

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

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельний і ресторанний менеджмент»

Другого 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 № 1/15 від "25" серпня 2019 р.)



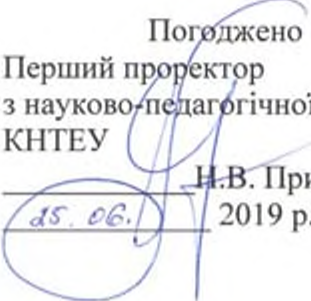
Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2019 р.

Директор /П.П. Гаврилко/

(наказ № 904-0 від "29" серпня 2019 р.)

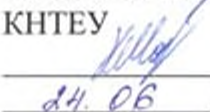
Ужгород 2019 р.

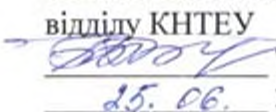
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

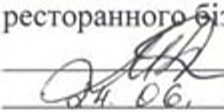
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

25.06. 2019 р.

Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

25.06. 2019 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ

24.06. 2019 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ

25.06. 2019 р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу

24.06. 2019 р.

Погоджено
Представник РСС

20.06. 2019 р.

Погоджено
Директор санаторно-курортного
комплексу «Термал-стар»

25.06. 2019 р.

Погоджено
Директор ПП «Готельний
комплекс «Дружба»

25.06. 2019 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

Анталовський Я.В. –	директор санаторно-курортного комплексу «Термал-стар»
---------------------	--

Макар В.В. –	директор ПП «Готельний комплекс «Дружба»
--------------	--

**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 – 8 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 конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати та вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері управління організаціями на засадах оволодіння системою компетентностей та з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування за невизначеності умов і вимог	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність 073 «Менеджмент» Спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 66,7%, вибіркових – 33,3%
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Програма спрямована на надання знань фахівцям у сфері готельного та ресторанного бізнесу у поєднанні з теоретичними аспектами майбутньої діяльності, отримання навичок наукової діяльності
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, управління якістю послуг, стратегічний маркетинг, управління проектами, управління бізнес-процесами, фінансовий менеджмент, бренд-менеджмент

Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах, організаціях та їхніх підрозділах незалежно від форм власності, а також освітніх, наукових установ і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 12 Керівники підприємств, установ та організацій 121 Керівники підприємств, установ та організацій 122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування 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 професійне стажування, консультації із викладачами.
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері управління або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів управління.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень. ЗК 2. Здатність до адаптації в нових ситуаціях, до зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду. ЗК 3. Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатність приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації. ЗК 4. Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 5. Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті. ЗК 6. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень. ЗК 7. Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді. ЗК 8. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо. ЗК 9. Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї. ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами. ЗК 11. Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання. ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Вміння обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до міжнародних стандартів. ФК 2. Здатність встановлювати критерії, за якими організація визначає подальші напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани. ФК 3. Здатність до саморозвитку, ефективного самоменеджменту, формування та демонстрації лідерських якостей. ФК 4. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації. ФК 5. Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. ФК 6. Здатність розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість. ФК 7. Здатність використовувати психологічні технології роботи

	з персоналом. ФК 8. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, ухвалювати управлінські рішення та забезпечувати умови їх реалізації. ФК 9. Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. ФК 10. Здатність реалізовувати функції менеджменту: прогнозування, координації, мотивування, контролю в суб'єктах готельного і ресторанного бізнесу. ФК 11. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів. ФК 12. Здатність до управління організацією, самостійного прийняття управлінських рішень та відповідальності за їх реалізацію. ФК 13. Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці, формувати корпоративну культуру. ФК 14. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми корпорацій. ФК 15. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі. ФК 16. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів. ФК 17. Здатність до розв'язування виробничих проблем та пошуку ефективних нестандартних рішень в діяльності закладів ресторанного та готельного господарства. ФК 18. Здатність розробляти нормативно-технологічну та оформляти виробничу звітну документацію.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Здатність формувати стратегічні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності. ПРН 2. Здатність розробляти раціональні форми організації управління (економічно обґрунтовувати організаційно-правові форми господарювання, формувати раціональні організаційні структури та системи управління підприємствами, функціональними та лінійними підрозділами). ПРН 3. Уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 4. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації. ПРН 5. Здатність забезпечувати захист прав споживачів. ПРН 6. Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію. ПРН 7. Здатність здійснювати стратегічний аналіз

