

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”  
(назва ОПП)**

**другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань № 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: магістр готельної і ресторанної справи,  
викладач закладів вищої освіти  
Форма навчання: денна**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Голова вченої ради**

**В. С. Курило**

**(протокол № 1 від 30 серпня 2016 р.)**

**Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 01 вересня 2016 р.**

**Ректор **С. В. Савченко****

**(наказ №101/1 – ЗД від 02 вересня 2016 р.)**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**  
**(назва ОПП)**

**другого рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа**  
**галузі знань № 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: магістр готельної і ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти**  
**Форма навчання: денна**

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної роботи  
ДЗ „Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка”

\_\_\_\_\_ Д. В. Ужченко  
”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2016 р.

В. о. завідувача навчального відділу

\_\_\_\_\_ В. В. Леснова  
”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2016 р.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності № 241 Готельно-ресторанна справа) у складі:

1. **Курило В. С.**, доктор педагогічних наук, професор, в.о. завідувача кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
2. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
3. **Гуцол А. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
4. **Безрученков Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа”

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	магістр готельної і ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2018
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	наявність ступеня бакалавра, спеціаліста
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2018
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102">http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102</a> сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
2. Мета освітньої програми	
Набуття професійної кваліфікації для викладання у вищій школі. Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у сфері теоретичної та прикладної підготовки з готельно-ресторанної справи, які направлені на здобуття професійних знань, умінь та розуміння для здійснення науково-педагогічної та наукової діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. ОП є мультидисциплінарною, де гуманітарні та соціально-економічні освітні компоненти ОП складають 15 кредитів ЄКТС (16,7 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти професійної та практичної підготовки складають 60 кредитів ЄКТС (66,7 % від загального обсягу ОП); практики складають 13,5 кредитів ЄКТС (15 % від загального обсягу ОП).
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна для магістра. Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами наукової та науково-педагогічної діяльності.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельної та ресторанної справи. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення науково-педагогічної й наукової діяльності та діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.

<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Програма реалізує підвищення рівня знань та поглиблення практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи організації роботи та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень.
-----------------------------	--

#### 4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання

<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу згідно з Національним класифікатором професій України ДК 003:2010:</p> <p>2482.2. Фахівець із готельної справи 2482.2. Фахівець із ресторанної справи і може займати первинні посади:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо);</li> <li>– фахівець із готельної справи;</li> <li>– фахівець із ресторанної справи;</li> <li>– молодший науковий співробітник;</li> <li>– науковий співробітник;</li> <li>– науковий співробітник-консультант;</li> <li>– викладач вищого навчального закладу;</li> <li>– генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо);</li> <li>– керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо);</li> <li>– спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор);</li> <li>– керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування.</li> </ul>
--	--

<b>Подальше навчання</b>	За освітніми програмами третього рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування.
--------------------------	---

#### 5. Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточне опитування, усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практик, захист проектів, письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування.</p> <p>Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p>Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної магістерської роботи.</p>

#### 6. Програмні компетентності

<b>Інтегральна компетентність</b>	здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Знання інформаційних потреб суспільства, інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової інформації.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії.</p> <p><b>ЗК 13.</b> Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень.</p> <p><b>ЗК 14.</b> Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.</p> <p><b>ЗК 15.</b> Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p><b>ФК 1.</b> Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації</p> <p><b>ФК 2.</b> Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень.</p> <p><b>ФК 3.</b> Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації.</p> <p><b>ФК 4.</b> Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів/послуг, емність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку.</p> <p><b>ФК 5.</b> Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень.</p> <p><b>ФК 6.</b> Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі</p>

управління організацією; здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій; уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією.

**ФК 7.** Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів.

**ФК 8.** Знання особливостей різних теоретичних підходів до розробки загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту.

**ФК 9.** Уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень.

**ФК 10.** Уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просуванню їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

**ФК 11.** Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; закономірностей ефективної комунікації в організації та умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.

**ФК 12.** Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень у готельних та ресторанных підприємствах; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.

**ФК 13.** Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напряму і теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності, проведення консультативної роботи з питань організації готельно-ресторанного бізнесу.

**ФК 14.** Розуміння освітнього процесу. Здатність до планування та організації навчальної діяльності, проектування соціально-педагогічної системи підготовки фахівця з урахуванням особливостей професійної діяльності; здатність до впровадження ефективних освітніх технологій, інтерактивних методів навчання; до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання.

