

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено вченою радою КНТЕУ
Голова вченої ради
/А. А. Мазаракі/
(протокол № 15 від «30» червня 2021 р.)

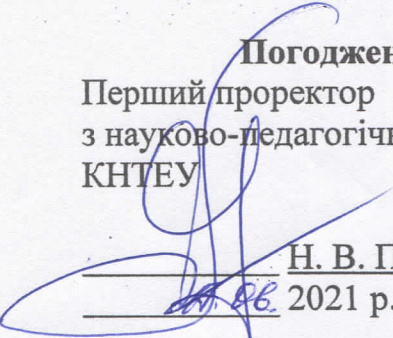
Освітня програма вводиться в дію з
«01» вересня 2021 р.

Директор /А. А. Вдовічен/
(наказ № 89 від «01» липня 2021 р.)

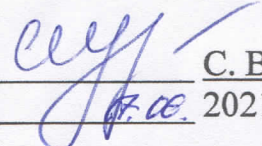
Чернівці 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми ЧТЕІ КНТЕУ

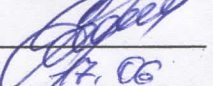
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ


_____ Н. В. Притульська
_____ 17.06. 2021 р.


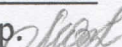
Погоджено
Проректор
з наукової роботи КНТЕУ


_____ С. В. Мельниченко
_____ 17.06. 2021 р.


Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


_____ С. І. Камінський
_____ 17.06. 2021 р.

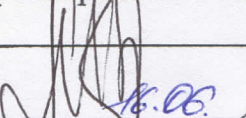
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


_____ Т. В. Божко
_____ 17.06. 2021 р. 


Погоджено
Гарант професійної програми
ЧТЕІ КНТЕУ


_____ Т. С. Незвещук-Когут
_____ 17.06. 2021 р.

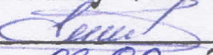
Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу КНТЕУ

_____ М. Г. Бойко

_____ 16.06. 2021 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
ЧТЕІ КНТЕУ


_____ В. В. Полянко
_____ 18.06. 2021 р.

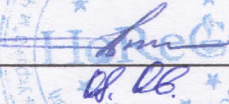
Погоджено
Завідувач кафедри технології та
організації готельно-ресторанного
бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ


_____ К. В. Паламарук
_____ 18.06. 2021 р.


Погоджено
Директор ГРК «Буковинська зірка»


_____ А. Д. Якобець
_____ 18.06. 2021 р.

Погоджено
Голова ГО «ХоРеКа Буковина»


_____ Н. Д. Олексюк
_____ 18.06. 2021 р.

Погоджено
Голова ради студентського
самоврядування ЧТЕІ КНТЕУ


_____ К. Д. Галан
_____ 18.06. 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Незвещук-Когут Т. С., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.е.н. – керівник групи;
2. Кифяк В. Ф., професор кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, д.е.н.;
3. Данилюк І. П., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н.;
4. Романовська О. Л., старший викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ;
5. Турович О., студентка 409 групи спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Олексюк Н. Д., голова ГО «ХоРеКа Буковина», м. Чернівці;
2. Якобець А. П., директор ГРК «Буковинська Зірка», м. Чернівці.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут Кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
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	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.24 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката про акредитацію до 1 липня 2024
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.chtei-knteu.cv.ua

2 – Мета освітньої програми

Формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця 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, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, готельна індустрія, гостинність, управління в готельно-ресторанному бізнесі, реінжиніринг, інтелектуальна власність, прикладні методи дослідження, технології приготування.
Особливості програми	Особливістю освітньо-професійної програми є міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, які володіють творчим способом мислення, здатні не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й

	<p>удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.</p> <p>Частина навчальних занять (лекційні, практичні та лабораторні заняття) проходять із використанням матеріально-технічної бази роботодавців – в закладах готельно-ресторанного господарства, де аналізуються структура закладу, асортимент продукції, рівень сервісу. Програма передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої технологічної практики безпосередньо в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
Придатність до працевлаштування	<p>Магістр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (зі змінами та доповненнями):</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456.1 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 2310 Викладачі університетів і вищих навчальних закладів 2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
Подальше навчання	<p>Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
Викладання та навчання	<p>Викладання здійснюється на засадах студентсько-центрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання тощо.</p> <p>Забезпечується активне використання інтерактивних методик навчання, які передбачають комбінацію лекційних, практичних та лабораторних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.</p> <p>Самостійна робота проводиться на основі підручників і конспектів лекцій, консультацій з викладачами, та інформаційної бази (MOODLE), дослідницьких завдань під керівництвом викладача. Обов'язково передбачена практична підготовка і виконання кваліфікаційної роботи.</p>
Оцінювання	<p>Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист кваліфікаційної роботи.</p>

