

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

другого рівня вищої освіти

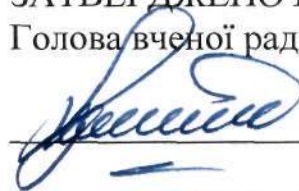
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація: магістр готельно-ресторанної справи

Професійна кваліфікація: професіонал з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради



Г. М. Калетнік

протокол № 1 від «22» грудня 2017р.
Освітня програма вводиться в дію з вересня
2018р.

Ректор  В.А. Мазур
(наказ № 95 від «30» січня 2018р.)



Вінниця 2018 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

- Левицька І.В. – д.е.н., професор кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму
- Ставська Ю.В. – к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму
- Іщенко (Дібрівська) Н.В. – к.т.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму
- Діхтярь А.М. – к.т.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму
- Кожухівська Р.Б. – к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»	
Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет Кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Програма впроваджується у 2018 році
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	На час дії ліцензії
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://socrates.vsau.org
2 - Мета освітньої програми	
формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з готельної і ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація програми	Освітньо-професійна Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування норм міжнародного права, знання основ міжнародного туризму, володіння навиками складання оздоровчого харчування, застосування знань з економіки готельного і ресторанного господарства, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління, стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах тощо.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.

Особливості програми	Програма орієнтована на глибоку соціальну підготовку сучасних фахівців в сфері готельно-ресторанної діяльності, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес - середовищі. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних 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 1229.1* Керівні робітники апарату центральних органів 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 2310. Викладачі університетів і вищих навчальних закладів 2481.1. Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство). 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 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</p> <p><i>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></p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQF- LLL та 8 рівня НРК.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики. <i>Підсумковий контроль</i> - екзамени та заліки з урахуванням

		накопичених балів поточного контролю. <i>Державна атестація</i> - підготовка та захист кваліфікаційного магістерського проекту (роботи)
6 – Програмні компетенції		
1	Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
2	Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку суспільства</p> <p>ЗК 2. Здатність працювати в міжнародному середовищі</p> <p>ЗК 3. Здатність до навчання, аналізу та синтезу, системності, управління інформацією, самостійності, групової роботи;</p> <p>ЗК 4. Навики дослідження, застосування знань на практиці.</p> <p>ЗК 5. Навики знаходити виконання проекту шляхом проведення тендерів, конкурсів, торгів;</p> <p>ЗК 6. Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, в т. ч. в межах ділового (професійного) дискурсу</p> <p>ЗК 7. Здатність до ефективної комунікативної діяльності та міжособистісної взаємодії у професійній сфері</p> <p>ЗК 8. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;</p> <p>ЗК 9. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел</p> <p>ЗК 10. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми</p> <p>ЗК 11. Готовність до безперервного навчання та оволодіння сучасними знаннями</p> <p>ЗК 12. Спроможність формувати висновки щодо основних психологічних характеристик діяльності управлінця та підлеглих, що формують єдину систему управління;</p> <p>ЗК 13. Здатність до аналізу психологічних особливостей різних стилів управління;</p> <p>ЗК 14. Здатність створювати засоби і способи безпечного середовища для туриста та обслуговуючого персоналу</p> <p>ЗК 15. Здатність формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 16. вміння визначати стратегічні цілі організації, на основі яких здійснювати стратегічне планування;</p> <p>ЗК 17. Здатність публічно презентувати результати роботи, висловлювати та обґрунтовувати власну думку</p>
3	Фахові	<p>ФК 1. Знання і розуміння предметної області своєї професії</p> <p>ФК 2. Здатність застосовувати теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці</p> <p>ФК 3. Здатність аналізувати сучасні тенденції ринку міжнародного туризму, прогнозувати перспективи його розвитку, вивчати та впроваджувати в практику міжнародний досвід туристичної діяльності.</p> <p>ФК 4. Здатність діяти в міжнародному правовому полі, застосовувати норми міжнародного права для здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними</p>

