

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Київський університет туризму, економіки і права

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

Затверджено Вченою радою Київського
університету туризму, економіки і права
(протокол № 3 від «11» квітня 2018р.)

Освітня програма вводиться в дію
з «01» вересня 2018р.
(наказ № 09 від «07» травня 2018 р.)

Київ – 2018 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація	
Кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі :

Пятницька Н. О. – кандидат економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно – ресторанної справи.

Парубець О.В. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно – ресторанної справи

Мініч І.М. – кандидат соціологічних наук, професор, заступник завідувача кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства

Федорченко Н.В. – доктор юридичних наук, професор, завідувач кафедри цивільного права та правового забезпечення туризму

Самонова Т.Б. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Тупчій А.Ф. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ зі спеціальності 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»	
1 – Загальна інформація	
<i>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</i>	Київський університет туризму, економіки і права Кафедра готельно-ресторанної справи
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i>	Магістр з готельно-ресторанної справи
<i>Офіційна назва освітньої програми</i>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<i>Тип диплому та обсяг програми</i>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяці
<i>Наявність акредитації</i>	Акредитаційна комісія Міністерство освіти і науки України Сертифікат № 11000668 серія УП від 29.01.2018р. Період акредитації – 01.07.2018р.
<i>Цикл/рівень</i>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
<i>Передумови</i>	Наявність ступеня бакалавра
<i>Мова(и) викладання</i>	Українська мова
<i>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	http://kutep.ua
2 - Мета освітньої програми	
формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</i>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
<i>Орієнтація програми</i>	Освітньо-професійна
<i>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</i>	Здобуття практичних навичок щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу
<i>Особливості програми</i>	Програма орієнтована на глибоку соціальну підготовку сучасних фахівців в сфері готельно-ресторанної діяльності, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес – середовищі.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами

	<p>професійних груп:</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1229.1 Керівні робітники апарату центральних органів державної влади</p> <p>1229.3 Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади</p> <p>1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання</p> <p>1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>2310. Викладачі університетів і вищих навчальних закладів</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>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p>
<i>Подальше навчання</i>	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-ЕНЕА, 8 рівня EQF- LLL та 8 рівня НРК.
5 – Викладання та оцінювання	
<i>Викладання та навчання</i>	Комбінація лекцій, практичних занять із розв’язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення
<i>Оцінювання</i>	Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, захист звітів з практики, захист курсових робіт. Підсумковий модульний контроль, екзамени, державна атестація
6 - Програмні компетентності	
<i>Інтегральна компетентність</i>	Магістр (рівень 8): Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<i>Загальні компетентності</i>	ЗК1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку

	<p>ЗК2.Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності</p> <p>ЗК3.Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності</p> <p>ЗК4.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей</p> <p>ЗК5.Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності</p> <p>ЗК6.Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань</p> <p>ЗК7.Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями</p> <p>ЗК8.Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації</p> <p>ЗК9.Уміння розробляти проекти та керувати ними</p> <p>ЗК10.Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, в т. ч. в межах ділового (професійного) дискурсу</p> <p>ЗК11.Здатність до письмової та усної комунікації державною мовою, в т. ч. в межах ділового (професійного) дискурсу</p> <p>ЗК12.Здатність публічно презентувати результати роботи, висловлювати та обґрунтовувати власну думку.</p>
<p><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i></p>	<p>ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах</p> <p>ФК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі</p> <p>ФК3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p>ФК4. Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності</p> <p>ФК5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління</p> <p>ФК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</p> <p>ФК8. Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень</p>

	<p>ФК9.Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)</p> <p>ФК10.Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища</p> <p>ФК12. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні</p> <p>ФК13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів</p> <p>ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень</p> <p>ФК15.Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>ФК.16 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових</p> <p>ФК17. Здатність до здійснення науково-дослідної роботи у сфері гостинності</p> <p>ФК18. Здатність до педагогічної діяльності та організації освітнього процесу в професійній сфері</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

