

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ другий (магістерський)
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
КВАЛІФІКАЦІЯ магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради Сергій ПЕТРОВ
Протокол № 6
від «19» грудня 2023 р.
Освітня програма вводиться в дію
від «01» серпня 2024 р.
Ректор Денис КОВАЛЕНКО
наказ № 426 від «19» грудня 2023 р.

2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Індустрія гостинності

(назва освітньої програми)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
(назва галузі знань)

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(назва спеціальності(спеціалізації))

Рівень вищої освіти другий (магістерський)
(початковий рівень (короткий цикл), перший (бакалаврський), другий (магістерський))

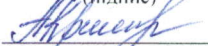
Кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи
(назва кваліфікації)

Гарант освітньої програми

1. Паньків Марія Михайлівна, канд. іст. наук
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання) 
(підпис)

Розробники програми:

1. Гонтар Тетяна Борисівна, к. техн. н
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання) 
(підпис)

2. Криворучко Ганна Валентинівна, к. екон.н.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання) 
(підпис)

3. Липовий Денис Васильович
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання) 
(підпис)

Рецензенти освітньої програми:

1. Шевченко Анастасія Андріївна - директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ-КЕШ»

(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)

2. Демченко Олена Василівна - менеджер з розміщення та бронювання ТОВ «ОВІС-ХОТЕЛ»

(прізвище, ім'я, по батькові, посада, повна назва установи, підприємства)

Розглянуто на засіданні кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
від «04» жовтня 2023 р. протокол № 4

завідувач кафедри  Тетяна ГОНТАР
підпис Ім'я, прізвище

«04» жовтня 2023 р.

Погоджено

Вчена рада факультету інноваційних технологій


від «30» листопада 2023 р. протокол № 4

декан факультету  Олег КОНДРАТЮК
підпис Ім'я, прізвище

«30» листопада 2023 р.

Перший проректор

з науково-педагогічної роботи

 Сергій ПЕТРОВ
підпис Ім'я, прізвище

«19» грудня 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Індустрія гостинності» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблено відповідно до стандарту вищої освіти, який затверджено наказом Міністерства освіти і науки України № 26 від 05.01.2021.

Внесено кафедрою ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Паньків Марія Михайлівна - кандидат історичних наук, доцент кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА
2. Гонтар Тетяна Борисівна – кандидат технічних наук, завідувач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА
3. Криворучко Ганна Валентинівна – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА
4. Липовий Денис Васильович – старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу УІПА.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Шевченко Анастасія Андріївна - директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ-КЕШ»
2. Демченко Олена Василівна - менеджер з розміщення та бронювання ТОВ «ОВІС-ХОТЕЛ»

**1. Профіль освітньої програми Індустрія гостинності
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

1. Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Українська інженерно-педагогічна академія, кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: магістр Освітня кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Індустрія гостинності
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра Обсяг програми - 90 кредитів ЄКТС, Термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Не акредитована.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня «бакалавр» або ступеня «магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.uipa.edu.ua/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи, спроможних ефективно вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного характеру щодо організації та координації діяльності суб'єктів індустрії гостинності.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>Галузь знань 24 «Сфера обслуговування».</p> <p>Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Освітньо-професійна програма: Індустрія гостинності</p> <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів індустрії гостинності на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p>Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p>

	Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів індустрії гостинності.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Структура програми передбачає оволодіння сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективного управління бізнес-процесами в індустрії гостинності, а саме: володіння навичками антикризового менеджменту, використання інноваційних технологій, стратегічного управління в сфері гостинності, управління якістю послуг тощо.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма орієнтована на оволодіння компетентностями аналізу, критичного осмислення проблем галузі, професійного, соціального і бізнес-середовища, для синтезу та розробки рішень складних та нестандартних задач організаційно-сервісного, виробничо-технологічного, аналітико-управлінського характеру, спрямованих на покращення якості продукції та послуг, їх функціональних властивостей, ступеня задоволеності споживачів за рахунок проведення наукових досліджень та розробки концепції, проектування, впровадження інновацій та заходів удосконалення в індустрію гостинності. Ключові слова: індустрія гостинності, готельно-ресторанна справа, інновації, revenue менеджмент, стратегічне управління, якість обслуговування.
Особливості програми	Програма забезпечує навчання з використанням сучасних теоретичних знань та інноваційних технологій організації освітнього процесу, що спрямоване на підготовку фахівців, які здатні до ефективного проведення науково-дослідних, проектно-технологічних робіт та професійної діяльності в індустрії гостинності. Програма виконується в динамічному науково-дослідницькому середовищі, передбачає проведення інтерактивних практичних занять, залучення науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Можливість обіймати первинні посади відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010. 1210.1 Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством ресторанного господарства); 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення. 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління. 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 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 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 2471 Професіонали з контролю за якістю

