

ПРОЄКТ

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю Ж2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань Ж Транспорт та послуги

Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Вінниця

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Робоча група у складі:

Польова О.Л. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування, гарант освітньої програми;

Ставська Ю.В. – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри бізнесу та сфери обслуговування;

Головня О.М. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування;

Табенська О.І. – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри бізнесу та сфери обслуговування;

Дмитренко С.М. – кандидат педагогічних наук, генеральний директор готельно-ресторанного комплексу «Затишок»;

Педорченко О.С. – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» та ресторану «Lolla Gastro Place»;

Павлова О.І. – кулінарна блогерка, гастрогід, історик, громадська діячка;

Лупіна Б.О. – член студентського самоврядування ННІ економіки та управління, здобувач вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:

1. Про освіту. Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.

2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти.

4. Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021, із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 5 грудня 2024 року № 1709. URL: https://ips.ligazakon.net/document/view/re43223?an=1&ed=2024_12_05

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

6. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.

7. Стандарт вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/01/12/241-hotelno-restoranna-sprava-mahistr.doc>

8. Класифікація видів економічної діяльності: ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005; Чинний від 2012-01-01. (Національний класифікатор України) URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>;

9. Класифікатор професій: ДК 003:2010. На заміну ДК 003:2005; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України) URL: <http://www.dk003.com/>

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет Кафедра бізнесу та сфери обслуговування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: магістр Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг програми	Диплом магістра, одиничний Обсяг освітньої програми: на основі ступеня «бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст», «магістр») становить 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Рішення НАЗЯВО №17 від 23.12.2019 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка компетентних, конкурентоспроможних фахівців, які здатні розв'язувати складні задачі дослідницького, інноваційного характеру в організаційних, сервісно-виробничих, управлінських, виробничо-технологічних, маркетингових та економічних процесах господарювання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Орієнтація програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати завдання щодо формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та кейтерингу. <i>Ключові слова:</i> управління готельним та ресторанным бізнесом, управління бізнес-процесами, інновації, revenue менеджмент, стратегічний менеджмент, управління проектами
Особливості	Програма орієнтована на підготовку сучасних, ініціативних

<p>програми</p>	<p>фахівців, здатних до швидкої адаптації у бізнес-середовищі та спроможних здійснювати ефективну економічну, організаційно-управлінську, виробничо-технологічну діяльність у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням задоволення попиту споживачів.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: 1210.1. Керівники підприємств, установ та організацій . 1210.1. Керуючий підприємств харчування. 1210.1. Керуючий готельним господарством 1238. Керівники проектів та програм 13. Керівники малих підприємств без апарату управління 1317. Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 1315. Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1315. Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1315. Керівники малих підприємств-готелів, та ресторанного господарства без апарату управління 14. Менеджери (управителі) підприємств, організацій та їх підрозділів 1455. Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 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 страва 248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 . Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Магістр може продовжувати навчання на освітньо-науковому рівні «доктор філософії» за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня QF-LLL, 8 рівня НРК; набувати додаткові кваліфікації за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти та в інших споріднених галузях наукових знань</p>
<p>5 - Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій.</p>

Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, проміжний, семестровий, самоконтроль.</p> <p>Екзамени, заліки, захист звіту із практики, державна атестація проводяться відповідно до вимог «Положення про організацію освітнього процесу», «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».</p> <p><i>Державна атестація</i> - підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>
6 – Програмні компетенції	
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>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 8. 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>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР1. 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>ПР2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПР3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПР4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПР5. 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>ПР6. 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>ПР7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПР8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПР9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПР10. 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>ПР11. 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>ПР12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефхівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 2 доктор наук; 2 кандидата наук, з них 2 доцент.</p> <p>Гарант освітньої програми: доктор економічних наук, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування</p> <p>Усі наукові-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми. Всі працівники є штатними працівниками Вінницького національного аграрного університету.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальні лабораторії, мультимедійне обладнання тощо)</p>

	<p>відповідає вимогам та потребам до проведення лекційних і практичних занять, у т.ч. в дистанційному режимі.</p> <p>Лекційні аудиторії та аудиторії для практичних занять оснащені мультимедійним обладнанням, комп'ютерні класи укомплектовані необхідним для занять програмним забезпеченням та підключені до мережі Інтернет, приміщення для проведення круглих столів і наукових семінарів – технічними засобами для демонстрації відеоматеріалів.</p> <p>Для врахування соціальних інтересів в університеті розвинута соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, буфети, актова зала, танцювальний та вокальний класи, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали).</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://vsau.org містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо.</p> <p>В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, система електронного тестування.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін,</p> <p>Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, а також вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання відповідного та спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS), сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де існує Інтернет.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння (відповідність змісту дисципліни ОПІ, загальний обсяг у годинах та кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю).</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Реалізація міжнародної кредитної мобільності можлива на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з якими можна ознайомитись за посиланням https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdzili/mizhnarodna-diyalnist</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливість навчання існує на загальних умовах за акредитованими освітніми програмами</p>