- РН1) Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності
- РН2) Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію
- РН3) Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу
- РН4) Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг
- РН5) Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності
- РН6) Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності
- РН7) Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
- РН8) Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності
- РН9) Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
- РН10) Здатність здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі туризму та готельно-

ресторанного бізнесу

RH11) Здатність розв'язувати науково-прикладні проблеми в сфері гостинності

RH12) Знання закономірностей і принципів організації освітнього процесу у ЗВО

RH13) Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності

RH14) Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності

RH15) Діяти у полікультурному середовищі

RH16) Використовувати комунікативні навички і технології

RH17) Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень

RH18) Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування

RH19) Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації

RH20) Володіння сучасними інформаційними технологіями для обробки та презентації результатів дослідження

RH21) Уміння виявляти проблемні ситуації, приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї навчальної чи професійної діяльності.

8 – Атестації здобувачів вищої освіти

<i>Форми атестації здобувачів вищої освіти</i>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної дипломного проекту
<i>Вимоги до заключної кваліфікаційної (дипломної) роботи</i>	<p>Кваліфікаційний дипломний проект повинен свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Кваліфікаційний дипломний проект повинен свідчити про опанування магістром з готельно-ресторанної справи системи загальнонаукових, спеціальних та професійних теорій і методик дослідження, володіння системним мисленням, відповідними компетентностями, необхідними для здійснення теоретичних узагальнень і вироблення практичних рекомендацій з питань галузевого та регіонального розвитку готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Незалежне експертне оцінювання (рецензування) науковцями і фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу</p>

9 – Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості освіти

Принципи:

- відкритість (публічність);
- академічна доброчесність і свобода;
- запобігання нетолерантності будь-якого типу або дискримінації щодо студентів і працівників;
- самооцінювання або його еквівалент;
- професійна компетентність;
- відповідність вимогам національних стандартів якості вищої освіти;
- підвищення відповідальності ЗВО за якість своїх освітніх програм;
- налагодження ефективної взаємодії сфери освітніх послуг та ринку праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Процедури:

- розроблення і затвердження освітніх програм, які повинні відповідати другому (магістерському) рівню національної рамки кваліфікації вищої освіти (НРК), їх поточний моніторинг і періодичний перегляд задля безперервного вдосконалення;
- студентоцентроване навчання, викладання та оцінювання, гнучке використання різноманітних педагогічних методів;
- зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів вищої освіти (використання процедур об'єктивного оцінювання знань студентів через моніторинг результатів навчання та сформованих компетентностей шляхом упровадження різних форм контролю);
- забезпечення якості науково-педагогічних кадрів (чесні і прозорі процеси щодо прийняття на роботу і розвитку НПК, заохочення їхньої наукової діяльності та інновацій у методах викладання);
- навчальні ресурси та підтримка студентів (відповідне і належне фінансування навчальної та викладацької діяльності);
- дотримання норм забезпечення якості освіти відповідно до принципу автономії ЗВО;
- забезпечення ефективного інформаційного менеджменту у підготовці магістрів з готельно-ресторанної справи;
- залучення незалежних експертів, у т.ч. зовнішніх стейк-холдерів (роботодавців, практиків, професіоналів).

