

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
(номер та назва спеціальності)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр та назва галузі знань)


Кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи
(назва кваліфікації)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Вищого навчального
закладу Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»



Голова вченої ради


О. НЕСТУЛЯ
(протокол № 6
від « 19 » травня 2021 р.)

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 2021 р.








Ректор 
(наказ № 90-Н
від « 19 » травня 2021 р.)

Полтава 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Вергал Ксенія Юрївна	к.е.н., доцент	
3.	Директор навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Скрипник Вячеслав Олександрович	д.т.н., доцент	
4.	Голова науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу із забезпечення якості вищої освіти	Миронов Денис Анатолійович	к. т. н.	
5	Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	Капліна Тетяна Володимирівна	д. т. н., професор	

ВНЕСЕНО ПРОЕКТНОЮ ГРУПОЮ:

1. Рогова Н.В. –керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н., доцент.
2. Капліна Т.В., – завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д. техн. н., професор.
3. Столярчук В.М. – доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н., доцент.
4. Миронов Д.А. - доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н.

Розроблено науково-методичною групою зі спеціальності:

1. Капліна Т.В., – завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д. техн. н., професор.
2. Рогова Н.В. –керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н., доцент.
3. Столярчук В.М. – доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н., доцент.
4. Миронов Д.А. - доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. техн. н.
5. Балковий Юрій Володимирович - директором ТОВ «Аристократ 1».
6. Чижова Валентина Анатоліївна – керуюча рестораном «Панорама» м. Полтава, керуюча готельно-ресторанним комплексом «Садиба Буланово», Полтавська обл, с. Буланово;
7. Ходіс Наталія Сергіївна – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою 241 «Готельно-ресторанна справа».
8. Хіміч Е.С. – випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2017 р.), виконавчий кафе «Feeling Harry», магістр з готельно-ресторанної справи, м. Полтава

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26).

Освітня програма розглянута і схвалена науково-методичною комісією Навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу (протокол № 6 від 7 квітня 2021 р.).

ЗОВНІШНІ РЕЦЕНЗЕНТИ:

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, шифр та назва наукової спеціальності	Учене звання (за кафедрою)	Посада та назва організації (за основним місцем роботи)
1.	Войнаш Лідія Герасимівна	к.е.н.		Директорка Департаменту кадрової політики, освіти і науки Укркоопспілки
2.	Балабан Микола Петрович	к.е.н.	доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності	Власник мережі ресторанних закладів «Криниця», м. Полтава
3.	Деденьова Світлана Сергіївна			Керуюча готелем «Арена», м. Полтава
4.	Одноійко Наталія Олександрівна			Директор готелю «Алмаз», м. Полтава

1- Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Форми навчання	Очна (денна); заочна (дистанційна)
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи за спеціальністю Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Тип диплому одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності (освітньої програми) за рівнем магістр від 3 квітня 2018 р. протокол № 129 Термін дії – до 1 липня 2023р
Термін дії ОПП	На період дії сертифікату
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQFLLL – 7 рівень
Передумови	Наявність диплому бакалавра, спеціаліста, магістра. Зовнішнє незалежне оцінювання з іноземної мови та вступне випробування з фаху. Умови, визначені у положенні «Правила прийому зі змінами до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».Режим доступу: https://vstup.puet.edu.ua/dokumenty/ .
II - Мета та місія освітньої програми	

