

Ф-19.10-04.01/241.00/М-2024

ПРОЄКТ

**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
(наказ від 26 червня 2024 р.
№ 367/од)

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. **Чагайда Андрій Олегович**, кандидат технічних наук, доцент, доцент 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. **Климчук Альона Олегівна**, доктор економічних наук, доцент, професор 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 «Horeca 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)	<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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>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</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>СК4. 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> <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

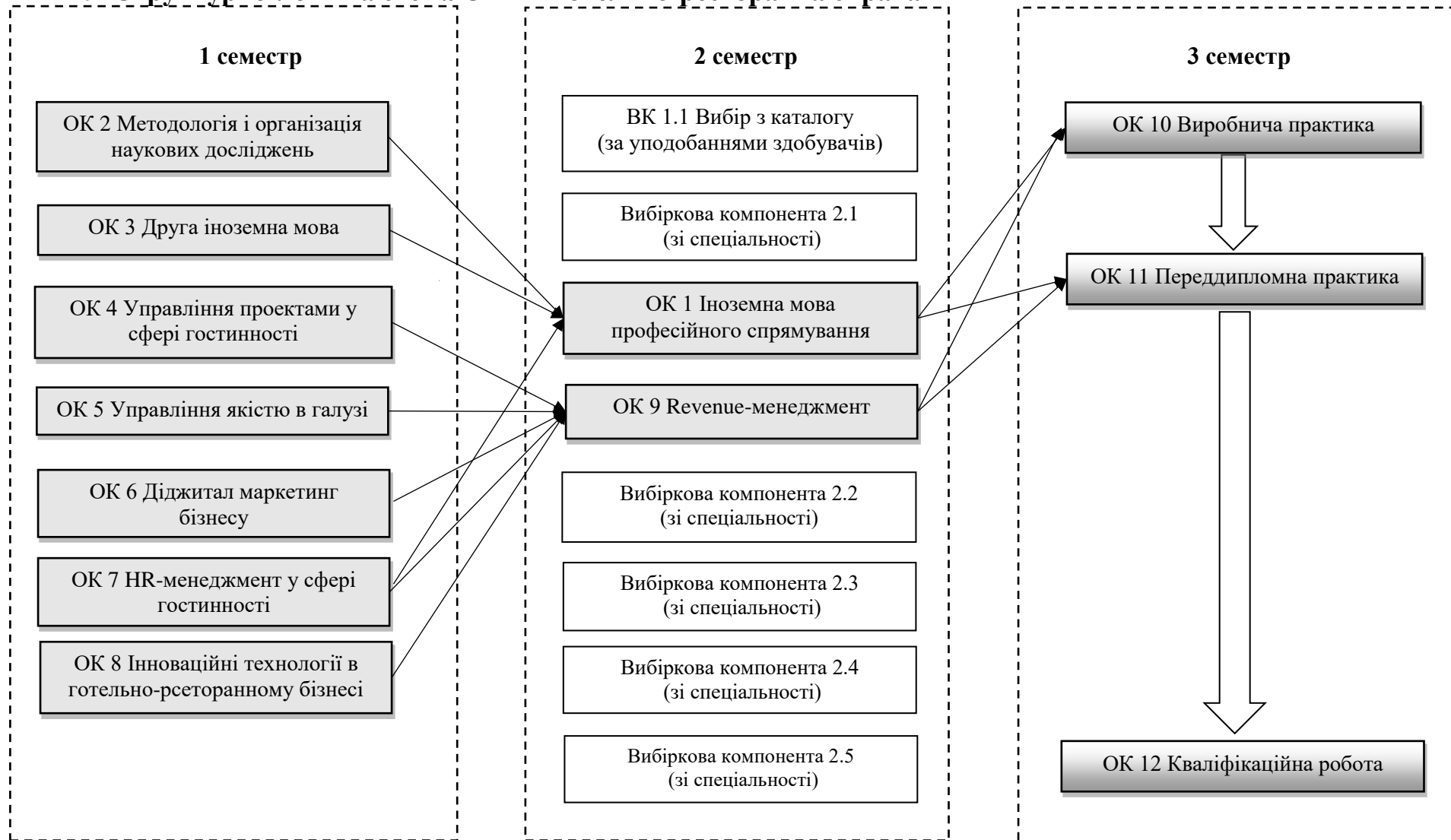
Національна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність уможливується в рамках міжуніверситетських двосторонніх договорів.</p> <p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Допускається 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 ОПШ «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 ОПШ «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						+		+		+	+	