<i>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм</i>	Поточний моніторинг освітніх програм Діагностика та актуалізація освітніх програм (не менше одного разу на рік)
<i>Оцінювання здобувачів вищої освіти</i>	Внутрішня система оцінювання здобувачів вищої освіти відповідно до Положення освітнього процесу Київського університету туризму, економіки і права-Самооцінка і самоконтроль.
<i>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників</i>	Київський університет туризму, економіки і права забезпечує підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не рідше одного разу на п'ять років. Участь у національних та міжнародних конгресах, конференціях, симпозіумах тощо. Академічна мобільність, участь у грантових програмах.
<i>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</i>	Забезпеченість освітньої програми підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи наявністю науково-методичних комплексів дисциплін (у тому числі електронних версій); лабораторії інформаційних технологій; лабораторії готельної справи, лабораторії ресторанної справи, бібліотечного фонду фаховими періодичними виданнями та інтернет-ресурсами
<i>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</i>	Програмне забезпечення управління навчальним процесом. Забезпечення доступу здобувачів вищої освіти до інтернет-ресурсу обладнання аудиторій сучасними засобами навчання.
<i>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</i>	Наявність у відкритому доступі сайту Київського університету туризму, економіки і права, постійне оновлення інформації, відповідальність за її якість та достовірність
<i>Запобігання та виявлення академічного плагіату</i>	Дотримання правил професійної етики Забезпечення дотримання системи прозорості та об'єктивності оцінювання результатів навчання
10 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<i>Кадрове забезпечення</i>	Усі наукові-педагогічні працівники, задіяні до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені та вчені звання
<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>	навчальний корпус; тематичні кабінети; спеціалізовані лабораторії; комп'ютерні класи; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивні майданчики
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>	офіційний сайт КУТЕП: http://kutep.ua/ ; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; необмежений доступу до мережі Інтернет; бібліотека, читальні зали; віртуальне навчальне середовище Moodle;

	<p>пакет MS Office365; корпоративна пошта; навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу; навчально-методичні комплекси дисциплін; навчальні та робочі програми дисциплін; матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; програми практик; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; пакети комплексних контрольних робіт; критерії оцінювання рівня підготовки</p>
11 - Академічна мобільність	
<i>Національна кредитна мобільність</i>	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Договір про співпрацю з Вищою школою туризму і готельного господарства (Польща, м. Гданськ); - Договір про співпрацю з Інститутом Vatel (Франція, м. Нім); - Договір про співпрацю зі Школою туризму та галузевим Вищим навчальним закладом з менеджменту туризму «Модуль» (Австрія, м. Відень); - Договір про співпрацю з Білоруським національним економічним університетом (Республіка Білорусь, м. Мінськ); - Договір про співпрацю з Інститутом туризму «АлКонстантінов» (Болгарія, м. Бургас); - Договір про співпрацю з Педагогічним університетом ім. Гурама Таварткіладзе (Грузія, м. Тбілісі); - Договір про співпрацю з Готельною академією (Словацька Республіка, м. Прешов)
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>	Можливе після вивчення курсу української мови

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
OK1	Інноваційні ресторанні технології	5	Екзамен
OK2	Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі	6	Екзамен
OK3	Реінжиніринг бізнес-процесів	3	ПМК
OK4	Стратегічний менеджмент та маркетинг	3	Екзамен
OK5	Практика виробнича	8	ПМК
OK6	Практика переддипломна	3	ПМК
OK7	Підготовка та захист дипломного проекту	19	
OK8	Договірне право	4	Екзамен
OK9	Методологія наукових досліджень	3	ПМК
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	54	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1 (самостійного вибору навчального закладу)			
ВБ1.1	Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
ВБ1.2	Брендінг в індустрії гостинності	3	Екзамен
ВБ1.3	Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»	3	ПМК
ВБ1.4	Ділова іноземна мова	8	Екзамен
ВБ1.5	Методика викладання у вищій школі	3	ПМК
ВБ1.6	Практика педагогічна (асистентська)	5	ПМК
ВБ1.7	Практика наукова	5	ПМК
Вибірковий блок 2 (вільного вибору студента)			
ВБ2.1	Аудит якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	3	ПМК
ВБ2.2	Психологія управління та конфліктологія		ПМК
ВБ2.3	Автоматизовані системи проектування	3	ПМК
ВБ2.4	Культура готельно-ресторанної справи		ПМК
	Загальний обсяг вибірових компонентів	36	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Програма підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня магістр загальним обсягом 90 кредитів ЄКТС передбачає оволодіння студентами 12 навчальними дисциплінами, проходження педагогічної (асистентської), наукової, виробничої та переддипломної практики, курсового проекту і проведення підсумкової атестації у формі публічного захисту кваліфікаційного дипломного проекту.

