

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Введено в дію наказом від
«___» _____ 2021 р. № _____

Проректор з науково-педагогічної
роботи

_____ Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ
«___» _____ 2021 р.

Освітньо - професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

другий (магістерський) рівень вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «___» _____ 2021 року,
протокол №_____.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

1.1. Вчена рада факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 10 від «11» березня 2021 р.

Голова Вченої ради факультету _____ (Валерій РЄЗНІКОВ)

1.2. Науково-методична комісія факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 8 від «10» березня 2021 р.

Голова науково-методичної комісії
факультету _____ (Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА)

1.3. Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи:
протокол № 9 від «9» березня 2021 р.

Завідувач кафедри _____ (Наталя ДАНЬКО)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади (для сумісників – місце основної роботи, посада)	Науковий ступінь, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно
<i>Керівник робочої групи</i>		
Данько Наталія Іванівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
<i>Члени робочої групи</i>		
Білецька Яна Олександрівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
Миколенко Олена Петрівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки і права
Решетняк Олена Іванівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
Чуйко Андрій Миколайович	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, старший науковий співробітник зі спеціальності технологія харчової продукції
Майборода Роман Олександрович	Заступник директора готелю «Вікторія», м. Харків	

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Стандарт затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26. <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

Рецензія-відгук від директора готелю Kharkiv Palace О. М. Соколенко (додається)

Рецензія-відгук від заступника директора готелю «Вікторія» Р. Майбороди (додається)

**Профіль освітньо-професійної програми магістра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації	Другий (магістерський) рівень вищої освіти; ступінь – магістр; Освітня кваліфікація: «Магістр з готельно-ресторанної справи»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 1 рік, 4 місяці
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа
Наявність акредитації	Акредитація НАЗЯВО, сертифікат № 1133, виданий 29.01.2021 р, термін дії - до 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	До освоєння освітньої – професійної програми за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» допускаються особи, які мають освіту рівня бакалавр, наявність якої підтверджено документом державного зразка
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2021-2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html
2 – Мета освітньої програми	
Мета програми	Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання складних завдань і проблем функціонування індустрії гостинності, а також проведення досліджень та здійснення інновацій в умовах високої динаміки ринку.
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа»
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 бізнесом, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	- керівник (генеральний директор) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); - керівник малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; - керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); - менеджери (управителі) в готельному господарстві, в закладах ресторанного господарства, в ресторанах, в кафе, барах, їдальнях, на підприємствах, які готують та постачають готові страви; - 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.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 9 рівня НРК України, 3 рівень циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.
Оцінювання	Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, есе, презентації. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні роботи, практика. Атестація: комплексний атестаційний екзамen за фахом «Готельно-ресторанна справа», захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Магістр (рівень 8): Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. 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 ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті ЗК9 Здатність діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 неповної або обмеженої інформації. СК13. Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії. СК14. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.
7 – Програмні результати навчання	
РН1	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.
RH2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
RH3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
RH4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
RH5	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.
RH6	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.
RH7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
RH8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
RH9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
RH10	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
RH11	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.
RH12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
RH13	Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу
RH14	Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення	Характеристика кадрового забезпечення: 1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти. 2. Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти магістр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», науково-педагогічних
---	--

	працівників, на яких покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти – три особи що мають науковий ступінь та/або вчене звання. 3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років. 4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи: 1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання – не менше 60% від загальної кількості дисциплін; 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 20% від загальної кількості дисциплін. 5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом – не менше 10% від загальної кількості дисциплін. 6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Наявність матеріально-технічного забезпечення: 1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – 2,4 кв. метрів на одну особу. 2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях – не менш, ніж 30% від потреби. 3. Бібліотека, у тому числі читальний зал. 4. Пункт харчування, актовий зал, спортивний зал. 5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби. 6. Комп'ютерні робочі місця. 7. Спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші, організаційно-інформаційний центр туристичного бізнесу та готельно-ресторанної справи, обладнання, устаткування, що необхідні для виконання освітньої програми.
Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення	– офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: http://www.univer.kharkov.ua, сайт факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних робіт; – доступ до електронних журналів;

	– доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується студентом Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна з власної ініціативи, підтриманої адміністрацією, на основі індивідуальних запрошень та інших механізмів у відповідності до Постанови Кабінету міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», відповідно до п. 23 частини першої статті 13 Закону України «Про вищу освіту».
Міжнародна кредитна мобільність	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ K1) на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів. Укладено рамкову угоду між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна Вищою школою готельного бізнесу та громадського харчування міста Познань (Республіка Польща) щодо академічних обмінів викладачів та студентів, кафедра співпрацює з професором Швейцарської школи бізнесу та готельного менеджменту Магді Аталла.