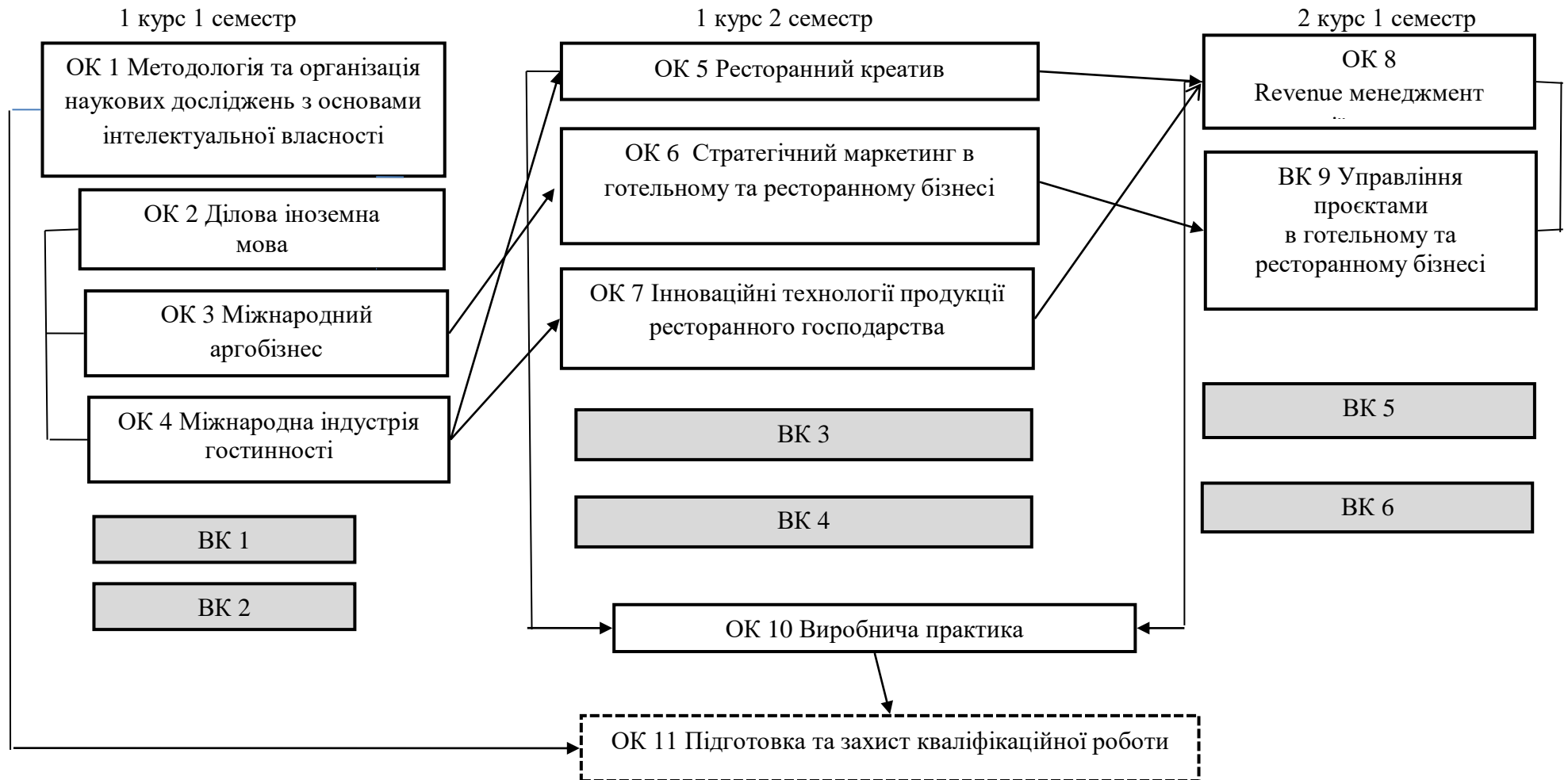
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
ОК 1	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	3	залік
ОК 3	Міжнародний аргобізнес	3	екзамен
ОК 4	Міжнародна індустрія гостинності	5	екзамен
ОК 5	Ресторанний креатив	5	екзамен
ОК 6	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОК 7	Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 8	Revenue менеджмент	4	екзамен
ОК 9	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК 10	Виробнича практика	21	залік
ОК 11	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	7	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
<i>Вибіркові компоненти*</i>			
ВК 1-6	Вибіркова дисципліна	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>

2.2. Структурно-логічна схема



3 . ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу».

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

Кваліфікаційна робота пов'язана з розв'язанням складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єкта готельного і/або ресторанного бізнесу. Це передбачає усвідомлене застосування здобувачем вищої освіти теорії та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота оприлюднюється розміщенням у репозиторії Вінницького національного аграрного університету.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти ОП	Інтегральна компетентність	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12
ОК 1	+		+					+					
ОК 2	+			+								+	
ОК 3	+						+				+		+
ОК 4	+				+	+							
ОК 5	+		+	+					+				
ОК 6	+									+	+		
ОК 7	+	+					+						
ОК 8	+												+
ОК 9	+		+	+		+	+	+				+	
ОК 10	+	+		+			+		+		+		
ОК 11	+			+		+							

Гарант освітньо-професійної програми _____ Олена ПОЛЬОВА