

**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»**

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

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

спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ
Голова вченої ради
_____/А.А. Мазаракі/
(протокол № _____ від "28" серпня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 09 2020 р.
Директор УТЕІ КНТЕУ _____/П.П. Гаврилко/
(наказ № _____ від "11" 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.е.н., проф. |
| 2. Завідна Людмила Дмитрівна | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., доц. |
| 3. Кляп Михайло Петрович | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, к.ф.-м.н., доц. |
| 4. Домище-Медяник Алла Михайлівна | доц. каф. менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н. |

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 магістр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний менеджмент»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна. Термін дії до 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://utei-knteu.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та вирішувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог, 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 професійної підготовки – 45 кредитів ЄКТС (50%), вибіркові компоненти - 24 кредити ЄКТС (26,7%), практична підготовка – 9 кредитів ЄКТС (10%), атестація – 12 кредитів ЄКТС (13,3%)
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ключові слова: управління корпораціями, revenue менеджмент, управління якістю послуг, управління персоналом, стратегічний маркетинг, управління проектами.

Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010 може займати наступні посади: 12 Керівники підприємств, установ та організацій 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 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 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші професіонали в галузі навчання 2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість) 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) 2441.2 Економісти
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому і науковому ступені доктора філософії, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
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 та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері управління та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та

	характеризується невизначеністю умов і вимог, зокрема у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів управління.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні ЗК 2. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності) ЗК 3. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології ЗК 4. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети ЗК 5. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК 7. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів. СК 2. Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани, зокрема у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК 3. Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту. СК 4. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації. СК 5. Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. СК 6. Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми. СК 7. Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість. СК 8. Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом. СК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію. СК 10. Здатність до управління організацією та її розвитком відповідно до трендів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів. СК 13. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми корпорацій.
7 – Програмні результати навчання	
	1. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний

	інструментарій для управління в непередбачуваних умовах; 2. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення; 3. Проектувати ефективні системи управління організаціями; 4. Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї; 5. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах; 6. Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність; 7. Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті; 8. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією; 9. Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами; 10. Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач; 11. Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу; 12. Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом); 13. Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу); 14. <i>Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю та розробляти антикризові програми;</i> 15. <i>Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів.</i>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів рівня вищої освіти магістр. До реалізації ОПП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які є штатними працівниками УТЕІ КНТЕУ. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, у тому числі закордонні
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.

