

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

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ» /
«HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT»**

**Першого(бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 073 Менеджмент
галузі знань 07 Управління та адміністрування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Менеджмент»**

спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

/А.А. Мазуракі/

(протокол № 4 від "28" серпня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2020 р.

Директор П.П. Гаврилко /П.П. Гаврилко/

(наказ № 75/20 від "28" сеп 2020 р.)

Ужгород 2020 р

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Лендел Михайло Андрійович | зав. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, д.ек.н., проф. |
| 2. Завідна Людмила Дмитрівна | проф. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, д.ек.н., доц. |
| 3. Колодійчук Анатолій Володимирович | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, к.ек.н., доц. |
| 4. Домище-Медяник Алла Михайлівна | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, к.ек.н., доц. |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Липчей М.П. – | директор приватного малого підприємства «Рубін» |
| 2. Полянська Н.В. – | директор ресторану «Чорна сіль»
(ФОП Полянська Н.В.) |

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 073 «Менеджмент»
(за спеціалізацією «Готельний і ресторанний менеджмент»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний менеджмент»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна. До 01.07.2025 р.
Цикл/рівень	НПК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти / ступеня молодшого спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2025 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.utei-knteu.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих конкурентоздатних фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, у сфері управління організаціями та їх підрозділами, зокрема, у сфері готельного та ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність 073 «Менеджмент» Спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент» Обов'язкові компоненти циклу загальної підготовки – 72 кредити ЄКТС (30,0%), обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки – 81 кредит ЄКТС (33,75%), вибіркові компоненти – 60 кредитів ЄКТС (25,0%), практична підготовка – 18 кредитів ЄКТС (7,5%), атестація – 9 кредитів ЄКТС (3,75%)
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма орієнтована на здобуття знань та формування комплексу навичок в сфері гостинності, здатності розуміти сучасні трансформації, що відбуваються у цих сферах, і приймати економічно обґрунтовані рішення щодо ефективного функціонування суб'єктів сфери обслуговування
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на підготовку фахівців до вирішення професійних завдань в

	управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Ключові слова: менеджмент, психологія, готельна справа, ресторанна справа, економіка, маркетинг, устаткування, інформаційні системи і технології.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Національного класифікатора видів економічної діяльності ДК 009:2010, а також з урахуванням вимог ринку праці видами професійної діяльності випускників є: Секція І. Тимчасове розміщування й організація харчування Секція N. Діяльність у сфері адміністративного та допоміжного обслуговування – 79.12; 79.90 Секція R. Мистецтво, спорт, розваги й відпочинок – 93.29. Фахівець первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в організаціях 1448.1. Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 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 1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління 1475.4 Менеджер (управитель) з адміністративної діяльності; 2419.2 Фахівець з ефективності підприємництва 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3436 Помічники керівників 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через

	виробничу практику, консультації із викладачами, підготовка до атестації та захист кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові экзамени, практика; есе, презентації, індивідуальні проекти, поточний контроль, кваліфікаційна робота тощо
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у <i>сфері управління</i> або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів <i>менеджменту</i> , і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, зокрема у <i>сфері готельного і ресторанного бізнесу</i>
Загальні компетентності	1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 7. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. 11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. 12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). 13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. 14. Здатність працювати у міжнародному контексті. 15. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
Спеціальні компетентності	1. Здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема <i>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>. 2. Здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема <i>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища. 3. Здатність визначати перспективи розвитку організації. 4. Вміння визначати функціональні області організації, зокрема <i>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i> та зв'язки між ними. 5. Здатність управляти організацією, зокрема <i>суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</i>, та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту. 6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.

	7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту. 8. Здатність планувати діяльність організації та управляти часом. 9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань. 10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації. 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. 12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення. 13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності. 14. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності. 15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички. 16. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
	1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 2. Зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. 3. Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства. 4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень. 5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації. 6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень. 7. Виявляти навички організаційного проектування. 8. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи. 10. Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації. 11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 13. Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.