Мета освітньої програми	<p>Формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Ці цілі відповідають підготовки фахівців з урахуванням регіональних аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу, стратегічній меті розвитку університету, зазначеній у «Стратегії розвитку вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на 2017-2022 роки» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf).</p>
Місія освітньої програми	<p>«Якість надання готельно-ресторанних послуг: від національних традицій та особливостей до міжнародних вимог та стандартів», що відповідає місії Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» «Разом – до вершин професійної досконалості й життєвого успіху кожного заради процвітання України».</p>
III – Характеристика освітньо-професійної програми	
Опис предметної області	<p>Об'єкти вивчення: Споживачі послуг готельно-ресторанної індустрії, їх потреби; готельно-ресторанний продукт; технологічні процеси; надання послуг готельно-ресторанного господарства; результати інтелектуальної діяльності; нематеріальні активи, що належать суб'єктам готельної індустрії; засоби розміщення, підприємства ресторанного господарства, об'єкти спортивно-оздоровчих послуг, нормативно-правові документи діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства; інноваційні готельно-ресторанні технології; інформаційні ресурси і системи, засоби забезпечення автоматизованих інформаційних систем та їх технологій.</p> <p>Цілі навчання: Формування у випускників загальних і професійних компетентностей у готельній і ресторанній індустрії, зокрема здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення, здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці відповідно до одержуваної кваліфікації.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Формування у випускників загальних і професійних компетентностей у</p>

	<p>готельній і ресторанній індустрії, зокрема здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення, здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці відповідно до одержуваної кваліфікації. прогнозування та планування діяльності, антикризового управління підприємствами готельно-ресторанної сфери; специфіки вибору маркетингових прийомів поширення інформації про готельно-ресторанні підприємства, його конкурентні переваги. Поглиблені знання з готельного та ресторанного обслуговування, інноваційних технологій в готельній справі, охорони праці, в обсязі, необхідному для здійснення професійної науково-дослідної та викладацької діяльності та ефективного виконання завдань інноваційного характеру</p> <p>Методи, методики та технології: Професійне володіння методами спостереження, опису, параметризації, ідентифікації, систематизації, типології та класифікації, моделювання економічних об'єктів, явищ та процесів. Методики проведення фізико-хімічних, органолептичних, аналітичних та математичних досліджень із використанням інформаційних систем та технологій. Методика проведення лекційних і практичних занять, практик, організації самостійної роботи студентів.</p> <p>Інструменти та обладнання: Глобальні асоціації та інші об'єднання з готельного та ресторанного бізнесу, 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 готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна. Програма передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Саме: організації готельного і ресторанного бізнесу; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; психології управління, проведення ділових та протокольних заходів в готельно-ресторанній справі; знання світового ринку готельно-ресторанних послуг.</p>

<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Програма відображає соціальне замовлення на підготовку висококваліфікованого фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту освіти з боку держави та окремих стекхолдерів.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, готельна індустрія, гостинність, безпечність, інновації в готельно-ресторанному бізнесі, моделювання інноваційних процесів.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Участь здобувачів вищої освіти у міжнародних грантових програмах: університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) за програмою Еразмус+ КА1.</p> <p>Можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг, а також використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг.</p> <p>Участь здобувачів у соціальному проекті «Університет третього віку» (проведення майстер-класів, тренінгів).</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівневі НРК у вищих навчальних закладах і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.</p>
<p>Працевлаштування випускників</p>	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за КВЕД 009:2010:</p> <p>55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування</p> <p>55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання</p> <p>55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів</p> <p>55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування</p> <p>56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.21 Постачання готових страв для подій</p> <p>56.29 Постачання інших готових страв</p> <p>56.30 Обслуговування напоями</p> <p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України:</p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>229.1* Керівні робітники апарату центральних органів</p>

	<p>державної влади 1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади 1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 2481.1. Наукові співробітники. 248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи. Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду. <i>International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):</i> 1411 Hotel managers 1412 Restaurant managers 2351 Education methods specialists Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.</p>
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих за іншими спеціалізаціями.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Забезпечується активне використання інтерактивних методик навчання, які передбачають комбінацію лекційних, практичних та лабораторних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.

	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/), навчання на основі самостійних досліджень тощо.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних занять тощо.</p>
Оцінювання	<p>Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени (усні та письмові), презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи</p>
VI – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 9. Здатність обґрунтувати власне наукове дослідження, визначити наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення. Уміння кваліфіковано відобразити результати наукових досліджень у наукових статтях та тезах, опублікованих як у вітчизняних так міжнародних фахових виданнях.</p>
Спеціальні компетентності	<p>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</p> <p>СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб’єктів готельного і ресторанного</p>

бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. 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.