Подальше навчання	Можливість навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання); організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), переддипломна практика, захист кваліфікаційної роботи.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру з готельно-ресторанної справи як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів

	<p>готельних та ресторанних послуг</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації</p> <p>СК 13. Здатність розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем, проведення технічного переоснащення закладів індустрії гостинності.</p> <p>СК 14. Здатність вирішувати питання раціональної експлуатації та/або модернізації інженерних систем і обладнання закладів індустрії гостинності.</p>
--	---

7. Програмні результати навчання

<p>Програмні результати навчання</p>	<p>ПР 1 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу</p> <p>ПР 2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПР 3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПР 4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПР 5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПР 6 Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>ПР 7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПР 8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення</p> <p>ПР 9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПР 10 Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>ПР 11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових</p>
--------------------------------------	---

	<p>технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>ПР 12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p>ПР 13. Вміти аналізувати та давати пропозиції щодо поліпшення експлуатування інженерних систем підприємств індустрії гостинності.</p> <p>ПР 14. Володіти комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів індустрії гостинності.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	та Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі двосторонніх договорів між УІПА та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та закладами-партнерами зарубіжних країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе в разі акредитації освітньої програми.

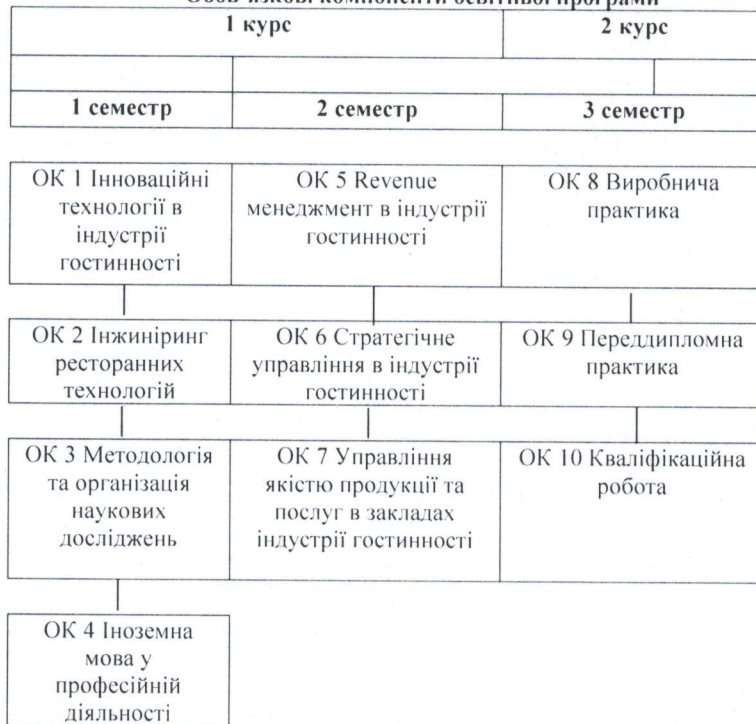
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Інноваційні технології в індустрії гостинності	6	іспит
ОК 2	Інжиніринг ресторанних технологій	6	іспит
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	6	іспит
ОК 4	Іноземна мова у професійній діяльності	3	залік
ОК 5	Revenue менеджмент в індустрії гостинності	4,5	іспит
ОК 6	Стратегічне управління в індустрії гостинності	6	іспит
ОК 7	Управління якістю продукції та послуг в закладах індустрії гостинності	6	іспит
ОК 8	Виробнича практика	12	залік
ОК 9	Переддипломна практика	9	залік
ОК 10	Кваліфікаційна робота	9	захист
	Всього по обов'язковим компонентам ОП	67,5	
Вибіркові компоненти ОП ***			
	Всього по вибіровим компонентам ОП	22,5	іспит
	Всього за ОП	90	

*** - здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибірових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії

3. Структурно-логічна схема ОП

Обов'язкові компоненти освітньої програми



Вибіркові компоненти освітньої програми ***

1 курс	
1 семестр	2 семестр
Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 12 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 10,5 кредитів

*** - здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії

4. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти

5. Матриця забезпечення відповідності програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми

	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ПР 9	ПР 10	ПР 11	ПР 12	ПР 13	ПР 14
ОК 1	+		+		+				+		+			
ОК 2	+										+		+	
ОК 3		+				+					+	+		
ОК 4		+									+	+		
ОК 5	+			+	+			+		+				
ОК 6	+		+	+	+		+	+		+				
ОК 7	+		+	+	+		+	+		+				
ОК 8	+			+	+				+	+				+
ОК 9	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+