Обов'язкова частина навчального плану має обсяг 54 кредити ЄКТС (60,0%) і включає 6 дисциплін (24 кредити), виробничу і переддипломну практику (11 кредитів) та підсумкову атестацію (19 кредитів).

Вибіркова частина навчального плану має обсяг 36 кредитів ЄКТС (40,0%) і включає 2 блоки: дисципліни самостійного вибору навчального закладу (17 кредитів), курсовий проект (3 кредити), педагогічну (асистентську) та наукову практику (10 кредитів) і дисципліни вільного вибору студента (12 кредитів).

Вибіркова частина навчального плану охоплює 4 дисципліни самостійного вибору вищого навчального закладу (17 кредитів), курсовий проект (3 кредити), педагогічну (асистентську) практику (5 кредитів), наукову практику (5 кредитів), які є обов'язковими для всіх студентів, та 4 дисципліни вільного вибору студента, з яких студент відповідно до обраної спеціалізації обирає для вивчення 2 дисципліни (6 кредитів).

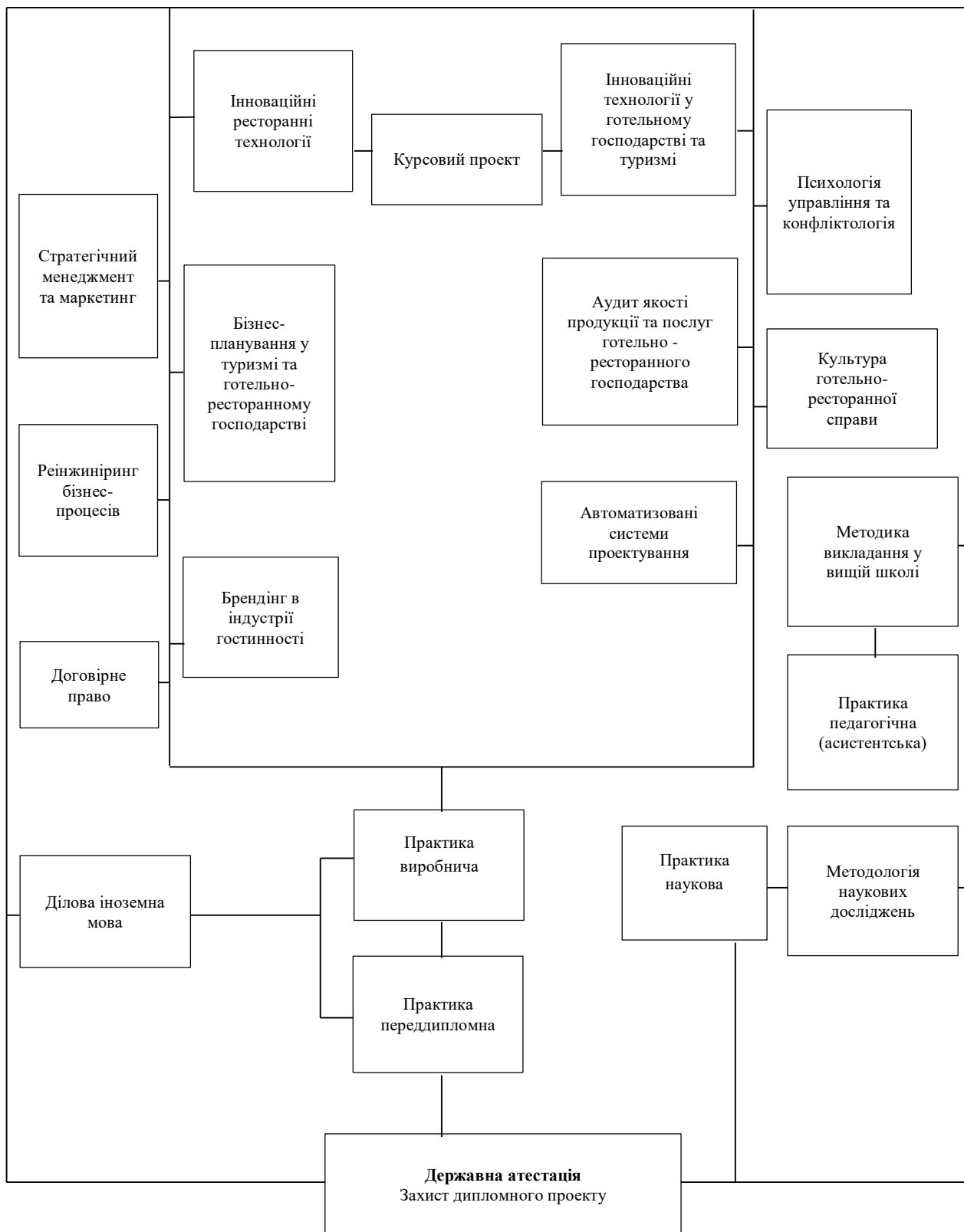
Структурно-логічна схема ОП представлена у вигляді графіку.