Додаткові компетентності для магістра за освітньо-науковою програмою

СК13. Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї

СК14. Здатність до педагогічної та науково-педагогічної діяльності

СК15. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі

СК16. Здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту.

СК17. Здатність проектувати об'єкти готельної індустрії за допомогою сучасних автоматизованих систем.

VII–Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований термінами результатів навчання

PH01. 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.

PH02 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

PH03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі..

PH04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

PH05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

PH06. 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.

PH07 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

PH08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

PH09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH10. 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.

PH11. 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.

PH12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

Додатково для освітньо-наукових програм:

PH13. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.

PH14. Використовувати методи кількісного та якісного аналізу, теоретичного і експериментального дослідження.

PH15. Формулювати і перевіряти гіпотези, ідентифікувати наукові проблеми, обирати методики та аналітичний інструментарій їх дослідження, аналізувати результати, обґрунтовувати висновки.

PH16. Здійснювати викладацьку діяльність у закладах вищої освіти, розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

РН17. Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем.

VIII– Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Викладання навчальних дисциплін на ОП забезпечують професорсько-викладацький склад кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (професорів, докторів наук – 1 особа, доцентів, кандидатів наук – 8 осіб, 2 старших викладача, 2 асистенти, а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали у сфері послуг.</p> <p>Гарант спеціальності та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м²):</p> <ol style="list-style-type: none">1) Кабінет проектування та інформаційних технологій готельного господарства, №228/60,3;2) Кабінет організації роботи готелю, №232/60,1;3) Кабінет організації роботи ресторану, №535/47,1;4) Навчальна (лекційна) аудиторія, №230/61,7; <p>Навчальні аудиторії, 112/53,1м²; 112а/24,8;</p> <ol style="list-style-type: none">6) Кабінет для проведення консультацій зі студентами № 231/16,1;7) 7)Лабораторія організації ресторанного обслуговування НВК / 1827,7;8) Лабораторія кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 109/100,0;9) Лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4;10) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах

	<p>№131/91,8; №132/92,1; 11) лабораторія кафедри менеджменту №437/94,5; 12) спеціалізований кабінет кафедри правознавства №313/43,4; 13) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №213, №214, №411а; 14) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 15) медіатека № (136)/140,7; 16) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексів та за кордоном (у Туреччині, Болгарії, Польщі, Німеччині, США, Китаї).</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Викладання усіх навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та авторськими дистанційними курсами викладачів ПУЕТ.</p>
ІХ – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Здобувачі можуть навчатися, стажуватися чи проводити наукову діяльність в іншому закладі вищої освіти або науковій установі на території України. Для цього їм встановлюється індивідуальний графік навчання, який дозволяє виконувати навчальний план дистанційно.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Здобувачі на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів мають можливість взяти участь у великій кількості різноманітних програм академічної мобільності, таких як Global UGRAD (США), «Mevlana» (Туреччина), Erasmus+ (ЄС), Katowice School of Economics (Республіка Польща) Utenos kolegija, University of Applied Sciences (Литовська Республіка); Universidad de Granada (Королівство Іспанія); Vidzeme University of Applied Sciences (Латвійська Республіка); West University of Timisoara (Румунія); Mardin Artuklu University (Турецька Республіка).</p>
Навчання іноземців та осіб без громадянства	<p>Не передбачено.</p>

