

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

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

**Тернопіль 2024**

## ***ПЕРЕДМОВА***

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гуменюка Ю.П., д.е.н., професора кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ (голова ГЗС);
2. Гугул О.Я., к.е.н., доцента, завідувача кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
3. Нагара М.Б., к.е.н., доцента, завідувача кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ;
4. Даниленко В.А., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ
5. Ткач У.В., к.е.н., доцента кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Західноукраїнський національний університет, Навчально-науковий інститут міжнародних відносин ім. Б. Д. Гаврилишина, кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Ступінь вищої освіти</b>	Магістр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми навчання</b>	Денна, заочна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,4 роки
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.wunu.edu.ua">www.wunu.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення проектної, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, науково-дослідної та навчально-педагогічної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область 241 Готельно-ресторанна справа 24 Сфера обслуговування</b>	<p><b>Об'єкти вивчення:</b> 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.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій 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><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>

<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з готельно-ресторанного та орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра: сфера послуг, ресторанне та готельне господарство.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Акценти робляться на спеціальній освіті та професійній підготовці фахівців в області готельно-ресторанної справи Підготовка конкурентоспроможних фахівців, відповідно до вимог роботодавців, затребуваних на ринку праці, що володіють знаннями сучасних та перспективних технологій в сфері гостинності. Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, готель, ресторан, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології,
<b>Особливості програми</b>	Спеціальна практика на підприємствах малого і середнього бізнесу різних сфер, закладах ресторанного та готельного господарства.
<b>4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випусники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003: 2010 315 Ресторатор 2482.2 фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо); 2482.2 фахівець із готельної справи; 2482.2 фахівець із ресторанної справи; 3414 фахівець із готельного обслуговування; 3414 фахівець з організації дозвілля; 3439 фахівець з побутового обслуговування; 4222.87 адміністратор (господар) залу. 2310.2 – Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студенто-центроване навчання, процес якого передбачає проблемно зорієнтоване навчання, навчання через практику, самоосвіта, інтерактивне навчання, кейс-методи.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання здійснюється на основі: усних та письмових екзаменів, захисту звіту з переддипломної практики, захисту кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>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</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<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  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 продуктивні, 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.  СК 7. Здатність до підприємницької діяльності  СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.  СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.  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><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
	<p>РН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати</p>

	<p>їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>РН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>РН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>РН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН5. 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>РН6. Відшуковувати 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>РН7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>РН8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН10. 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>РН11. 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>РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Випускова кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу у складі: 2 д.е.н.,проф.; 13 канд. екон. наук, доцентів; 2 канд. екон. наук, ст. викладачів; професори і доценти інших кафедр університету, які забезпечують викладання гуманітарних, загальноекономічних і фахових дисциплін.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Інформаційно-комунікаційні системи, прилади та обладнання, необхідні для формування професійних компетентностей магістра з готельно-ресторанної справи

<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Онлайн-бібліотека, електронні навчально-методичні комплекси дисциплін, робочі програми дисциплін, методичні рекомендації та вказівки до вивчення дисциплін, написання міждисциплінарної курсової роботи, проходження практики і написання випускної кваліфікаційної роботи. Офіційний веб-сайт <a href="https://www.wunu.edu.ua">https://www.wunu.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, тощо.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Відповідно до укладених угод ЗУНУ
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Відповідно до укладених угод ЗУНУ та угоди (Еразмус+)
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Відповідно до нормативно-правових документів

