

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Введено в дію наказом від
«08» травня 2020 р. № 0202-1/164
Ректор  Віль БАКІРОВ
«» квітня 2020 р.

Освітньо - професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

другий (магістерський) рівень вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «27» квітня 2020 року,
протокол № 8.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

1.1. Вчена рада факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 13 від «19» березня 2020 р.

Голова Вченої ради факультету _____ (Олена ДОВГАЛЬ)

1.2. Науково-методична комісія факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 8 від «18» березня 2020 р.

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

1.3. Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи:
протокол № 9 від «18» березня 2020 р.

В. о. завідувача 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
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

При розробці проєкту Програми враховані вимоги:

- Проєкту 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.
- Тимчасового стандарту вищої освіти за другим (магістерським) рівнем освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна № 0202-1/163 від «8» травня 2020 р.

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	
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	2020-2021 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 засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку. ЗК2 - Здатність до системного творчого мислення, наполегливості у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності. ЗК3 - Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.

	ЗК4 - Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей. ЗК5 - Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідній та професійній діяльності. ЗК6 - Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні комплексних завдань. ЗК7 - Вміння використовувати психологічні закономірності управління та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів, що виникають в організаціях. ЗК8 - Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації. ЗК9 - Уміння розробляти проєкти та керувати ними. ЗК 10 - Уміння спілкуватися усно та письмово іноземною мовою. ЗК 11 - Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення. ЗК 12 - Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1 – Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювань індустрії гостинності . ФК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття управлінських рішень. ФК3 – Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень. ФК4 – Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій. ФК5 – Здатність використовувати різні підходи до розробки загальної стратегії підприємства відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанної сфери. ФК6 – Уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктових брендів, а також розробляти плани їх реалізації. ФК7 – Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії. ФК8 – Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності. ФК9 – Здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери. ФК10 – Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг. ФК11 – Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових. ФК12 – Здатність аналізувати діяльність підприємства готельно-ресторанної сфери, виділяти ключові фактори успіху та розвивати його конкурентні переваги ФК13 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.
7 – Програмні результати навчання	

ПРН1	Знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.
ПРН2	Уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.
ПРН3	Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН4	Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.
ПРН5	Здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.
ПРН6	Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН7	Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.
ПРН8	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН9	Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою;
ПРН10	Знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН11	Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН12	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 бакалавр 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 5 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 50% від загальної кількості дисциплін; 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% 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 дипломних 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