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», проводиться у формі захисту кваліфікаційного дипломного проекту та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: готельно-ресторанної справи

Атестація здійснюється відкрито та публічно

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



4. Таблица відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ1.3	ВБ1.4	ВБ1.5	ВБ1.6	ВБ1.7	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ2.4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ЗК1				+				+		+										
ЗК2	+	+		+			+		+	+		+								
ЗК3							+		+			+				+				
ЗК4	+	+	+									+					+			
ЗК5					+	+	+													
ЗК6			+		+	+				+									+	
ЗК7				+						+								+		
ЗК8							+		+			+								
ЗК9	+	+	+	+			+			+		+								
ЗК10													+							
ЗК11					+	+	+		+			+		+	+	+				
ЗК12					+	+	+		+			+		+	+	+				
ФК1	+	+		+			+		+	+		+								
ФК2							+		+			+				+				+
ФК3							+		+			+				+				
ФК4	+	+					+			+	+	+								
ФК5			+				+					+							+	
ФК6	+	+										+								
ФК7	+	+	+	+			+			+		+								
ФК8					+	+	+	+												
ФК9				+														+		
ФК10				+						+										
ФК11	+	+	+	+			+			+										
ФК12													+							
ФК13	+	+	+	+			+			+	+	+					+			
ФК14	+	+	+	+			+			+	+	+					+			
ФК15				+			+			+	+									
ФК16			+							+							+			
ФК17							+		+			+				+				
ФК18															+	+				

Навчальний план підготовки магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
освітньо – професійна програма «Готельно – ресторанний бізнес»

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до навчального плану

Код та найменування спеціальності	241 «Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Спеціалізація	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Форма навчання	денна

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно – накопичувальної системи та строки навчання 90 кредитів ЕКТС, 1 рік 6 місяці

Навчальний план затверджено Ректором Київського університету туризму, економіки і права 03 липня 2017р.

Відповідність вимогам стандарту вищої школи (в разі наявності) – відповідає.

Відповідність вимогам професійного стандарту (в разі наявності) – відповідає кваліфікаційним характеристикам професій, наведеним в Класифікаторі професій ДАК 003:2010

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання – перший рівень вищої освіти (бакалавр).

Компетентності, якими повинен володіти здобувач	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку	Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень	Стратегічний менеджмент та маркетинг Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві Договірне право
Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах	Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності	Методологія наукових досліджень Стратегічний менеджмент та маркетинг Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві Інноваційні ресторани технології Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі Підготовка та захист дипломного проекту Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»