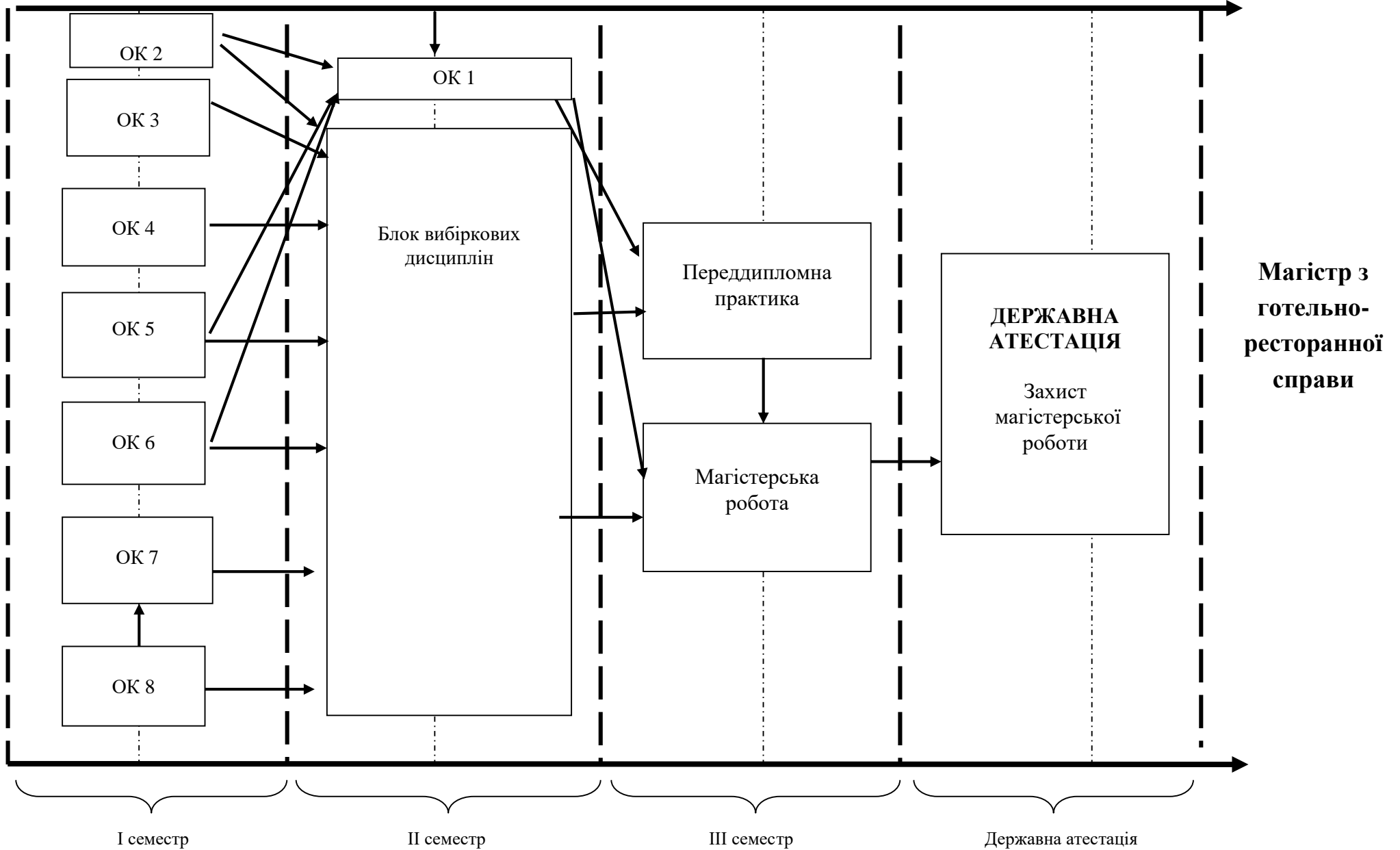
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, магістерська робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Ділові комунікації англійською мовою	4	залік
ОК 2	Методологія наукових досліджень	5	екзамен
ОК 3	Сучасні ресторанны тренди	5	екзамен
ОК 4	Міжнародні готельні ланцюги	5	екзамен
ОК 5	Світова готельно-ресторанна індустрія	5	екзамен
ОК 6	Ревеню-менеджмент	4	екзамен
ОК7	Крос-культурні комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	4	екзамен
ОК8	Міждисциплінарна курсова робота	3	захист
ОК9	Переддипломна практика	15	Захист
ОК10	Підготовка кваліфікаційної роботи	13	захист
	Захист кваліфікаційної роботи	2	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>65</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>25</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	



## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**Матриця відповідності програмних компетентностей  
компонентам освітньої програми**

	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>
<b>ЗК 1</b>	•	•								
<b>ЗК 2</b>		•								
<b>ЗК 3</b>	•	•								
<b>ЗК 4</b>		•								
<b>ЗК 5</b>	•	•								
<b>ЗК 6</b>		•								
<b>ЗК 7</b>		•								
<b>ЗК 8</b>	•									
<b>СК 1</b>				•	•					
<b>СК 2</b>			•	•	•	•				
<b>СК 3</b>			•	•	•					
<b>СК 4</b>			•	•	•					
<b>СК 5</b>			•	•	•	•				
<b>СК 6</b>					•					
<b>СК 7</b>							•			•
<b>СК 8</b>								•		
<b>СК 9</b>									•	
<b>СК 10</b>										•
<b>СК 11</b>								•		•
<b>СК 12</b>							•		•	•

Таблиця 2

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>
<b>РН 1</b>	•	•								
<b>РН 2</b>		•						•	•	
<b>РН 3</b>	•	•						•	•	
<b>РН 4</b>		•							•	
<b>РН 5</b>	•	•								
<b>РН 6</b>				•	•				•	
<b>РН 7</b>			•	•	•	•				
<b>РН 8</b>			•	•	•	•				
<b>РН 9</b>			•	•	•			•		
<b>РН 10</b>			•	•	•					
<b>РН 11</b>					•	•				
<b>РН 12</b>							•			•