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	<p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. 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>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 1. 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>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, 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 ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних 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>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>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</p>

	<p>імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Професорсько-викладацький склад, що здійснює підготовку магістрів за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повинен мати фахові знання та професійні навички у галузі готельно-ресторанному бізнесі.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій інституту, а також провідних закладів готельного та ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Чернівецького торговельно-економічного інституту та авторських розробок професорсько-викладацького складу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна	Забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів.

мобільність	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ КНТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених регіональних структурних підрозділів.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ КНТЕУ співпрацює з 27 провідними навчальними та науковими закладами Австрії, Білорусі, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі, Румунії, Сербії, Словаччини, Чехії, Болгарії.</p> <p>Міжнародними ЗВО-партнерами ЧТЕІ КНТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова); - Старопольський університет (м. Кельце, Польща); - Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина); - Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща); - Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія); - Брестський державний технічний університет (м. Брест, Білорусь); - Поліський державний університет (м. Пінськ, Білорусь); - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (м. Гомель, Білорусь); - Могильовський державний університет імені А. А. Кулешова (м. Могильов, Білорусь); - Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія); - Університет UNION (м. Белград, Сербія); - Економічний університет ім. Кароля Адаміцького (м. Катовіце, Польща); - Сучавський університет ім. ШтефаначелМаре (м. Сучава, Румунія); - Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща); - Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія); - Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща); - Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидзька, Польща); - Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова); - Східний середземноморський університет (м. Фамагуста, Північний Кіпр); - Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова); - Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща); - Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія); - Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія); - Вітебський державний технологічний університет (м. Вітебськ, Білорусь); - Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща); - Стопанска Академія «Д.А.Ценов» (м.Свіштов, Болгарія); <p>факультет бізнесу і права університету «Union – NikolaTesla», м. Белград, Сербія, Болгарія.</p>