<p>Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності</p> <p>Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p>Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації</p> <p>Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі</p> <p>Здатність до здійснення науково-дослідної роботи у сфері гостинності</p>	<p>Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію</p> <p>Здатність розв'язувати науково-прикладні проблеми в сфері гостинності</p>	<p>Методологія наукових досліджень</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p> <p>Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»</p> <p>Практика наукова</p>
<p>Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі</p>	<p>Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію</p>	<p>Культура готельно-ресторанної справи</p>
<p>Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>Інноваційні ресторани технології</p> <p>Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі</p> <p>Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»</p>
<p>Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей</p> <p>Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління</p>	<p>Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Інноваційні ресторани технології</p> <p>Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі</p> <p>Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»</p> <p>Реінжиніринг бізнес-процесів</p> <p>Аудит якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства</p> <p>Автоматизовані системи проектування</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p>
<p>Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності</p> <p>Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень</p>	<p>Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p> <p>Здатність розв'язувати науково-прикладні проблеми в сфері гостинності</p> <p>Уміння виявляти проблемні ситуації, приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї навчальної чи професійної діяльності.</p>	<p>Договірне право</p> <p>Практика виробнича</p> <p>Практика переддипломна</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p>
<p>Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань</p>	<p>Уміння виявляти проблемні ситуації, приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї навчальної чи професійної діяльності.</p>	<p>Автоматизовані системи проектування</p> <p>Реінжиніринг бізнес-процесів</p> <p>Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Практика переддипломна</p> <p>Практика виробнича</p>

<p>Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових</p>	<p>Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p>	<p>Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Реінжиніринг бізнес-процесів</p> <p>Аудит якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства</p>
<p>Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища</p>	<p>Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p> <p>Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування</p>	<p>Інноваційні ресторанны технології</p> <p>Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі</p> <p>Реінжиніринг бізнес-процесів</p> <p>Стратегічний менеджмент та маркетинг</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p>
<p>Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями</p> <p>Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)</p>	<p>Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p>	<p>Психологія управління та конфліктологія</p>
<p>Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями</p> <p>Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)</p> <p>Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища</p>	<p>Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p>	<p>Стратегічний менеджмент та маркетинг</p> <p>Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p>
<p>Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p>	<p>Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг</p>	<p>Стратегічний менеджмент та маркетинг</p> <p>Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Брендінг в індустрії гостинності</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p>

<p>Уміння розробляти проекти та керувати ними</p> <p>Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</p> <p>Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів</p> <p>Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень</p>	<p>Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</p> <p>Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності</p> <p>Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації</p>	<p>Аудит якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства</p> <p>Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Брендінг в індустрії гостинності</p> <p>Інноваційні ресторани технології</p> <p>Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі</p> <p>Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p> <p>Реінжиніринг бізнес-процесів</p> <p>Стратегічний менеджмент та маркетинг</p>
<p>Здатність до письмової та усної комунікації державною мовою, в т. ч. в межах ділового (професійного) дискурсу</p> <p>Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні</p>	<p>Здатність здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності</p>	<p>Ділова іноземна мова</p>
<p>Здатність до письмової та усної комунікації державною мовою, в т. ч. в межах ділового (професійного) дискурсу</p> <p>Здатність публічно презентувати результати роботи, висловлювати та обґрунтовувати власну думку.</p>	<p>Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності</p> <p>Використовувати комунікативні навички і технології</p> <p>Володіння сучасними інформаційними технологіями</p>	<p>Методологія наукових досліджень</p> <p>Методика викладання у вищій школі</p> <p>Практика виробнича</p> <p>Практика педагогічна (асистентська)</p> <p>Практика наукова</p> <p>Практика переддипломна Підготовка та захист дипломного проекту</p> <p>Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»</p>
<p>Здатність до педагогічної діяльності та організації освітнього процесу в професійній сфері</p>	<p>Знання закономірностей і принципів організації освітнього процесу у ЗВО</p>	<p>Методика викладання у вищій школі</p> <p>Практика педагогічна (асистентська)</p>
<p>Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності</p>	<p>Діяти у полікультурному середовищі</p>	<p>Бізнес-планування у туризмі та готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Брендінг в індустрії гостинності</p> <p>Підготовка та захист дипломного проекту</p> <p>Інноваційні ресторани технології</p> <p>Інноваційні технології у готельному господарстві та туризмі</p> <p>Курсовий проект з курсу «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві»</p>

Інше (у разі потреби). Випускники, які успішно опанували освітньо – професійну програму магістра «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», одержують кваліфікацію магістр з готельно-ресторанної справи