробляти нові на базі сучасних наукових досягнень.
Обсяг освітньої програми магістра	Освітньо-професійна програма підготовки магістра передбачає: <ul style="list-style-type: none"> - загальний обсяг обов'язкових компонент – 66 кред. (73%) - загальний обсяг вибіркових компонент – 24 кред. (27%)
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати на таких посадах: <ul style="list-style-type: none"> - 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 програмами: 8 рівня НРК, третього циклу FQ-ЕНЕА та 8 рівня EQF-LLL. Можливість навчання за програмою третього циклу QF-ЕНЕА, 8 рівня QF-LLL, 8 рівня НРК.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Поєднання лекцій, семінарських, практичних занять, самостійної роботи із розв'язування

	<p>проблем; виконання проєктів, лабораторні роботи, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи.</p> <p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p>
Оцінювання	<p>Екзамени, заліки, поточний контроль (усна, письмова форма та в електронному режимі), презентації, захист переддипломної практики, захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою - 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно);</p> <p>2-рівнева національна шкала (зараховано/незараховано); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p>
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<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> <p>ЗК9. Здатність аналізувати та структурувати проблеми підприємства і розробляти ефективні варіанти щодо їх вирішення</p> <p>ЗК10. Здатність реалізовувати проєкти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування</p>

**Спеціальні
(фахові, предметні)
компетентності
(СК)**

- 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
- 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
- СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, 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

	<p>неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК.13. Здатність проектувати заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів.</p> <p>СК 14. Здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>СК 15. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду.</p> <p>СК 16. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства, його макро- і мікро середовища, розробляти ефективну маркетингову стратегію підприємства на ринку.</p> <p>СК 17. 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>
--	--

7 - Програмні результати навчання

<p>Програмні результати навчання</p>	<p>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.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості,</p>
---	---

формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи 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

ПРН 13. Проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу

ПРН 14. Використовувати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-

	<p>ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 15. Реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування</p> <p>ПРН 16. Забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>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 та 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.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Повне забезпечення приміщеннями, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчального плану, та які обладнані необхідним устаткуванням для проведення занять з професійно-орієнтованих дисциплін, в тому числі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навчальні корпуси, - гуртожиток, - тематичні кабінети, - спеціалізовані лабораторії, - комп'ютерні класи, - пункти харчування, - спортивний зал, спортивні майданчики, - точки бездротового доступу до мережі Інтернет, - сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в економічній діяльності
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Застосування інтерактивних технологій навчання, зокрема, мультимедійних, дистанційного навчання, відеоконференцій, контролю знань в електронному режимі в Системі дистанційного навчання «Прометей».</p>

	Електронна бібліотека навчально-методичних комплексів дисциплін: електронні конспекти лекцій, банк електронних тестів, методичні вказівки до вивчення дисциплін та інші елементи.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Навчання студентів за кредитно-трансферною системою, обсяг 1 кредиту – 30 годин
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між СУРА та навчальними закладами країн-партнерів .
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, у межах ліцензійного обсягу спеціальності, після вивчення курсу української мови

