

Профіль освітньої програми 2020

Загальна інформація	
Офіційна назва освітньої програми	Готельна і ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; сертифікат УД № 21002020, строк дії – до 1 липня 2023 р.
Цикл/рівень	Другий (магістерський) рівень НРК України – 8 рівень FQ-EHEA – другий цикл EQF-LL – 7 рівень
Вимоги до рівня освіти вступника	Наявність ступеня бакалавра, спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Мета освітньої програми	
	Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, які здатні на основі сформованих в процесі навчання загальних та фахових компетенцій ефективно вирішувати завдання організації і координації бізнес-процесів діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та забезпечення їх конкурентоспроможності.
Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих управлінців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, наукових дослідників, розробників, експертів, викладачів.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельно-ресторанної справи. Ключові слова: готельна індустрія України, інноваційні ресторани технології, курортологія
Особливості програми	-
Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Можливе працевлаштування у державних закладах та приватних компаніях на посади, пов'язані з готельно-ресторанною справою. Професії <i>(згідно з чинною редакцією Національного</i>

	<p><i>класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010):</i></p> <p>1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1315. Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>145. Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1455. Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1. Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456. Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1. Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2. Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482. Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2. Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>2483. Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>2483.2. Професіонали із санаторно-курортної справи</p>
Подальше навчання	Здобуття ступеня доктора філософії
Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу практику, дуальне, дистанційне навчання.
Оцінювання	письмові екзамени, захист курсових робіт та проектів, звітів з виробничої та переддипломної практик, захист магістерського проекту.
Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	<p>ПРН1. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;</p> <p>ПРН2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;</p> <p>ПРН3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;</p> <p>ПРН4. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;</p> <p>ПРН5. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції;</p> <p>ПРН6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;</p> <p>ПРН7. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН8. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);</p> <p>ПРН9. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах;</p>

	<p>ПРН10. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;</p> <p>ПРН11. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p>ПРН12. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</p> <p>ПРН13. володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;</p> <p>ПРН14. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою;</p> <p>ПРН15. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя;</p> <p>ПРН16. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації;</p> <p>ПРН17. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;</p> <p>ПРН18. Здатність забезпечувати безпечність праці</p>
<p>Програмні результати навчання (ПРНВ), визначені вищим навчальним закладом</p>	<p>ПРНВ1. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</p> <p>ПРНВ2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;</p> <p>ПРНВ3. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРНВ4. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;</p> <p>ПРНВ5. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p>
Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Якісний рівень професійної підготовки магістрів забезпечується кваліфікованим науково-педагогічним складом кафедри, до якого входять доктори та кандидати наук, професори, доценти, до викладання спеціальних фахових дисциплін залучаються практики, які мають великий досвід роботи в готельному і ресторанному сервісі. Викладачі мають сертифікат про володіння англійською мовою на рівні B-2 та пройшли міжнародне стажування.</p>

Матеріально-технічне забезпечення	<p>Лекційні заняття проводяться в аудиторіях з мультимедійним обладнанням. Практичні заняття проводяться в спеціалізованих комп'ютерних класах із застосуванням інформаційно-комунікаційного обладнання, використовуються інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в готельній і ресторанній справі: Багато з цих продуктів вже впроваджені або активно впроваджуються в освітній процес: MS Project, Teamwork, TeamLab., Open Workbench., GanttProject, dotProject., Outlook, OneNote, EverNote, Nirvana, Wunderlist, Toggl, MS Office, Office 365, Документ. онлайн, AllFusion Process Modeler 7, MS Visio, MS PowerPoint, MS Sway, Libre office.Impress, FreeMind, Mind42, ViSta, MacANOVA., Matrixer, Парус Готель, Парус Ресторан.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Усі освітні компоненти забезпечені такими навчально-методичними матеріалами: підручники; навчальні посібники; конспекти лекцій; методичні вказівки та рекомендації; індивідуальні завдання; збірники ситуаційних завдань (кейсів); приклади розв'язування типових задач чи виконання типових завдань; комп'ютерні презентації; ілюстративні матеріали; каталоги ресурсів тощо.</p> <p>Усі навчально-методичні матеріали доступні для студентів у читальних залах наукової бібліотеки http://library.kname.edu.ua/index.php/uk/, в тому числі у залі інформаційного сервісу, обладнаному комп'ютерами з доступом до мережі Інтернет та локальної мережі Університету, у цифровому репозиторію http://eprints.kname.edu.ua, на порталі Центру дистанційного навчання http://cdo.kname.edu.ua/</p>
Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Відповідно до Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників ХНУМГ ім. О.М. Бекетова</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Угода про співпрацю між ХНУМГ ім. О. М. Бекетова та:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Лодзінським технічним університетом (Польща), угода № 89 від жовтня 2017 р. - Університетом Нової Гориці (Словенія), угода № 88 від 12.10. 2017 р. - Близькосхідним Технічним Університетом (Туреччина, м. Анкара), угода № 69 від 28.03. 2016 р. - Університетом імені Арістотеля (Греція, м. Салоніки), угода № 75 від 22.02.2018 р. - Естонським університетом природничих наук (м. Тарту), угода № 90 від 10.10. 2017 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Відповідно до Правил прийому на навчання до ХНУМГ ім. О.М. Бекетова</p>