

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет технологій та бізнесу**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ  
ДЕВЕЛОПМЕНТ**

*Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг*  
*Галузь знань J Транспорт та послуги*  
*Рівень вищої освіти – Другий (магістерський)*

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

<b>1- ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
<b>Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Другий (магістерський) рівень вищої освіти Кваліфікація – Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Галузь знань</b>	J Транспорт та послуги
<b>Спеціальність</b>	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
<b>Назва освітньої програми</b>	Готельний і ресторанный девелопмент
<b>Обмеження щодо форм навчання</b>	Обмеження відсутні
<b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 26 від 05.01.2021 р.)
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 90 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію спеціальності №3619, дійсний до 01.07.2028 виданий Акредитаційною комісією Міністерства освіти і науки України.
<b>Цикл, рівень вищої освіти</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL-7 рівень
<b>Передумови вступу на освітню програму</b>	Освітній ступінь бакалавра (6 рівень НРК) або вищий рівень
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua/">https://knute.edu.ua/</a>

## **2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасним економічним мисленням, теоретичними знаннями і прикладними навичками з організації економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог; управління проектами у сфері готельно-ресторанного бізнесу; здійснення консультативної діяльності.

### 3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

#### *Предметна область*

**Об'єкт вивчення:** 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 рівнях, методології та методи їх досліджень

**Цілі навчання:** набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі

**Теоретичний зміст предметної області:** Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства

**Методи, методики та технології:** методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології

**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 готельного та ресторанного бізнесу.

#### *Орієнтація освітньої програми*

Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька

#### *Основний фокус освітньої програми*

Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом.

Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, будівництві та управлінні нерухомістю, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.

**Ключові слова:** готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проект, архітектура, якість послуг

#### *Особливості програми*

Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка професіоналів з девелопменту в сфері гостинності щодо успішної реалізації проектів.

Адаптивність змісту дисциплін до викликів та потреб сфери девелопменту гостинності. Вивчення інноваційних підходів до девелопменту.

Фокусування на вивченні стратегічного планування та управління проектами, управлінні ризиками проектів, розумінні фінансових аспектів проекту, оцінки бізнесу.

Набуття навичок лідерства, комунікацій з зацікавленими сторонами, розробки стратегій продажів під час інтерактивних занять.

Стажування у девелоперських та дизайнерських компаніях, консалтингових агенціях, провідних міжнародних готельних операторах та ресторанних мережах.

Формування індивідуальної траєкторії навчання.

#### **4-ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ**

##### *Придатність до працевлаштування*

Випускники даної освітньо-професійної програми можуть працевлаштуватися на підприємствах, установах та організаціях або здійснювати підприємницьку діяльність.

Згідно з класифікатором професій ДК 003:2010 із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 15 лютого 2019 року № 259:

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: 2483. 1 Наукові співробітники (рекреалогія)

2483. 2 Професіонали із санаторно-курортної справи

2471 Професіонали з контролю за якістю

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

3414 Фахівець з туристичного обслуговування

3414 Фахівець із організації дозвілля

1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення

2320 Викладачі середніх навчальних закладів

2310. 2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів

2351. 1 Наукові співробітники (методи навчання)

2359. 1 Інші наукові співробітники в галузі навчання

2359. 2 Інші фахівці в галузі навчання

2419. 1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)

*Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки*

##### *Подальше навчання*

Випускники даної освітньої програми мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти та здобувати додаткові кваліфікації в системі для дорослих.

#### **5-ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

##### *Викладання та навчання*

Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання.

Збалансоване поєднання аудиторних занять (лекції-дискусії, семінарські

заняття, практичні заняття в малих групах, самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів), дистанційного навчання та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого, інтерактивного навчання та самонавчання.

### **Оцінювання**

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів та аспірантів у ДТЕУ» та передбачає проведення таких контрольних заходів: поточний та підсумковий контроль, атестація.

Поточний контроль проводиться на практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт.

Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену.

Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100- бальною шкалою, де: 60-100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС; 0-59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС.

## **6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ**

### ***Інтегральна компетентність***

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

### ***Загальні компетентності (ЗК)***

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
ЗК4	Здатність працювати в команді
ЗК5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
ЗК6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
ЗК7	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
ЗК8	Здатність працювати в міжнародному контексті

### ***Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)***

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
СК2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
СК4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</i>
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, <i>зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.</i>
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.