	14. Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації. 15. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності. 16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним. 17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів рівня вищої освіти бакалавр. До реалізації ОПП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями. Третина навчальних аудиторій забезпечена мультимедійним обладнанням для одночасного використання. Наявні спеціалізовані кабінети, лабораторії, обладнані сучасними приладами та інвентарем; бібліотека, у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; актовий зал; спортивний майданчик тощо. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ КНТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ КНТЕУ: http://www.utei-knteu.org.ua розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; технічні засоби навчання та програмні продукти.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між УТЕІ КНТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

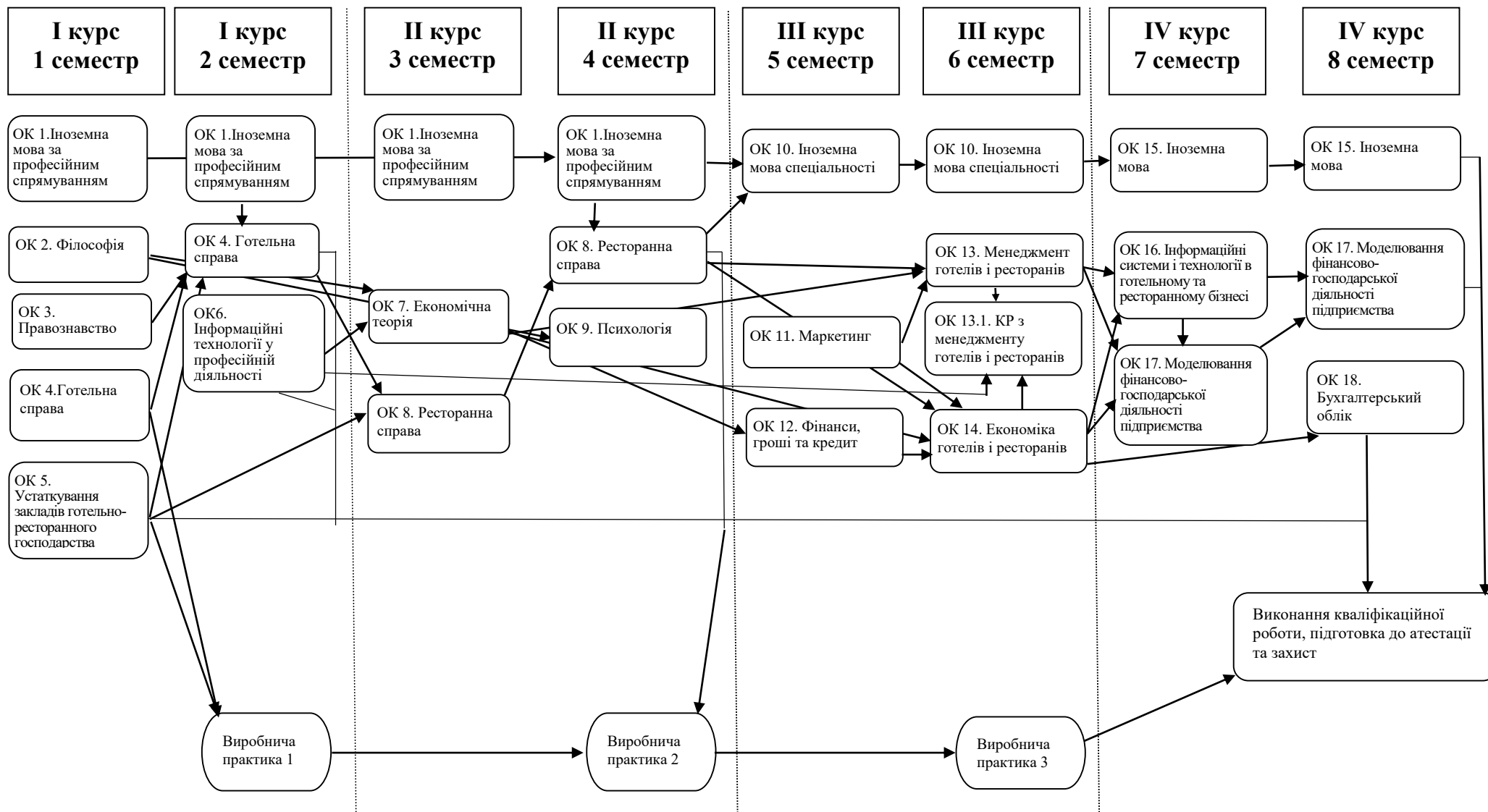
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2	Філософія	6
ОК 3	Правознавство	6
ОК 4	Готельна справа	12
ОК 5	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
ОК 6	Інформаційні технології у професійній діяльності	6
ОК 7	Економічна теорія	6
ОК 8	Ресторанна справа	12
ОК 9	Психологія	6
ОК 10	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 11	Маркетинг	6
ОК 12	Фінанси, гроші та кредит	6
ОК 13	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 13.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів	
ОК 14	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 15	Іноземна мова	12
ОК 16	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 17	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	9
ОК 18	Бухгалтерський облік	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		153
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Дизайн	6
ВК 2	Економічний аналіз	6
ВК 3	Електронний документообіг	6
ВК 4	Енологія	6
ВК 5	Етнічна кулінарія	6
ВК 6	Івентивний менеджмент	6
ВК 7	Інжиніринг будівель	6
ВК 8	Комунікативний менеджмент	6
ВК 9	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 10	Курортна справа	6
ВК 11	Організація туризму	6
ВК 12	Податковий менеджмент	6
ВК 13	Спеціалізований туризм	6
ВК 14	Господарське право	6
ВК 15	Підприємницьке право	6

