

Ф-19.10-04.01/241.00/М-2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

другого (магістерського) рівня вищої освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Державного
університету «Житомирська
політехніка»

Голова Вченої ради
Віктор ЄВДОКИМОВ
(протокол від 26 червня 2024 р. № 7)
Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2024 р.

Ректор
Віктор ЄВДОКИМОВ
(вказ. від 26 червня 2024 р.
№ 367/01)

Житомир - 2024

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26).

Розробники програми:

1. **Климчук Альона Олегівна**, доктор економічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка», **гарант освітньої програми;**

2. **Тарасюк Галина Миколаївна**, доктор економічних наук, професор професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;

3. **Чагайда Андрій Олегович**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;

4. **Каленська Віталіна Петрівна**, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;

5. **Шумовський Владислав Васильович**, здобувач вищої освіти, ОС «магістр»

6. **Мандрик Анна Сергіївна**, роботодавець, провідний менеджер з персоналу Optima Hotels & Resorts, м. Житомир

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Шевелюк Михайло Михайлович**, керівник Школи Гостинного Сервісу «Noreca school»

2. **Цимбалюк Павло Петрович**, директор ФОП Цимбалюк Павло Петрович, кафе «Кочера», м. Житомир

3. **Романчук Надія Сергіївна**, генеральний директор ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент»

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структура підрозділу	Державний університет «Житомирська політехніка», факультет бізнесу та сфери обслуговування кафедра туризмі та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» кваліфікація – «магістр з готельно-ресторанної справи»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, Обсяг програми: 1 рік 4 місяці навчання /90 кредитів ЄТКС
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл /рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська, англійська (окремі дисципліни)
Термін дії освітньої програми	Постійно
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ztu.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококомпетентних, з поглибленим знанням професійної іноземної мови управлінців, які володіють знаннями та навичками з трансформації бізнесу в умовах невизначеності для здійснення ефективної економічної, організаційно-управлінської, проектної виробничо-технологічної діяльності в HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг) для задоволення вибагливого попиту споживачів.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і

	<p>практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, що застосовуються у діяльності об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Спеціальна освіта в галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Ключові слова: інновації, HoReCa технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, діджитал-маркетинг бізнесу, revenue менеджмент стратегічний менеджмент, управління проектами, управління якістю, HR-менеджмент, проектування, підприємництво</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня програма спрямована на поєднання знань та вмінь трансформації бізнесу в умовах невизначеності для здійснення ефективної економічної, організаційно-управлінської, проектної, виробничо-технологічної діяльності в HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг) для задоволення вибагливого попиту споживачів.</p> <p>Проходження виробничої (переддипломної) практики та стажування з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних фахівців сфери HoReCa до навчального процесу. Викладання (окремих) освітніх компонентів ОПІ англійською мовою.</p>
<p>4 – Придатність випускників</p>	

до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Магістр з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010:</p> <p>1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>123 Керівники функціональних підрозділів 1239 Керівники інших функціональних підрозділів 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p>
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF- LLL - 8 рівень, підвищувати кваліфікацію та отримати додаткову післядипломну освіту, академічну мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання проводиться на засадах студентоцентрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання. Система організації навчання: кредитно-трансферна.

	Форми навчання: лекції, в т.ч. гостьові, практичні, семінарські заняття, самостійна робота, практика за фахом, підготовка магістерської кваліфікаційної роботи; участь у круглих столах, науково-практичних конференціях і семінарах. Дистанційне навчання в системі Moodle.
Оцінювання	Екзамени, кейси, есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
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
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.

	<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> <p><i>СК 13. Здатність аналізувати і використовувати у професійній діяльності готельно-ресторанні ресурси регіонів</i></p> <p><i>СК 14. Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовищі</i></p>
--	--

7 - Результати навчання

<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, 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>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</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного</p>

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. Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах

ПРН 14. Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 2 доктори наук, професори кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, 2 кандидати наук, доценти кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, а також здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.</p> <p>100% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища сфери HoReCa.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми з підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p>

