

**МІНІСТРЕСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«Ужгородський національний університет»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Вченою радою ДВНЗ  
«Ужгородський національний  
університет»  
Протокол № 3 від 18.03. 2021р.  
Голова Вченої ради, ректор  
Смолянка В.І.



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

**Другого(магістерського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

**галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи**

Ужгород 2021

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма зі спеціальності 242 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою групою у складі:

1. Колісник Г.М. – гарант програми, доктор економічних наук, професор кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанної господарства;

Члени робочої групи

2. Корсак Р. В. – доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанної господарства;
3. Кіш Г.В. - кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанної господарства;
4. Арсиненко Н. О. - кандидат технічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанної господарства.
5. Ханас У.Я. – кандидат філософських наук, доцент, доцент кафедри туризму.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для другого (магістерського) рівня вищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний вищий начальний заклад «Ужгородський національний університет» Факультет туризму та міжнародних комунікацій
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти : магістр Освітня кваліфікація : магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний; 90 кредитів ЄКТС; термін навчання 1 рік і 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти Строк дії сертифіката про акредитацію освітньої програми 01.07.2026
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність освітнього ступеня бакалавр / магістр або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст. Умови вступу визначаються Правилами прийому до ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До чергового перегляду
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068">http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні завдання, проблеми інноваційного та дослідницького характеру, спеціалізовані задачі розроблення бізнес-проектів суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу з врахуванням регіонального аспекту та територіального розміщення туристсько-рекреаційного потенціалу	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа <b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному

	<p>рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що, зокрема, передбачає набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа; ресторанна справа; структура та управління основними та допоміжними бізнес-процесами; принципи проектування та функціонування підприємств готельного і ресторанного господарства; світові тренди сфери гостинності; чинники формування попиту та пропозиції готельних і ресторанних послуг в умовах конкурентного середовища; моделі управління, аналітичні технології щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу; методологія контролювання рівня якості та безпечності продуктів і послуг відповідно до ISO 9000, HACCP, екологічної безпеки й ресурсозбереження сервісних, технологічних, виробничих процесів; проектні й науково-дослідні роботи, пов'язані із дослідженням сервісно-виробничих процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій у сфері обслуговування</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи, комп'ютерна техніка та спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна</p> <p>Програма орієнтована на сучасні тенденції розвитку та управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній сфері, інноваційні технології індустрії гостинності, контроль якості послуг, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах, сучасну специфіку роботи у готельній та ресторанній сфері, у межах яких студент визначає професійну кар'єру</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Загальна освіта в предметній області. Дослідницька робота. Формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, конкурентоспроможність, управління проектами, прикладні методи дослідження</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Особливістю програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» є теоретичний та прикладний характер, а</p>

	<p>структура передбачає інтегративне та інтерактивне навчання Програма є багатопрофільною з урахуванням комплексного міждисциплінарного підходу до підготовки фахівців з організації господарської діяльності; орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанного бізнесу; формування фахівців з новим способом мислення, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес-середовищі, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу. Реалізується це через навчання та практичну підготовку, зокрема проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів, інтерактивні виїзні практичні заняття, залучення вітчизняних і закордонних науковців та провідних фахівців готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в 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 професійних груп:</p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення  1229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади  1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади  1238 Керівники проектів та програм  1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління  1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення  1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві  1456 Менеджери (управителі) з організації харчування  2310. Викладачі університетів і вищих навчальних закладів  2471 Професіонали з контролю за якістю  248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи  2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи  2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи  3414 Фахівець з готельного обслуговування  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності  3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного</p>

	досвіду.
<b>Подальше навчання (академічні випускників)</b>	Право навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, 8 рівня НРК України, 3 циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.
<b>5 Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та Навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетську систему електронного навчання Moodle.
<b>Оцінювання</b>	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає: поточне, семестрове оцінювання та підсумкову атестацію; усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист есе, проектів, звітів з практики, кваліфікаційної роботи; заліки, екзамени
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій
<b>Загальні компетентності</b>	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних мотивів, на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, стратегій національного розвитку ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання, аналізу й узагальнення професійної та науково-технічної інформації ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки та генерування нових ідей ЗК4. Здатність застосовувати системний аналіз при розробці та вирішенні професійних завдань ЗК5. Креативність, здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність застосовувати комунікаційні технології для вирішення професійних завдань, конфліктних та кризових ситуацій, працювати в команді ЗК8. Здатність приймати соціально відповідальні рішення ЗК9. Здатність працювати в міжнародному контексті ЗК10. Уміння розробляти проекти та керувати ними
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	ФК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методологічний інструментарій, міждисциплінарні дослідження аналізу стану й розвитку глобальних та локальних ринків готельних і ресторанних послуг для розв'язання складних професійних задач ФК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі ФК3. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для