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
OK1.	Глобальні проблеми сучасності	3	Залік
OK2.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	Залік, екзамен
OK3.	Методологія і організація наукових досліджень	3	Залік
OK4.	Управління персоналом та етика бізнесу	4	Екзамен
OK5.	Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	5	Екзамен
OK6.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	4	Екзамен
OK7.	Ризик-менеджмент в готельно- ресторанному бізнесі	4	Екзамен
OK8.	Інноваційні технології та технології здорового харчування в готельно- ресторанному господарстві	5	Екзамен
OK9.	Виробнича практика	11	Залік
OK 10.	Переддипломна практика	11	Залік
OK 11.	Підготовка кваліфікаційної роботи	8	Захист
Загальний обсяг обов'язкових дисциплін		66	

Вибіркові компоненти ОП			
OK12.	Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу / Аналіз та прогнозування в сфері послуг/ Міжнародні стандарти індустрії гостинності	6	Залік
OK13.	Управління СПА та велнес підприємствами / Організація СПА та велнес індустрії/ Інвестування в готельно- ресторанному бізнесі	6	Залік
OK14.	Планування заходів та кейтеринг / Комплекс СПА-процедур/ Стандартизація, сертифікація та метрологія у сфері гостинності	6	Залік
OK15.	Управління проектами в готельно- ресторанному бізнесі/ Адміністрування процесів у готельно-ресторанному бізнесі / Логістика в індустрії гостинності	6	Залік
Загальний обсяг вибірових дисциплін		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін

Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3
ОК 1. Глобальні проблеми сучасності	ОК 6. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	ОК 9. Виробнича практика
ОК 2. Іноземна мова за професійним спрямуванням		ОК 10. Переддипломна практика
ОК 3. Методологія і організація наукових досліджень	Вибір 1	ОК 11. Підготовка кваліфікаційної роботи
ОК 4. Управління персоналом та етика бізнесу	Вибір 2	
ОК 5. Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	Вибір 3	
ОК 7. Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі	Вибір 4	
ОК 8. Інноваційні технології та технології здорового харчування в ГРГ		

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Метою атестації є встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти певного рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам освітньо-професійної програми та Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що розроблений науково-методичною підкомісією № 241 «Готельно-ресторанна справа» науково-методичної комісії № 14 з транспорту і сервісу.

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти магістр з готельно-ресторанної справи, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

Система атестації включає захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.

Зміст випускної кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Випускні кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна).

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь вищої освіти магістр, освітню кваліфікацію: магістр з готельно-ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни										
Загальні компетентності		OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11
	ЗК1	+			+		+			+	+	+
	ЗК2			+		+		+	+	+	+	+
	ЗК3	+		+		+	+	+	+	+	+	+
	ЗК4			+	+					+	+	+
	ЗК5		+		+	+				+	+	+
	ЗК6			+				+	+	+	+	+
	ЗК7					+	+	+	+	+	+	+
	ЗК8	+	+							+	+	+
	ЗК9	+	+			+	+			+	+	+
Фахові компетентності	ФК1	+		+		+	+	+	+	+	+	+
	ФК2	+	+	+					+	+	+	+
	ФК3						+			+	+	+
	ФК4						+		+	+	+	+
	ФК5	+					+		+	+	+	+
	ФК6				+		+			+	+	+
	ФК7					+			+	+	+	+
	ФК8					+	+	+		+	+	+
	ФК9					+	+	+		+	+	+
	ФК10			+	+		+	+		+	+	+

	ΦK 11			+					+	+	+	+
	ΦK12		+	+		+		+		+	+	+
	ΦK13						+		+	+	+	+
	CK14				+		+		+	+	+	+

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

		Шифр навчальної дисципліни										
		OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11
Програмні результати навчання	PH1	+				+	+			+	+	+
	PH2		+							+	+	+
	PH3						+	+		+	+	+
	PH4					+	+			+	+	+
	PH5			+			+	+	+	+	+	+
	PH6	+	+	+				+	+	+	+	+
	PH7					+	+		+	+	+	+
	PH8			+	+		+	+		+	+	+
	PH9					+		+		+	+	+
	PH10				+	+	+			+	+	+
	PH11	+	+	+						+	+	+
	PH12			+	+		+			+	+	+
	PH13				+					+	+	+
	PH14				+		+			+	+	+