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

2.1. Перелік компонентів ОПП

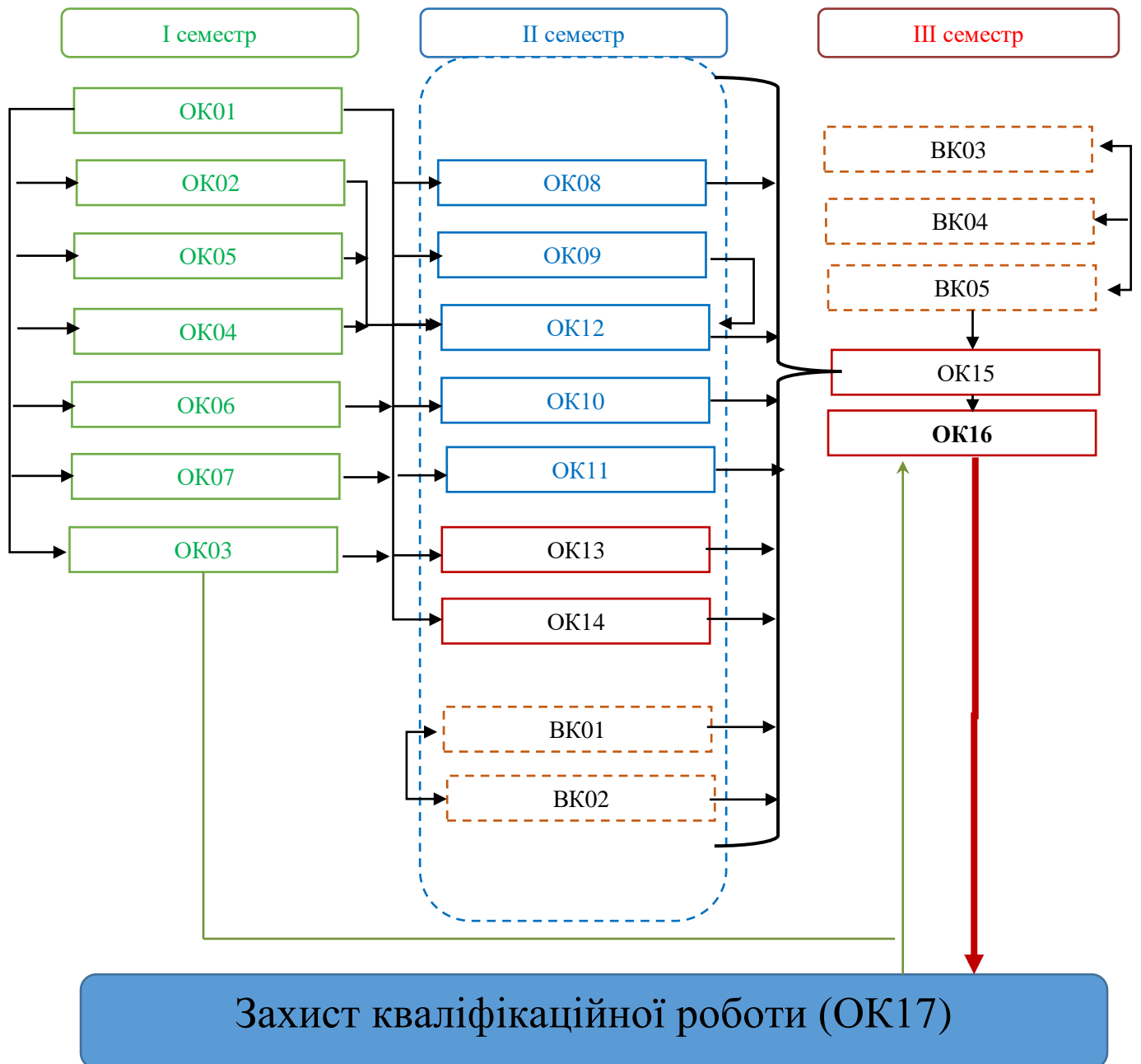
Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю (екзамен / ПМК)
	Обов'язкові освітні компоненти		
	<i>1. Цикл загальної підготовки</i>		
	Навчальна дисципліна		
OK01	Методологія і організація наукових досліджень	3	екзамен
OK02	Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	3	екзамен
	<i>2. Цикл професійної підготовки</i>		
	Навчальна дисципліна		
OK03	Сервісологія	3	залік
OK04	Інноваційні технології в готельному господарстві	4	екзамен
OK05	Інноваційні ресторанный технології	4	екзамен
OK06	Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу	3	екзамен
OK07	Менеджмент якості готельно-ресторанного бізнесу	3	залік
	<i>Разом за I семестр</i>	23	
	Обов'язкові освітні компоненти		
	<i>1. Цикл загальної підготовки</i>		
	Навчальна дисципліна		
OK08	Моделювання інноваційних процесів	3	залік
OK09	Психологія управління та конфліктологія	3	екзамен
	<i>2. Цикл професійної підготовки</i>		
	Навчальна дисципліна		
OK10	Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	4	залік
OK11	Курсова робота зі спеціальності	3	
OK12	Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	4	залік
	Вибіркові освітні компоненти		
	<i>Цикл професійної підготовки</i>		
ВК01	Навчальна дисципліна 1	5	ПМК
ВК02	Навчальна дисципліна 2	5	ПМК
ВК03	Навчальна дисципліна 3	5	ПМК
	Практика	20	
OK13	Науково-педагогічна	3	
OK14	Виробнича	6	
OK15	Переддипломна практика	11	
	<i>Разом за II семестр</i>	52	
	Разом за I курс	75	
	Обов'язкові освітні компоненти		
	<i>1. Цикл загальної підготовки</i>	–	
	Навчальна дисципліна		
	<i>2. Цикл професійної підготовки</i>		
	Навчальна дисципліна	–	
	<i>Вибіркові освітні компоненти</i>		
	<i>1. Цикл загальної підготовки</i>		
ВК04	Навчальна дисципліна	5	ПМК
ВК05	Навчальна дисципліна	5	ПМК
	Атестація	5	
OK16	Кваліфікаційна робота	4	
OK17	Захист кваліфікаційної роботи	1	