### **7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

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.
2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, <i>зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності</i>
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
6	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
7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
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
11	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
12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

## **8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ**

### ***Кадрове забезпечення***

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньо-професійної програми «Готельний та ресторанний девелопмент» здійснюють науково-педагогічні працівники з науковим ступенем та/або вченим званням, які відповідають вимогам чинного законодавства України, мають достатній рівень наукової і професійної кваліфікації. До освітнього процесу також залучаються фахівці-практики і представник професійних об'єднань та іноземні партнери.

Всі науково-педагогічні працівники кожні п'ять років проходять стажування / підвищення кваліфікації.

### ***Матеріально-технічне забезпечення***

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання та автоматизована система управління освітнім процесом «МІА: Освіта». В університеті обладнані сучасні комп'ютерні класи зі спеціалізованим програмним забезпеченням.

Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв

Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції

Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві

Лабораторія енології та барної справи

Лабораторія сенсорного аналізу  
Лабораторія дизайну HoReCa  
Лабораторія дизайну та інжинірингу  
Лабораторія систем автоматизованого проектування  
Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами  
Кабінет менеджменту туристичного бізнесу  
Навчально-науковий центр бізнес-симуляції  
VR-бібліотека, SMART-бібліотека  
Створенні всі умови для навчання осіб з інвалідністю. Наявна соціально-побутова інфраструктура ДТЕУ.

### ***Інформаційне та навчально-методичне забезпечення***

Для кожної освітньої програми в університеті розробляється Інформаційний пакет ЄКТС.

Кожен студент через особистий кабінет АСУ «МІА: Освіта» може переглянути та сформулювати власний індивідуальний план, переглянути навчальний план, здобути бали за дисциплінами, розклад занять та комунікувати з учасниками освітнього процесу.

Програми, робочі програми, силабуси дисциплін та критерії оцінювання за освітніми компонентами розміщені на корпоративній платформі дистанційного навчання.

В електронному репозитарію університету розміщено повнотекстовий доступ до наукової та навчальної літератури ДТЕУ, рукописи кваліфікаційних робіт та дисертацій на здобуття наукових ступенів.

Для зручності здобувачів вищої освіти в університеті розроблений Каталог навчальних дисциплін, відповідно якого студенти мають право обирати вибірккові освітні компоненти.

### **9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ**

#### ***Національна кредитна мобільність***

Національна кредитна мобільність здійснюється в межах укладених меморандумів про співпрацю між ДТЕУ та іншими закладами вищої освіти (наукових установах) України відповідно до законодавства.

#### ***Міжнародна кредитна мобільність***

Університетом укладені договори про співробітництво між ДТЕУ та іноземними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів за Міжнародними програмами і проектами в рамках програми Еразмус+.