9 – Академічна мобільність

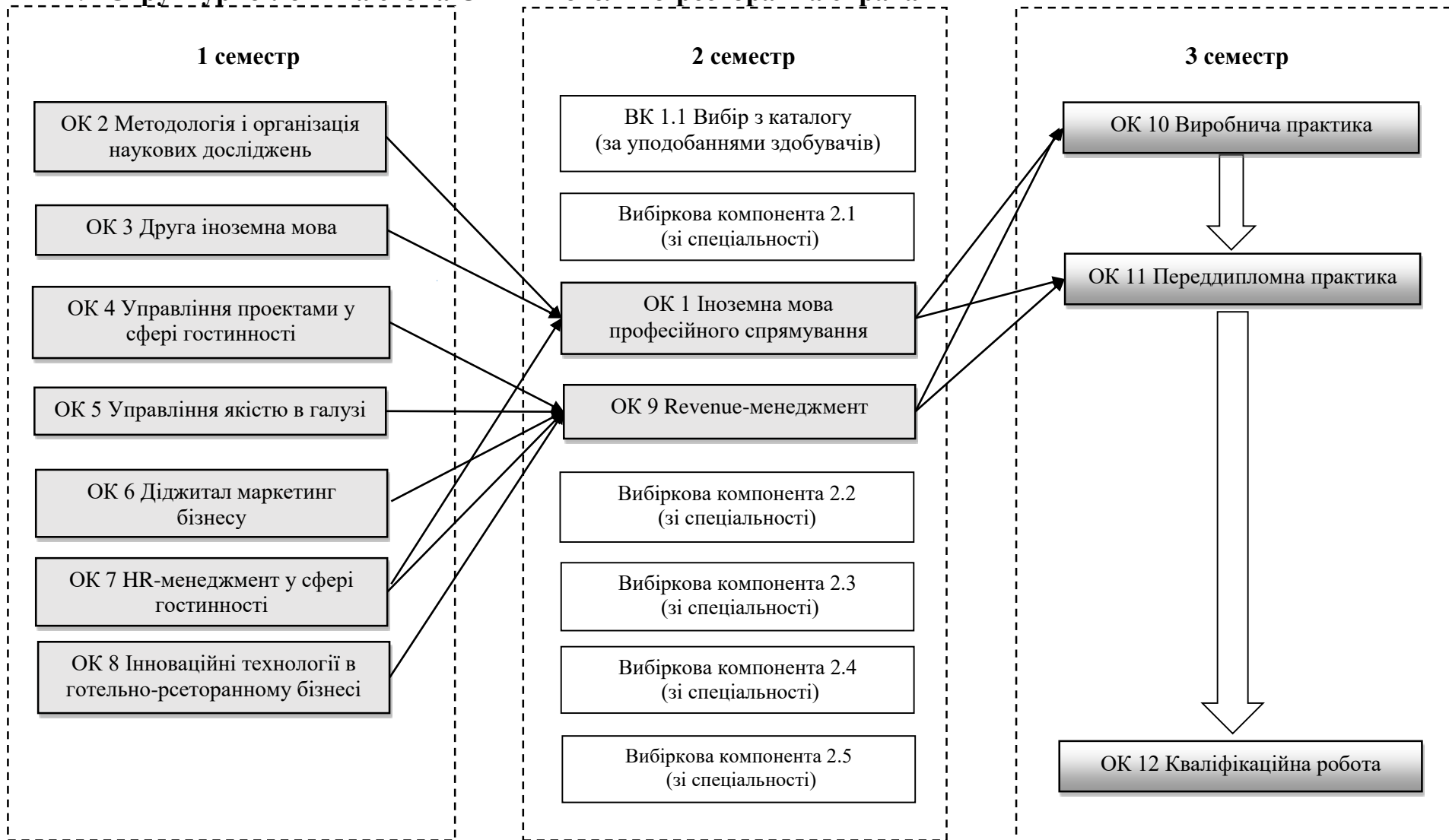
Національна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність уможливується в рамках міжуніверситетських двосторонніх договорів.</p> <p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх кількості.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між Державним університетом «Житомирська політехніка» та зарубіжними закладами вищої освіти.</p> <p>Індивідуальна академічна мобільність можлива за</p>

	рахунок участі у проектах Темпус, у програмах академічної мобільності Еразмус Мундус та ін.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» можливе за умови дотримання вимог нормативно-правових документів, що регулюють порядок прийому на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Іноземна мова професійного спрямування	5	екзамен
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень	3	залік
Всього		8	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору здобувачів вищої освіти загальної підготовки</i>			
ВК 1.1	Дисципліна загальної підготовки № 1	4	залік
Всього		12	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 3	Друга іноземна мова	4	залік
ОК 4	Управління проектами у сфері гостинності	4	екзамен
ОК 5	Управління якістю в галузі	3	екзамен
ОК 6	Діджитал маркетинг бізнесу	4	екзамен
ОК 7	HR-менеджмент у сфері гостинності	4	екзамен
ОК 8	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 9	Revenue-менеджмент	5	екзамен
Всього		28	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору здобувачів вищої освіти за спеціальністю</i>			
ВК 2.1	Дисципліна професійної підготовки № 1	4	залік
ВК 2.2	Дисципліна професійної підготовки № 2	4	залік
ВК 2.3	Дисципліна професійної підготовки № 3	4	залік
ВК 2.4	Дисципліна професійної підготовки № 4	4	залік
ВК 2.5	Дисципліна професійної підготовки № 5	4	залік
Всього		20	
3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			
ОК 10	Виробнича практика	6	диф. залік
ОК 11	Переддипломна практика	15	диф. залік
ОК 12	Кваліфікаційна робота	9	публічний захист
Всього		30	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		66	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		24	
Разом за ОПП		90	

2.2 Структурно-логічна схема ОПШ «Готельно-ресторанна справа»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої здійснюється у формі публічного захисту випускної магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти «магістр» спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

До атестації допускаються студенти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат.

Магістерська кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та незалежне рецензування фахівцями «HoReCa», і оприлюднюється у репозитарії закладу вищої освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам ОПП «Готельно-ресторанна справа»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1							+		+	+	+	
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+				+
ЗК 3		+		+		+		+	+			+
ЗК 4		+		+			+			+	+	
ЗК 5	+		+	+		+				+		+
ЗК 6					+			+				+
ЗК 7							+			+	+	+
ЗК 8						+				+	+	
СК 1				+		+					+	+
СК 2		+					+	+				+
СК 3				+			+					+
СК 4		+		+	+			+				+
СК 5		+			+	+				+		
СК 6				+	+		+			+		
СК 7						+	+					
СК 8				+			+	+				
СК 9	+		+		+					+		
СК 10							+		+			
СК 11						+		+			+	+
СК 12		+				+						+
СК 13		+				+					+	+
СК 14				+		+	+	+		+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами ОПП «Готельно-ресторанна справа»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ПРН 1		+		+			+		+	+		+
ПРН 2	+		+				+	+		+		+
ПРН 3								+			+	+
ПРН 4		+		+	+					+		+
ПРН 5					+	+						+
ПРН 6	+	+	+	+								+
ПРН 7									+			+
ПРН 8						+			+		+	+
ПРН 9						+			+	+		
ПРН 10							+			+		
ПРН 11	+		+					+			+	
ПРН 12	+	+	+	+			+				+	
ПРН 13				+		+	+			+	+	+
ПРН 14						+		+		+	+	