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю (екзамен / ПМК)
	<i>Разом за III семестр</i>	15	
	Разом за II курс	15	
	Усього за 1 і 2 роки навчання	90	

Перелік вибіркових освітніх компонент оновлюється щороку та розміщується на сайті університету <http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini>

2.2. Структурно-логічна схема освітнього процесу

№	Семестр, обсяг навантаження в кредитах	Послідовність вивчення компонентів освітньої програми
1.	1-й семестр, 21 кредитів	OK01, OK02, OK05, OK04, OK06, OK07, OK03
2.	2-й семестр, 42 кредитів	OK08, OK09, OK12, OK10, OK11, (BK01, BK02), OK13, OK14
3.	3-й семестр, 27 кредитів	(BK03, BK04, BK05), OK15, OK16, OK17.



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>1. Кваліфікаційна робота дає змогу виявити рівень засвоєння студентом теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності. Її мета - розв'язання комплексу наукових і прикладних завдань відповідно до узагальненого об'єкта діяльності на основі застосування системи теоретичних знань і практичних навичок для вирішення конкретних завдань щодо вдосконалення управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства, ініціювання до впровадження інновацій у їх діяльність відповідно до узагальненого об'єкта діяльності магістра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.</p> <p>2. Тема роботи має відображати проблематику функціональних напрямів управлінської діяльності і конструюватися на основі виробничих функцій та типових завдань діяльності, що формують складові професійної компетентності магістра.</p> <p>3. Виклад змісту кожного питання роботи має бути цілісним, логічним, доказовим, пояснювальним та науково аргументованим. Робота має відповідати таким вимогам і містити: - системний аналіз проблеми відповідно до предмета наукового дослідження; - реальні обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення управлінської діяльності на досліджуваному об'єкті, актуальні для впровадження у практику суб'єктів господарювання; - елементи наукової новизни з предмета дослідження; - бути належно оформленою і мати всі необхідні супровідні документи.</p> <p>4. Науковий керівник зобов'язаний при здійсненні рубіжного контролю підготовки кваліфікаційної роботи забезпечити її перевірку на наявність порушення студентами правил професійної етики, зокрема плагіату. Під плагіатом розуміється наявність прямих запозичень без відповідних посилань на всі друкарські й електронні джерела, захищені раніше кваліфікаційні роботи і дисертації. Виявлення плагіату - є підставою для недопущення роботи до захисту (про дану перевірку студент попереджається завчасно при затвердженні теми та плану роботи).</p> <p>5. Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії.</p> <p>Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya)</p>