**ФК 15.** Здатність застосовувати набуті знання закономірностей та особливостей розвитку і функціонування психіки людини у

	практичних ситуаціях професійної діяльності.
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<b>Знання (ЗН)</b>	<p><b>ПРЗ 1.</b> Спеціалізовані концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема, у контексті дослідницької роботи.</p> <p><b>ПРЗ 2.</b> Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей.</p> <p><b>ПРЗ 3.</b> Знання та розуміння основ та методів комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарстві.</p> <p><b>ПРЗ 4.</b> Знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції.</p> <p><b>ПРЗ 5.</b> Знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРЗ 6.</b> Знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРЗ 7.</b> Знання психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p><b>ПРЗ 8.</b> Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективності.</p> <p><b>ПРЗ 9.</b> Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p><b>ПРЗ 10.</b> Розуміння структури вищої освіти в Україні, специфіки науково-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p><b>ПРЗ 11.</b> Знання закономірностей та особливостей функціонування та розвитку психічних явищ, вікових норм та особливостей розвитку особистості в онтогенезі.</p>
<b>Уміння (УМ)</b>	<p><b>ПРУ 1.</b> Розв'язання складних завдань і проблем, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог.</p> <p><b>ПРУ 2.</b> Уміння проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій. Уміння застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРУ 3.</b> Уміння проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу, вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.</p> <p><b>ПРУ 4.</b> Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю готельно-ресторанного господарства та розвитком організацій на ринку.</p> <p><b>ПРУ 5.</b> Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові індустрії гостинності.</p> <p><b>ПРУ 6.</b> Здатність формувати філософію, методологію, логіку,</p>



	<p>принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі; формулювати гіпотезу, мету і завдання дослідження в рамках загальної наукового процесу.</p> <p><b>ПРУ 7.</b> Здатність добирати і застосовувати різноманітні типи наукових методів оброблення інформації, здійснювати обробку і аналітичну інтерпретацію інформації, узагальнювати результати дослідження. Застосовувати сучасні методи та технічні можливості оформлення результатів досліджень, складати наукові звіти, готувати наукові публікації.</p> <p><b>ПРУ 8.</b> Здатність розробляти методики та методичні рекомендації щодо впровадження результатів наукових досліджень.</p> <p><b>ПРУ 9.</b> Здатність аналізувати результати реалізації наукових досліджень та оцінювати їх ефективність.</p> <p><b>ПРУ 10.</b> Здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу.</p> <p><b>ПРУ 11.</b> Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.</p> <p><b>ПРУ 12.</b> Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін.</p> <p><b>ПРУ 13.</b> Здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>ПРУ 14.</b> Розуміти власні індивідуально-психологічні особливості та враховувати їх в процесі професійної та особистісної самореалізації.</p>
<b>Комунікація (КОМ)</b>	<p><b>ПРК 1.</b> Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які навчаються.</p> <p><b>ПРК 2.</b> Використання іноземних мов у професійній діяльності.</p>
<b>Автономія і відповідальність (АіВ)</b>	<p><b>ПРА 1.</b> Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування; відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди.</p> <p><b>ПРА 2.</b> Здатність до навчання, що значною мірою є автономним та самостійним.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних прикладних програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.</p>

<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе.

**2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність**  
**2.1. Перелік компонент ОП**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Логіка та методологія наукового пізнання	5	екзамен
ОК 2	Педагогіка і психологія вищої школи	5	залік
ОК 3	Інноваційні ресторанні технології	9	залік, екзамен
ОК 4	Стратегічне управління бізнес-процесами	5	екзамен
ОК 5	Виконання магістерської роботи	30	
ОК 6	Переддипломна практика	9	залік
ОК 7	Захист магістерської роботи	1,5	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>64,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1.1	Основи соціальної комунікації та оптимізація міжнародних наукових досліджень	5	залік
ВБ 1.1.2	Право інтелектуальної власності та державне регулювання трансферу технологій		
ВБ 1.1.3	Стратегія сталого розвитку природи та суспільства		
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1.1	Інноваційні технології в туризмі та готельному господарстві	5	екзамен
ВБ 2.1.2	Міжнародний туристичний бізнес		
ВБ 2.2.1	Психологія управління та конфліктологія	5	екзамен
ВБ 2.2.2	Соціокомунікативний практикум		
ВБ 2.3.1	Методика викладання фахових дисциплін	6	екзамен
ВБ 2.3.2	Світове готельне господарство		
ВБ 2.4.1	Науково-педагогічна практика	4,5	залік
ВБ 2.4.2	Організаційно-управлінська практика		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>25,5</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	