	маркетингового середовища підприємств галузі. ПРН 8. Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю та розробляти антикризові програми. ПРН 9. Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро-середовища на функціонування підприємства. ПРН 10. Уміння діагностування та удосконалення бізнес-процесів організації. ПРН 11. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства. ПРН 12. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні маркетингові заходи підприємства. ПРН 13. Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів. ПРН 14. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, послуг. ПРН 15. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями. ПРН 16. Здатність здійснення системного аналізу діяльності організації та інтерпретації його результатів. ПРН 17. Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу. ПРН 18. Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в обраній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень. ПРН 19. Уміння впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ПРН 20. Здатність правильно тлумачити і застосовувати норми права у сфері договірних відносин. ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях. ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення. ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань. ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя.
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

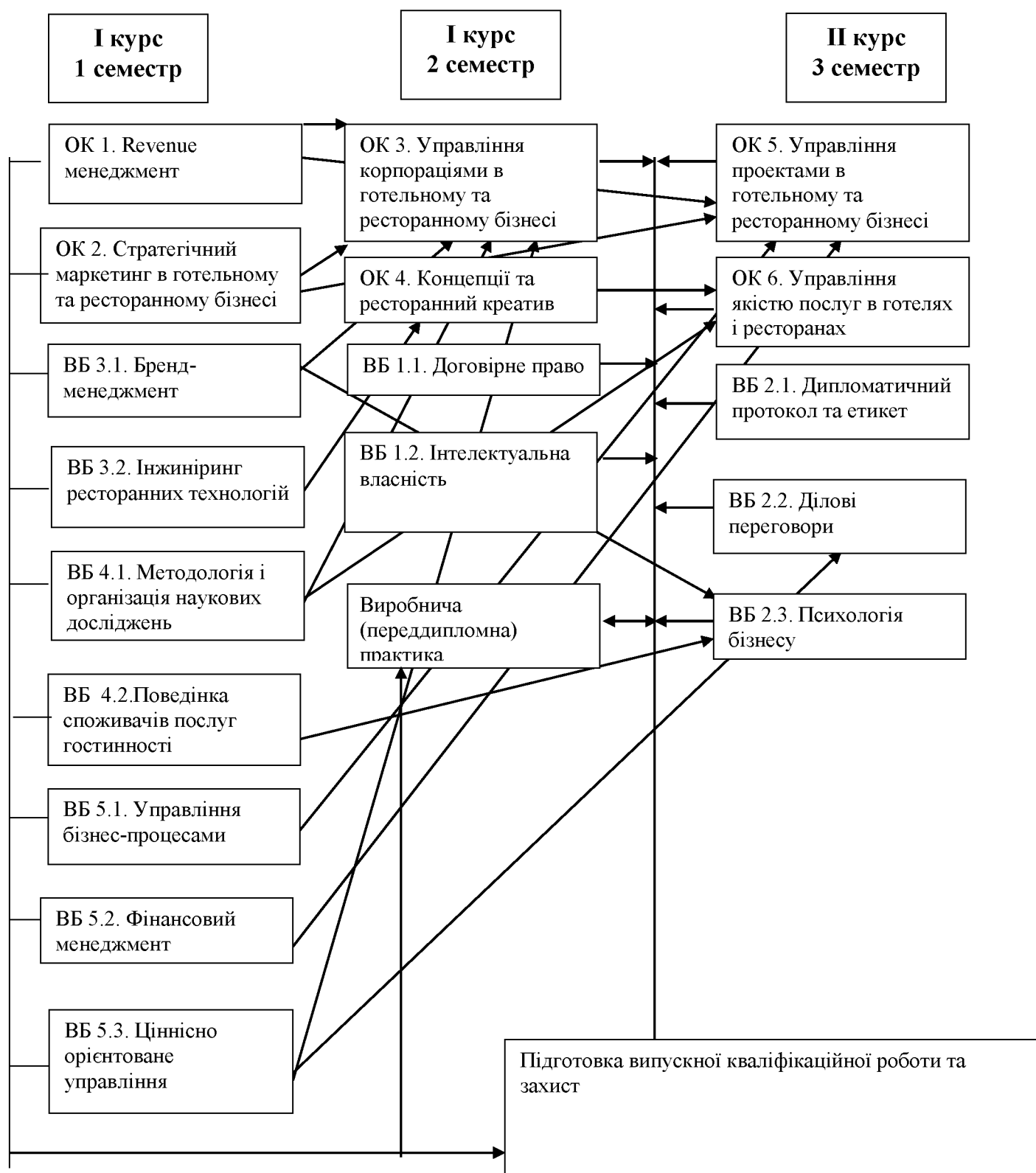
	підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, у тому числі закордонні
Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. Третина 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; медичний пункт; буфети. 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	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Revenue менеджмент	6	Е/п
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 3.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	7,5	Е/п
ОК 4.	Концепції та ресторанний креатив	7,5	Е/п
ОК 5.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 6.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		39	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Договірне право	6	Е/п
ВБ 1.2.	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 2.1.	Дипломатичний протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 2.2.	Ділові переговори	6	Е/п