	<p>vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) та оприлюднюється у репозитарії університету (http://dSPACE.puet.edu.ua/).</p>
<p>Вимоги до публічного захисту (демонстрації) (за наявності)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оцінювання рівня якості підготовки магістра здійснюють члени Екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. 2. Об'єктом оцінювання якості підготовки магістра, є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетенцій, відтворених у процесі виконання та захисту кваліфікаційної роботи. 3. Оцінювання рівня якості підготовки магістра здійснюється членами Екзаменаційної комісії на основі принципів: об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнісного підходу з урахуванням набутої системи типових універсальних і спеціальних професійних компетенцій за складовими: дотримання Законів України та інших нормативних актів, що регулюють господарську діяльність підприємств; розширення комунікаційних зв'язків на рівні господарюючих суб'єктів України; використання методів економічного аналізу та планування господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств різних форм власності та організаційної побудови; визначення ефективності технічних нововведень та елементів інфраструктури підприємства; застосування сучасних інформаційних технологій, методів прогнозування та моделювання стратегії поведінки на ринку, обґрунтування управлінських рішень. 4. Рівень якості підготовки магістра визначається за системами оцінювання: Європейською кредитнотрансферною системою (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «С», «О», «Е», «РХ», «Р»); національною (за шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); системою ВНЗ (за 100-баловою шкалою); комплексною (поєднання ЄКТС, національної системи та / або системи оцінювання ВНЗ). 5. Критерії оцінювання рівня якості підготовки магістра за результатами виконання і захисту кваліфікаційної роботи наводяться у Положенні про кваліфікаційну роботу та Методичних рекомендаціях до виконання кваліфікаційної роботи варіативної компоненти стандартів вищої освіти Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», основні положення яких відповідають вимогам вищої освіти. 6. Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів ЕК за результатами публічного захисту з урахуванням висновків наукового керівника та рецензента.

Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи.
---	--

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компетентності ОПП	Компоненти ОПП																
	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17
<i>Загальні компетентності</i>																	
ЗК01		+				+	+		+								
ЗК02	+		+	+	+			+		+	+		+			+	
ЗК03	+		+	+	+			+	+		+		+			+	
ЗК04						+	+		+					+	+		
ЗК05	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+			+	+
ЗК06	+									+	+		+			+	
ЗК07		+	+			+	+		+				+	+	+	+	
ЗК08										+				+	+		
ЗК09	+												+			+	+
<i>Спеціальні (фахові) компетентності</i>																	
СК01	+	+		+	+			+		+	+		+			+	
СК02			+			+	+		+	+						+	
СК03								+			+					+	
СК04			+	+	+			+			+					+	
СК05			+			+	+										
СК06			+			+	+		+					+	+		
СК07				+	+	+	+			+							
СК08						+	+			+							
СК09			+	+	+												
СК10		+								+							
СК11				+	+			+			+					+	
СК12	+					+	+									+	
СК13	+												+			+	+
СК14	+												+				
СК15								+									
СК16	+										+		+			+	
СК17												+					

**1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

Програмні результати навчання	<i>Компоненти ОПП</i>																
	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17
PH01	+	+	+	+	+	+	+			+	+				+	+	
PH02			+							+				+	+		+
PH03				+	+			+								+	
PH04										+	+					+	
PH05	+							+			+					+	
PH06	+	+				+	+	+			+					+	
PH07	+									+						+	
PH08		+				+		+			+					+	
PH09		+								+							
PH10						+			+								
PH11	+			+	+												
PH12		+											+				
PH13	+	+											+				
PH14	+																
PH15	+														+		
PH16													+				
PH17												+					