ВК 16	Digital технології в бізнесі	6
ВК 17	Web-дизайн і Web-програмування	6
ВК 18	Конфліктологія та теорія переговорів	6
ВК 19	Друга іноземна мова	42
ВК 20	Безпека життя	6
ВК 21	Етика бізнесу	6
ВК 22	Політологія	6
ВК 23	Релігієзнавство	6
ВК 24	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6
ВК 25	Статистика	6
Загальний обсяг вибіркових компонент:		60
Практична підготовка		
Виробнича практика 1		6
Виробнича практика 2		6
Виробнича практика 3		6
Загальний обсяг практичної підготовки		18
Атестація		
Виконання кваліфікаційної роботи, підготовка до атестації та захист		9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

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 складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері управління, що характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

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

Компоненти		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18
Компетентності																			
*Загальні компетентності	1		*	*															
	2			*				*	*				*						
	3			*					*										
	4	*			*	*	*			*	*	*		*	*	*	*	*	*
	5				*	*				*	*	*		*	*		*	*	*
	6		*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*
	7	*									*					*			
	8						*							*			*	*	
	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*		*	*	*
	10		*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*
	11								*			*		*	*			*	
	12				*					*		*		*	*			*	
	13	*		*							*			*		*			
	14	*			*					*	*					*			
	15		*	*					*					*					
Спеціальні компетентності	1				*	*				*									
	2											*		*	*			*	*
	3				*					*		*		*	*			*	
	4				*					*				*				*	
	5													*					
	6				*					*				*					
	7													*					
	8													*					
	9								*					*				*	
	10													*	*				
	11				*					*				*				*	
	12				*	*				*		*		*	*		*	*	*
	13		*		*					*									
	14								*					*					
	15													*				*	
	16																*		

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти		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	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25
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	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25
Загальні компетентності	1												*		*	*			*		*	*	*			
	2										*	*		*	*	*					*	*	*		*	*
	3	*	*	*			*	*	*						*	*		*							*	*
	4		*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						*	*
	5	*	*	*				*	*				*					*				*				
	6						*		*											*					*	
	7						*													*						
	8			*			*		*								*	*	*						*	*
	9																*	*								*
	10	*	*						*	*								*								*
	11	*			*	*	*	*	*	*								*	*		*		*			
	12	*		*	*	*	*	*	*	*							*	*	*	*					*	
	13				*	*	*	*			*							*		*	*	*	*	*	*	
	14												*		*		*	*		*	*			*	*	
	15															*	*					*	*	*	*	
Спеціальні компетентності	1	*	*													*	*	*	*	*					*	*
	2		*	*					*		*				*	*										*
	3		*					*					*													
	4																*	*								*
	5						*		*					*												
	6								*					*					*			*	*	*	*	
	7						*		*				*													
	8		*	*	*				*	*	*											*			*	
	9				*	*	*		*	*	*	*							*	*	*	*				
	10			*	*	*	*	*	*	*	*	*							*	*						
	11			*		*	*	*	*	*		*		*					*	*						
	12									*			*	*												
	13												*	*	*	*										
	14														*				*			*				
	15									*									*	*						
	16	*	*					*									*	*	*	*						

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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18
1		*	*															
2		*						*										
3													*				*	
4				*	*				*		*		*	*		*	*	*
5				*	*				*		*		*	*		*	*	*
6				*	*				*		*		*	*		*	*	*
7													*				*	
8											*		*	*			*	
9								*					*				*	
10								*					*				*	
11				*					*		*		*	*			*	
12			*	*			*	*	*		*		*	*			*	*
13	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
14								*					*				*	
15	*									*			*		*			
16								*			*		*	*			*	
17				*					*		*		*	*			*	

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибілковими компонентами
освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25
1										*	*	*	*	*	*			*		*	*	*	*		
2				*	*				*	*										*	*	*	*		
3						*		*										*			*				
4		*	*			*		*				*				*	*								*
5	*	*				*		*				*				*								*	
6		*	*			*	*	*				*				*	*				*				*
7	*		*				*									*	*								
8		*				*		*		*		*				*	*								
9						*		*				*						*							
10						*		*										*						*	
11		*									*	*	*			*	*	*			*			*	
12		*										*		*	*										
13												*						*	*					*	
14						*		*										*							
15								*			*	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	
16		*	*				*				*	*	*			*	*	*			*			*	
17	*	*		*	*		*		*			*				*	*								*

Аркуш реєстрації змін

[illegible]