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

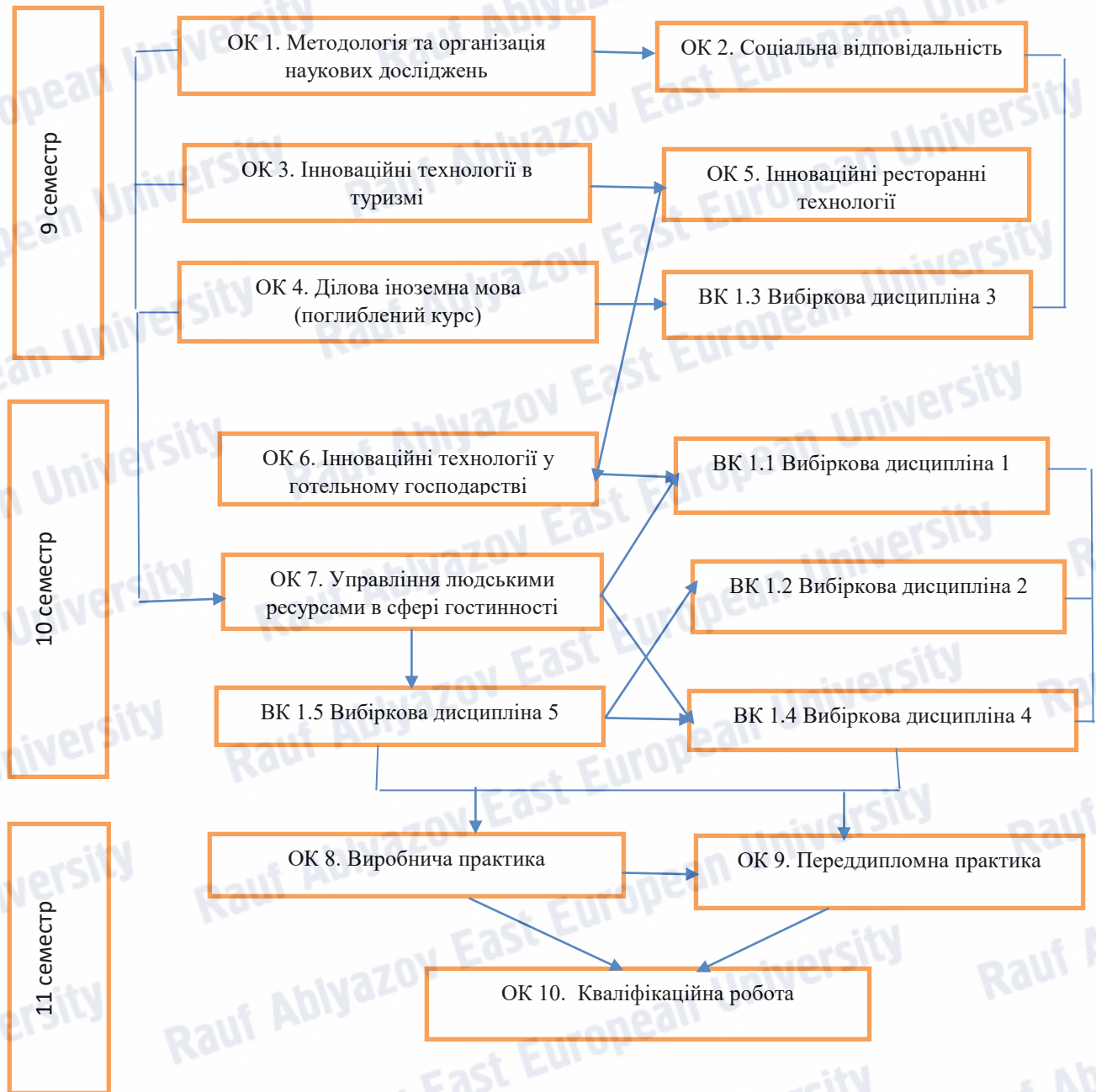
2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 1	Методологія та організація наукових досліджень	5	залік
	Українська мова (як іноземна мова)*	8	екзамен
ОК 2	Соціальна відповідальність	5	залік
ОК 3	Інноваційні технології в туризмі	5	екзамен
ОК 4	Ділова іноземна мова (поглиблений курс)	5	екзамен
ОК 5	Інноваційні ресторанні технології	5	екзамен
ОК 6	Інноваційні технології у готельному господарстві	5	екзамен
ОК 7	Управління людськими ресурсами в сфері гостинності	6	екзамен
ОК 8	Виробнича практика	6	захист
ОК 9	Переддипломна практика	5	захист
ОК 10	Кваліфікаційна робота	19	захист
	Разом	66	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
ВК 1.1	Вибіркова дисципліна 1	5	екзамен
ВК 1.2	Вибіркова дисципліна 2	5	екзамен
ВК 1.3	Вибіркова дисципліна 3	5	екзамен
ВК 1.4	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ВК 1.5	Вибіркова дисципліна 5	4	залік
	Разом	24	
Загальний обсяг освітньої програми		90	

*позакредитна дисципліна

Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» студенти обирають відповідно до переліку вибірових навчальних дисциплін на поточний навчальний рік, затверджених наказом по університету.

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація ступеня здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.</p> <p>Кваліфікаційна (магістерська) робота не має містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті СУРА / у репозитарії кваліфікаційних робіт.</p>
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Оцінювання якості підготовки випускників здійснюється Екзаменаційною комісією (ЕК) під час публічного захисту кваліфікаційної роботи. ЕК визначає якість кваліфікаційної роботи, рівень освітньої та професійної підготовки випускника і вирішує питання про присвоєння йому ступеня вищої освіти «Магістр» та кваліфікації «Магістр з готельно-ресторанної справи».

4 ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У Східноєвропейському університеті імені Рауфа Аблязова впроваджена система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, яка спрямована на:

- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічного оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних та регулярного оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті;
- забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників університету;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових, навчальних та методичних працях науково-педагогічних працівників університету;
- здійснення процедур і заходів, спрямованих на внутрішнє забезпечення якості вищої освіти в університеті.

5 МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	БК 1.1	БК 1.2	БК 1.3	БК 1.4	БК 1.5
ЗК1		+					+	+		+	+	+
ЗК2	+		+	+	+	+	+		+	+		+
ЗК3	+		+		+	+		+	+	+		+
ЗК4		+					+	+		+		+
ЗК5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК6	+		+		+	+		+	+	+		
ЗК7	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+
ЗК8		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК9		+	+		+	+	+	+	+			+
ЗК10		+	+		+	+	+	+	+	+		+
СК1	+		+		+	+						
СК2	+							+		+	+	
СК3			+		+	+	+	+				+
СК4					+	+		+	+	+		
СК5					+	+	+	+		+		
СК6		+	+		+	+	+				+	+
СК7							+					+
СК8					+	+						+
СК9								+	+			
СК10		+			+	+	+					
СК11					+	+	+		+			
СК12	+		+		+	+		+		+		
СК13					+	+						
СК14							+					+
СК15												+
СК16									+			
СК17								+		+		

6 МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	БК 1.1	БК 1.2	БК 1.3	БК 1.4	БК 1.5
ПРН1												+
ПРН2		+						+		+	+	
ПРН3					+	+						
ПРН4					+	+			+			
ПРН5	+											+
ПРН6	+											+
ПРН7			+		+	+						
ПРН8			+		+	+	+					+
ПРН9												
ПРН10							+	+	+			
ПРН11	+		+		+	+		+		+		
ПРН12		+							+			
ПРН13	+		+		+	+			+			
ПРН14			+		+	+						
ПРН15					+	+	+					
ПРН16									+			