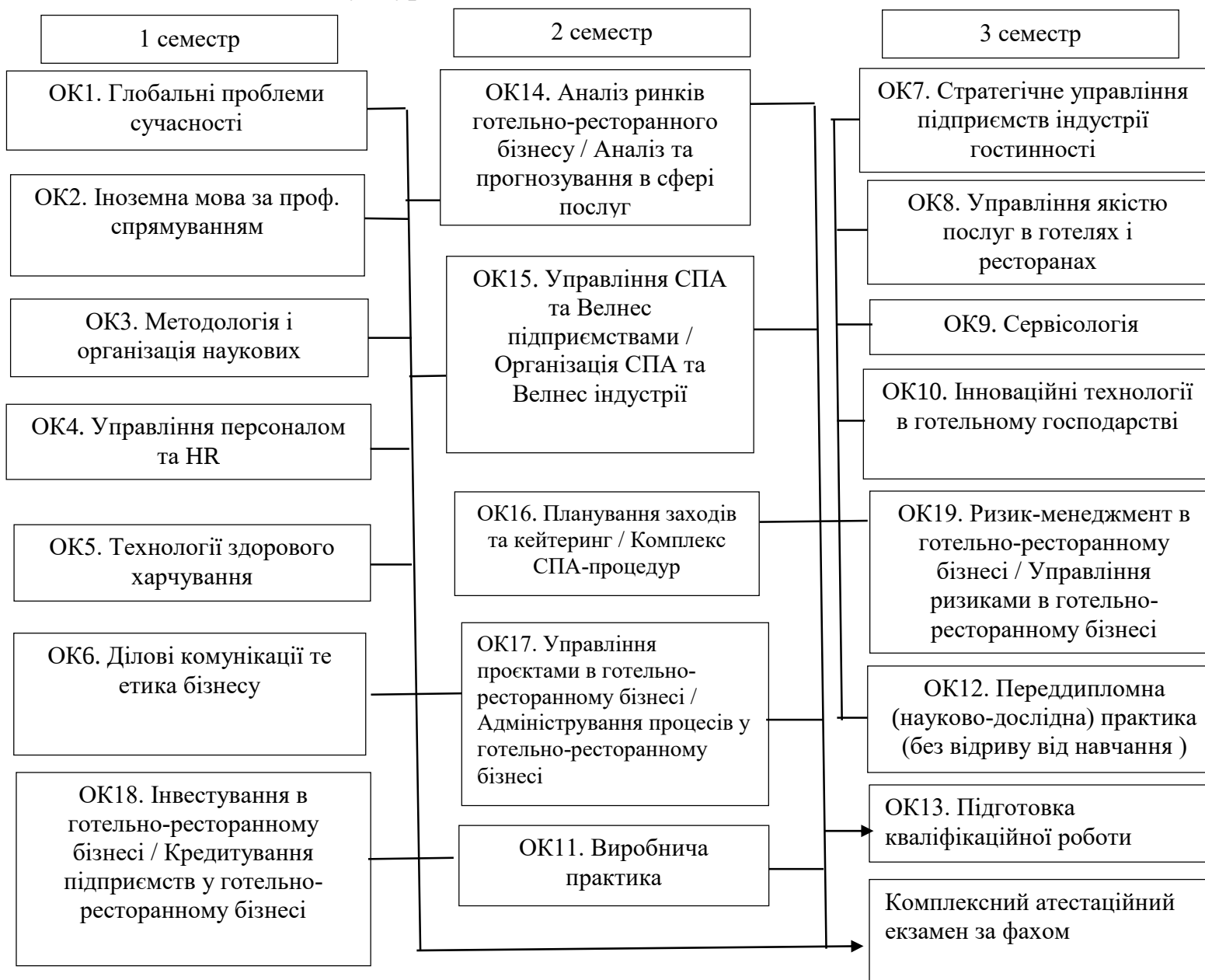
	Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів. Укладено рамкову угоду між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна Вищою школою готельного бізнесу та громадського харчування міста Познань (Республіка Польща) щодо академічних обмінів викладачів та 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 проєкти (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
OK3.	Методологія і організація наукових досліджень	3	Залік
OK4.	Управління персоналом та HR	4	Залік
OK5.	Технології здорового харчування	5	Екзамен
OK6.	Ділові комунікації та етика бізнесу	4	Екзамен
OK7.	Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	3	Залік
OK8.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	3	Залік
OK9.	Сервісологія	3	Залік
OK10.	Інноваційні технології в готельному господарстві	3	Екзамен
OK11.	Виробнича практика	5	Залік
OK 12.	Переддипломна (науково-дослідна) практика (без відриву від навчання)	5	Залік
OK 13.	Підготовка кваліфікаційної роботи	15	Захист
	Комплексний атестаційний екзамен за фахом		Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових дисциплін		64	

Вибіркові компоненти ОП			
OK14.	Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу / Аналіз та прогнозування в сфері послуг	4	Екзамен
OK15.	Управління СПА та Велнес підприємствами / Організація СПА та Велнес індустрії	5	Екзамен
OK16.	Планування заходів та кейтеринг / Комплекс СПА-процедур	6	Екзамен
OK17.	Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі / Адміністрування процесів у готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
OK18.	Інвестування в готельно-ресторанному бізнесі / Кредитування підприємств у готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
OK19.	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі / Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
Загальний обсяг вибірових дисциплін		26	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін



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 тимчасового стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та Проекту 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:

1. Комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа»;

2. 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	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19
	ЗК1	+					+			+										
	ЗК2	+		+		+					+		+	+						
	ЗК3	+	+	+				+			+		+	+						
	ЗК4			+	+	+	+			+		+	+	+	+				+	+
	ЗК5		+	+				+	+		+	+	+	+				+		+
	ЗК6	+			+			+	+		+	+		+	+					
	ЗК7				+		+		+	+										
	ЗК8	+	+	+				+			+	+	+	+	+				+	
	ЗК9			+		+		+						+		+	+	+		
	ЗК10		+				+													
	ЗК11			+				+			+	+	+	+						
	ЗК12				+	+			+					+		+				
Фахові компетентності	ФК1	+			+	+			+				+							
	ФК2	+						+				+		+	+	+		+		
	ФК3				+			+		+		+								
	ФК4							+	+	+		+								+
	ФК5	+						+		+		+		+						
	ФК6							+	+	+		+		+			+			
	ФК7					+			+		+					+		+		

[illegible]

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	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19
Програмні результати навчання	ПРН1	+		+	+		+						+	+		+				
	ПРН2				+		+	+	+							+			+	
	ПРН3				+	+		+			+	+		+		+		+	+	
	ПРН4			+					+	+				+	+		+			
	ПРН5			+				+			+	+		+	+			+	+	+
	ПРН6					+					+					+				
	ПРН7			+				+				+	+	+		+				
	ПРН8							+	+	+		+		+					+	+
	ПРН9		+				+						+			+				
	ПРН10	+				+			+	+			+		+	+	+	+		
	ПРН11		+			+	+		+	+	+	+		+			+	+		
	ПРН12				+				+		+	+		+			+			