#### ***Навчання іноземних здобувачів вищої освіти***

Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

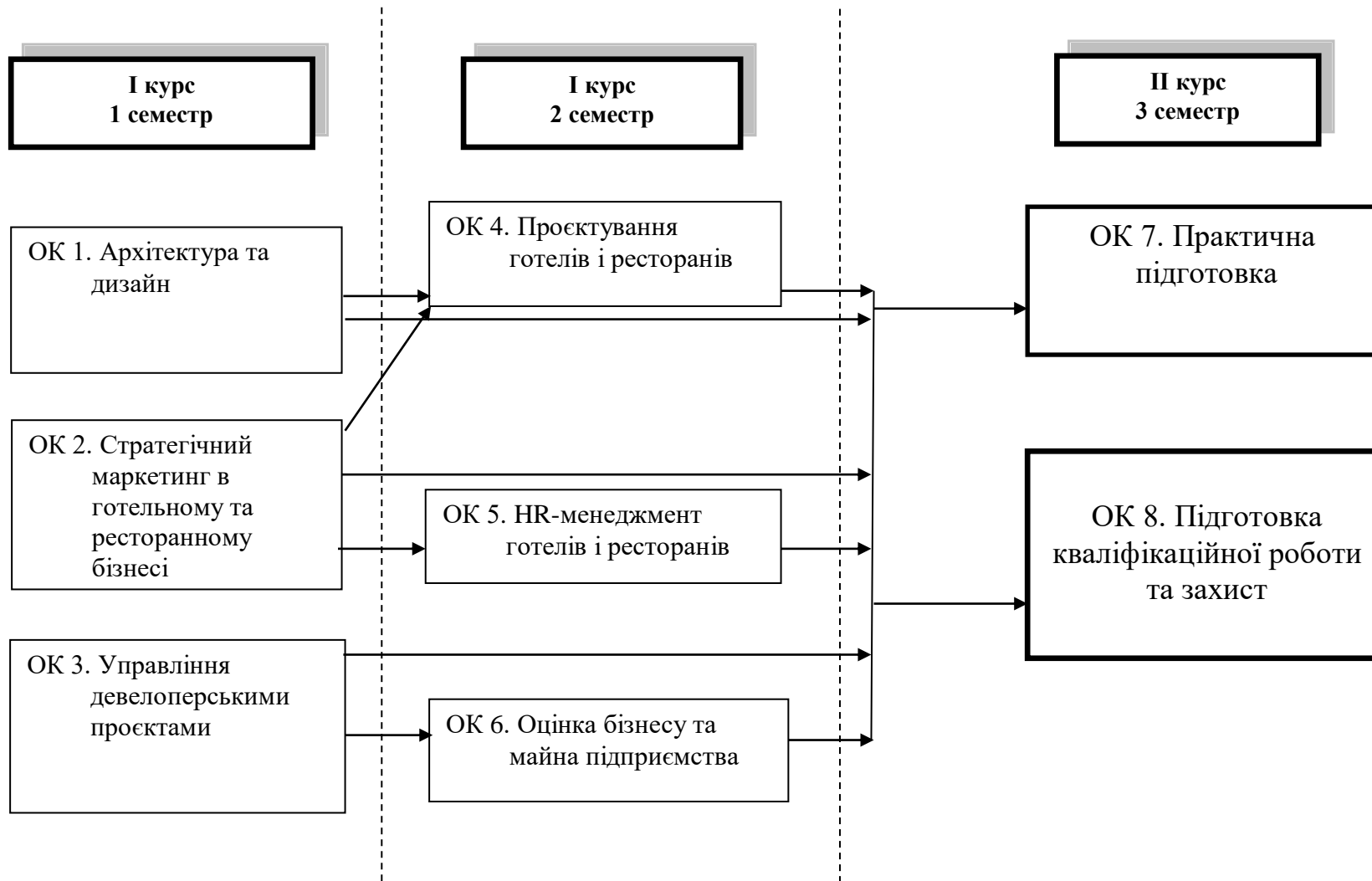
## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
<b><i>Обов'язкові компоненти</i></b>			
ОК 1.	Архітектура та дизайн	6	Екзамен
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 3.	Управління девелоперськими проектами	6	Екзамен
ОК 4.	Проектування готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК 6.	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6	Екзамен
ОК 7.	Практична підготовка	21	Залік
ОК 8.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9	Захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>66</b>	
<b><i>Вибіркові компоненти</i></b>			
ВК 1.	Освітній компонент 1	6	Екзамен
ВК 2.	Освітній компонент 2	6	Екзамен
ВК 3.	Освітній компонент 3	6	Екзамен
ВК 4.	Освітній компонент 4	6	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90,0</b>	

Здобувачі вищої освіти обирають вибіркові навчальні дисципліни через особистий кабінет порталу «МІА: Освіта». Опис навчальних дисциплін та їх пререквізити представлені в Каталозі навчальних дисциплін ДТЕУ

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація здійснюється у формі публічного захисту 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.

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОБОВ'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8
ЗК 1		+			+		+	+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3		+	+	+		+	+	+
ЗК 4	+	+	+	+			+	
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6		+	+		+	+	+	+
ЗК 7	+		+	+	+	+	+	+
ЗК 8			+					
СК1		+	+	+	+	+	+	+
СК 2			+		+		+	+
СК 3		+	+	+	+	+	+	+
СК 4		+	+	+	+	+	+	+
СК 5				+	+	+	+	+
СК 6		+	+		+	+	+	+
СК 7		+	+					
СК 8			+		+	+	+	+
СК 9			+		+		+	+
СК 10			+	+	+		+	+
СК 11	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 12		+	+		+	+	+	+

#### 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти Програмні результати навчання	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8
1		+	+		+	+	+	+
2		+		+	+	+	+	+
3	+		+	+		+	+	+
4		+				+	+	+
5		+	+	+		+	+	+
6	+	+	+	+	+	+	+	+
7		+	+		+		+	+
8		+	+	+	+	+	+	+
9	+		+	+		+	+	+
10		+			+		+	+
11	+	+	+		+	+	+	+
12		+	+	+	+	+	+	+