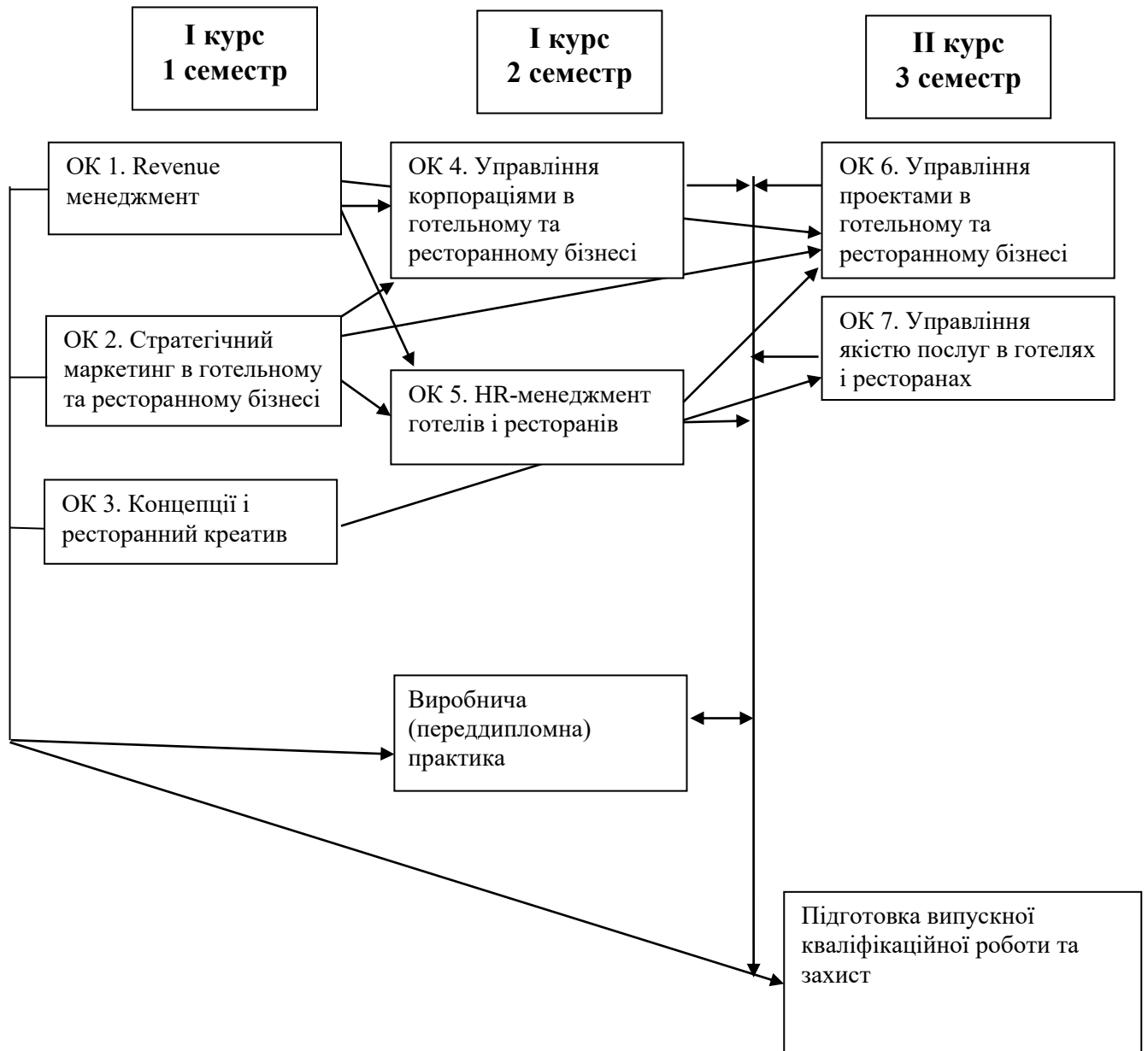
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ КНТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ КНТЕУ: http://www.utei-knteu.org.ua розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; інтернет-зв'язок; 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	—

2. 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
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Revenue менеджмент	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Концепції та ресторанний креатив	6
ОК 4.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	7,5
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 7.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Бренд-менеджмент	6
ВК 2.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 3.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 4.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 5.	Фінансовий менеджмент	6
ВК 6.	Ціннісно орієнтоване управління	6
ВК 7.	Договірне право	6
ВК 8.	Інтелектуальна власність	6
ВК 9.	Ділові переговори	6
ВК 10.	Дипломатичний протокол та етикет	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		24
Практична підготовка		
Виробнича (переддипломна) практика		9
Атестація		
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист		12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері менеджменту, задачі або проблеми в сфері менеджменту, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.

Випускна кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
ЗК 1	*	*	*	*	*	*	*
ЗК 2					*		
ЗК 3	*	*			*		*
ЗК 4					*		
ЗК 5		*			*	*	*
ЗК 6		*	*		*	*	*
ЗК 7	*	*	*	*	*	*	*
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	*	*		*			

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10
ЗК 1	*	*	*	*	*					
ЗК 2	*		*		*	*	*	*	*	*
ЗК 3			*						*	
ЗК 4			*			*			*	*
ЗК 5			*				*	*	*	
ЗК 6	*	*							*	
ЗК 7		*			*	*				
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	*			*	*	*				

**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
1	*	*		*	*	*	*
2	*	*		*	*		
3			*		*	*	*
4						*	
5	*	*		*	*	*	
6				*	*	*	*
7	*	*			*	*	*
8	*	*		*			*
9	*	*	*	*	*	*	*
10		*		*	*	*	*
11				*	*	*	
12					*	*	
13	*	*	*	*	*	*	*
14	*	*	*	*	*	*	*
15	*	*	*				

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними вибічковими 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
1		*		*	*				*	
2	*		*			*				
3				*	*	*				
4	*			*		*				
5	*				*	*				
6							*	*	*	
7									*	*
8			*						*	
9	*	*	*			*	*	*		*
10			*						*	*
11		*							*	*
12				*	*	*				
13				*	*	*				
14	*		*							
15			*							

Аркуш реєстрації змін

[illegible]