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.
---	--

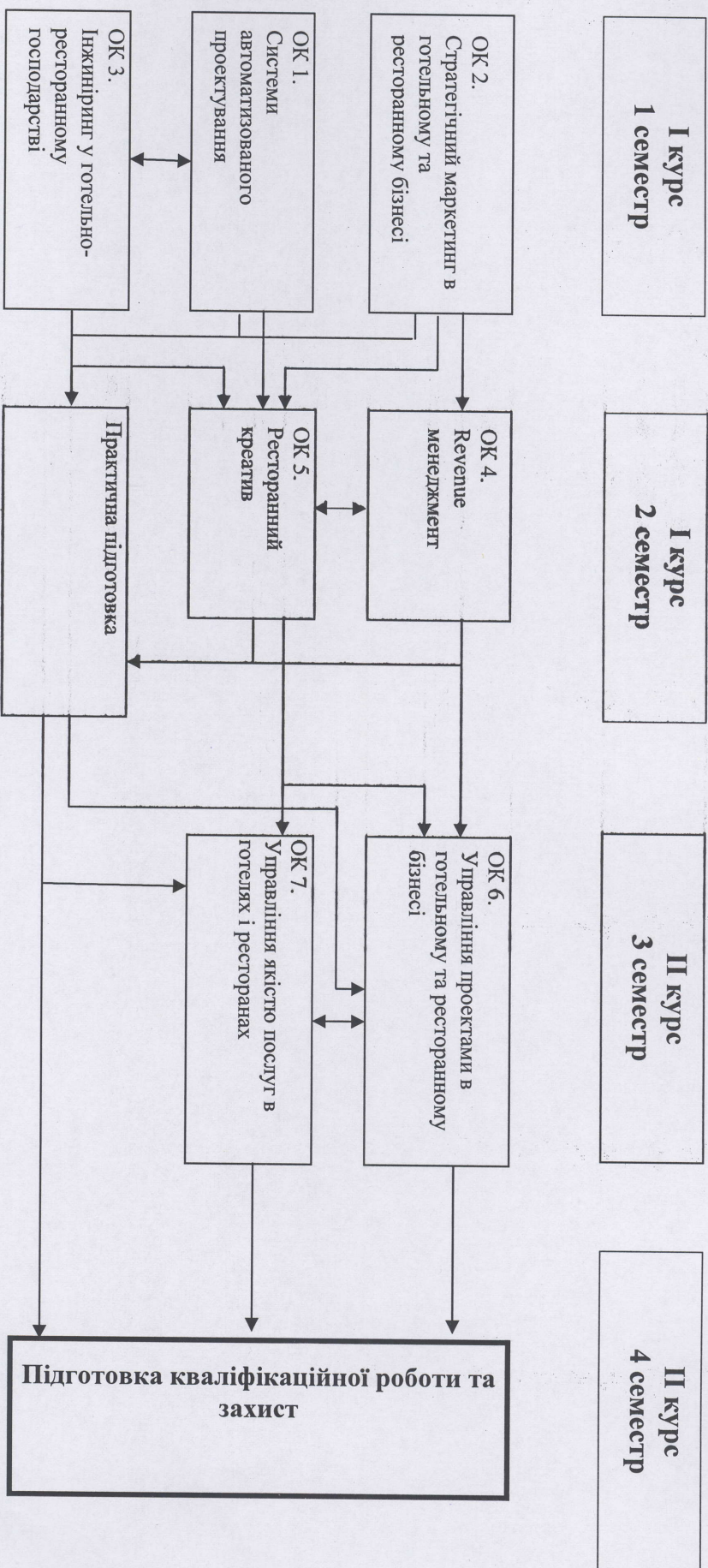
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Системи автоматизованого проектування	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві	6
ОК 4.	Revenue менеджмент	7,5
ОК 5.	Ресторанний креатив	7,5
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 7.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент		45
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Дипломатичний протокол та етикет	6
ВК 2.	Ділові переговори	6
ВК 3.	Договірне право	6
ВК 4.	Консьюмерське право	6
ВК 5.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 6.	Оздоровче харчування	6
ВК 7.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 8.	Проектування готелів і курортів	6
ВК 9.	Проектування закладів ресторанного господарства	6
ВК 10.	Психологія бізнесу	6
ВК 11.	Теорія та практика перекладу	6
ВК 12.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 13.	Ціннісно орієнтоване управління	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		24
Практична підготовка		
Практична підготовка		9
Всього практична підготовка		9
Атестація		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист		12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті ЧТЕІ КНТЕУ, або у депозитарії ЧТЕІ КНТЕУ.

Захист здійснюється відкрито і публічно.

**4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей
обов'язковим компонентам освітньої програми**

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
ЗК1		•					
ЗК2		•		•		•	•
ЗК3	•		•		•		
ЗК4		•	•				
ЗК5	•			•			
ЗК6	•						•
ЗК7					•	•	
ЗК8			•				•
СК1		•	•			•	
СК2			•		•		
СК3		•					
СК4	•	•	•		•	•	
СК5		•		•			•
СК6		•					
СК7			•				
СК8					•		
СК9			•				•
СК10						•	
СК11			•		•		
СК12	•		•				•

**4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей
вибірковим компонентам освітньої програми**

Компоненти / Компетентності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13
ЗК1	•	•	•		•	•	•			•			
ЗК2												•	
ЗК3													
ЗК4	•						•	•	•				
ЗК5		•		•						•	•		
ЗК6					•								
ЗК7				•									•
ЗК8	•										•		
СК1					•		•						
СК2	•	•			•					•			
СК3								•	•			•	•
СК4		•		•			•					•	•
СК5				•								•	•
СК6			•	•			•			•			
СК7												•	
СК8													
СК9				•		•	•	•	•				
СК10	•		•									•	
СК11								•					
СК12										•			•

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми

Компоненти Програмні результати навчання	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7
1			•		•	•	
2		•	•		•		
3			•		•		•
4		•		•			
5		•				•	
6		•					
7		•					
8	•			•		•	
9	•						
10						•	
11			•		•		•
12					•		•