ВБ 2.3.	Психологія бізнесу	6	Е/п
ВБ 3.1.	Бренд-менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.2.	Інжиніринг ресторанних технологій	6	Е/п
ВБ 4.1.	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 4.2.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6	Е/п
ВБ 5.1.	Управління бізнес-процесами	6	Е/п
ВБ 5.2.	Фінансовий менеджмент	6	Е/п
ВБ 5.3.	Ціннісно орієнтоване управління	6	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонент:		30	
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 випускників освітньої програми спеціальності 073 «Менеджмент» проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	• ОК 1	• ОК 2	• ОК 3	• ОК 4	ОК 5	ОК 6	ВБ 1.1	• ВБ 1.2	• ВБ 2.1	• ВБ 2.2	• ВБ 2.3	ВБ 3.1	• ВБ 3.2	ВБ 4.1	• ВБ 4.2	• ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 5.3
ЗК 1	•	•	•	•				•	•	•	•		•		•	•		
ЗК 2	•	•	•	•		•	•			•		•		•		•		•
ЗК 3	•		•		•	•	•	•		•	•		•			•		•
ЗК 4		•							•	•				•	•			
ЗК 5		•			•				•	•	•	•	•	•	•			
ЗК 6	•	•	•						•	•	•			•		•	•	
ЗК 7	•			•	•						•	•				•		•
ЗК 8	•	•				•	•		•	•			•	•		•	•	•
ЗК 9		•	•	•		•	•			•				•	•		•	•
ЗК 10				•					•		•		•	•	•		•	•
ЗК 11		•	•	•	•	•					•			•		•		•
ЗК 12	•	•	•			•	•		•	•				•		•	•	•
ФК 1	•		•			•	•		•		•	•			•		•	•
ФК 2	•	•	•						•		•			•		•	•	•
ФК 3	•							•	•	•		•	•					•
ФК 4		•	•		•						•							•
ФК 5	•	•			•			•	•	•	•	•				•		
ФК 6	•		•	•	•						•	•	•			•	•	
ФК 7									•		•				•	•	•	•
ФК 8	•	•				•		•		•				•		•	•	
ФК 9	•	•	•	•	•				•		•	•				•	•	•
ФК 10	•	•		•		•	•	•		•				•			•	•
ФК 11		•	•		•	•	•							•	•			•
ФК 12	•		•		•				•		•	•		•			•	•
ФК 13									•		•	•					•	•
ФК 14	•	•	•		•	•										•	•	•
ФК 15			•	•	•									•	•	•	•	
ФК 16		•				•	•					•			•	•	•	•
ФК 17	•			•														
ФК 18									•			•	•	•				•

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 5.3
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		•	•	•	•								•	•		•		
ПРН 15						•	•		•	•	•				•			
ПРН 16		•	•			•		•								•	•	
ПРН 17	•	•		•	•		•			•								•
ПРН 18		•		•				•		•		•		•			•	•
ПРН 19				•									•	•				
ПРН 20		•																•
ПРН 21			•						•	•				•	•		•	
ПРН 22	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		•
ПРН 23		•							•		•			•	•		•	•
ПРН 24		•				•	•	•	•	•					•	•	•	•
ПРН 25		•				•						•	•		•	•		