	<p>врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК4. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>ФК5. Здатність створювати та впроваджувати сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК6. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</p> <p>ФК7. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>ФК8. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК9. Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному рівнях</p> <p>ФК10. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття 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 оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів у готельно-ресторанній сфері</p> <p>ФК13. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг</p> <p>ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень та визначати стратегічні завдання у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>ФК15. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК.16 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>
--	--

### **7. Програмні результати навчання**

<p>ПРН1. Знання концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності</p> <p>ПРН2. Здатність 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 ймовірні наслідки їх впливу</p> <p>ПРН3. Ініціювати, розробляти, впроваджувати інноваційні методи та технології в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку, інтерпретувати результати</p>
--

дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності

ПРН5. Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН6. Відшукувати 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

ПРН7. Застосовувати сучасні підходи до управління бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН8. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами індустрії гостинності

ПРН9. Розробляти, впроваджувати та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу

ПРН10. Застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН11. Здатність формувати ефективну кадрову політику суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

ПРН12. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПРН13. Діяти у полікультурному середовищі

ПРН14. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН15. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень

ПРН16. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування

ПРН17. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики

ПРН 18. Демонструвати здатність само розвиватися та самовдосконалюватися впродовж життя

ПРН 19. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації

## **8. Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Проектна група: 2 доктори наук, 3 кандидати наук. Гарант освітньої програми: доктор економічних наук, професор
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютерних лабораторій і спеціалізованих: лабораторії готельної справи, лабораторії ресторанної справи
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання науково-методичних комплексів дисциплін (як паперових так і електронних версій, зокрема і в системі електронного навчання Moodle); лабораторій інформаційних технологій; пакетів спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, бібліотечного фонду, зокрема фахових, як вітчизняних так і міжнародних періодичних видань та інтернет-ресурсів.

## **9. Академічна мобільність**

<b>Національна кредитна мобільність</b>	Заклад вищої освіти має право визнати та перерахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої
---	--



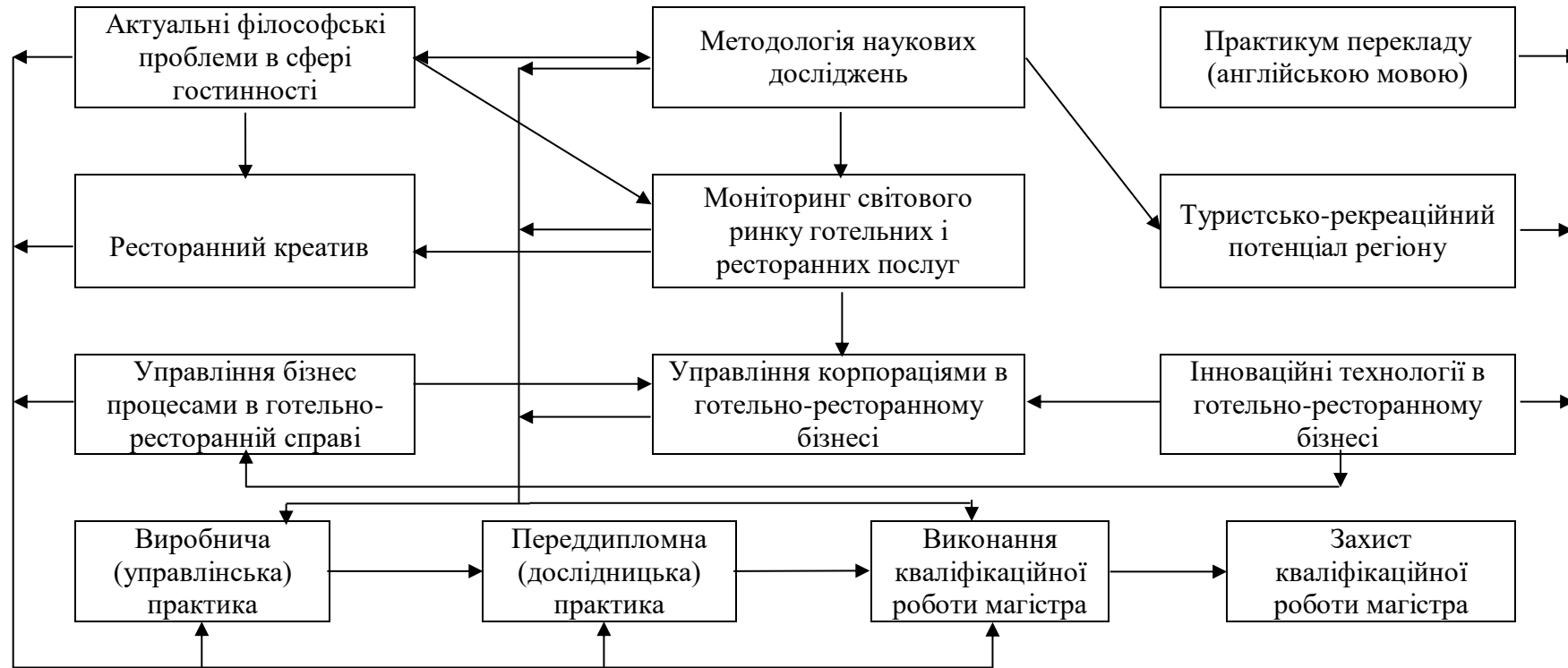
	програми або навчання в інших ЗВО України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Угода щодо семестрового академічного обміну між Поморською Академією в Слупську (Польща) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); між Будапештським університетом ім. Етвеша Лоранда (Угорщина) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); Угода про проведення спільного (паралельного) навчання за програмами Erasmus+ та TEMPUS; Договір про співпрацю з «Каліпсо Тур» (Турецька республіка), «Alecsandracomplex» (Словаччина), ElGrescoCompany (Словаччина)
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе на загальних умовах

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1.1 Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1.1.1	Актуальні філософські проблеми в сфері гостинності	3	Залік
ОК 1.1.2	Методологія наукових досліджень	3,5	Екзамен
ОК 1.1.3	Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
<b>1.2 Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 1.2.1	Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	3,5	Залік
ОК 1.2.2	Практикум перекладу (англійською мовою)	3	Залік
ОК 1.2.3	Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	4	Екзамен
ОК 1.2.4	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
ОК 1.2.5	Ресторанний креатив	4,5	Залік
ОК 1.2.6	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	4	Екзамен
ОК 1.2.7	Виробнича (управлінська) практика	16,5	Диф. залік
ОК 1.2.8	Переддипломна (дослідницька) практика	4,5	Диф. залік
ОК 1.2.9	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	12	
ОК 1.2.10	Захист кваліфікаційної роботи магістра	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>67</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>2.1 Цикл загальної підготовки</b>			
ВБ 2.1.1	Вибіркова дисципліна 1.1	3	Залік
ВБ 2.1.2	Вибіркова дисципліна 1.2	4	Екзамен
<b>2.2 Цикл професійної підготовки</b>			
ВБ 2.2.1	Вибіркова дисципліна 2.1	4	Залік
ВБ 2.2.2	Вибіркова дисципліна 2.2	4	Залік
ВБ 2.2.3	Вибіркова дисципліна 2.3	4	Екзамен
ВБ 2.2.4	Вибіркова дисципліна 2.4	4	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент</b>		<b>23</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема ОПІ «Готельно-ресторанна справа»



ВБ 2.1.1

ВБ 2.2.1

ВБ 2.2.3

ВБ 2.1.2

ВБ 2.2.2

ВБ 2.2.4

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	<p>Атестація здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої підготовки вимогам освітньої програми здійснюється Екзаменаційною комісією із вище зазначеної спеціальності після виконання здобувачами у повному обсязі навчального плану.</p> <p>Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому другого ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням кваліфікації «Магістр з готельно-ресторанної справи».</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
<b>Вимоги до дипломної роботи магістра</b>	<p>Кваліфікаційна робота магістра повинна 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>Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат.</p> <p>Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом робіт і запобігання академічного плагіату кваліфікаційні роботи мають бути розміщені на сайті факультету туризму та міжнародних комунікацій.</p>