	<p>партнерами</p> <p>ФК 5. Здатність організувати науково-дослідну роботу, використовувати традиційні та сучасні методи наукових досліджень у сфері туризму</p> <p>ФК 6. Здатність формулювати та розв'язувати педагогічні задачі, планувати та організувати навчально-виховний процес у вищій школі.</p> <p>ФК 7. Здатність застосовувати набуті знання з конфліктології у практичній діяльності;</p> <p>ФК 8. Спроможність застосування сучасних методик попередження власних стресів управлінця та боротьби з їх наслідками у підлеглих також виявляти поведінку особи чи групи, що може призвести до конфліктів.</p> <p>ФК 9. Спроможність здійснювати діагностику криз в процесах управління та психологічних передумови управління ризиками.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти психологічні особливості стратегії і тактики в антикризовому управлінні.</p> <p>ФК 11. Вміння вибирати та застосовувати захисні засоби в екстремальних та надзвичайно небезпечних умовах життєдіяльності;</p> <p>ФК 12. Володіння деякими психологічними аспектами забезпечення безпеки туризму.</p> <p>ФК 13. Здатність до обґрунтування і прийняття управлінських рішень в трансформаційних умовах невизначеності та ризику та оцінювання їх ефективності</p> <p>ФК 14. Здатність до використання методологічного апарату досліджень інновацій;</p> <p>ФК 15. Здатність до залучення туристичних об'єктів країн світу для створення інновацій у готельному господарстві;</p> <p>ФК 16. Здатність проектувати нові заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів</p> <p>ФК 17. Здатність до використання методів брендингу у реальному та віртуальному просторі за допомогою інтегрованих маркетингових комунікацій для забезпечення зростання вартості бренду та підвищення іміджу туристичних підприємств чи дестинацій.</p> <p>ФК 18. Здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>ФК 19. Знання та володіння методиками наукових досліджень в галузі туризму;</p> <p>ФК 20. Здатність формулювати та вирішувати конкретне науково-дослідне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій;</p> <p>ФК 21. Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва продукції ресторанного господарства;</p> <p>ФК 22. Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах ресторанного господарства;</p> <p>ФК 23. Спроможність розробляти й обґрунтувати концепцію проекту;</p> <p>ФК 24. Здатність здійснювати системне планування проекту на всіх</p>
--	---

		<p>фазах його життєвого циклу;</p> <p>ФК 25. Здатність організовувати реалізацію проекту, підбирати для цього ефективну «команду» управління проектом;</p> <p>ФК 26. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду;</p> <p>ФК 27. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності туристичного підприємства, його макро- і мікро середовища, розробляти ефективну маркетингову стратегію підприємства на ринку;</p> <p>ФК 28. Здатність до прийняття стратегічних маркетингових рішень;</p> <p>ФК 29. Здатність використовувати методи та засоби риторики для досягнення професійних цілей у процесі мовної комунікації та управління цією аудиторією;</p> <p>ФК 30. Здатність до використання концептуальних принципів формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного бізнесу;</p> <p>ФК 31. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства;</p> <p>ФК 32. Здатність корегувати раціони харчування людей різних вікових і професійних груп з урахуванням чинників ризику виникнення різних захворювань на основі сучасних принципів оздоровчого харчування</p>
4	Знання	<p>РН 1. Знання сучасного методичного та понятійного апарату, а також технології проведення наукових досліджень в галузі гостинності;</p> <p>РН 2. Знання особливостей стратегічного планування у сфері послуг;</p> <p>РН 3. Знання сфер розробки стратегій та їхні типи;</p> <p>РН 4. Знання особливостей застосування системного підходу у стратегічному менеджменті сфери послуг;</p> <p>РН 5. Знання місця та ролі бренд-менеджменту в загальній системі управління підприємством, сутності поняття бренду та торговельної марки, їх класифікації, елементів моделей брендів, етапів формування і просування брендів, сутності та показників визначення сили бренду, параметрів та умов забезпечення якості й ефективності функціонування брендів.</p> <p>РН 6. Знання теоретичних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, існуючої нормативної документації, функціонально-планувальних вимог до проектування окремих груп приміщень, матеріально-технічного та інженерного забезпечення готелів та ресторанів.</p> <p>РН 7. Знання теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві;</p> <p>РН 8. Знання поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання;</p>

	<p>РН 9. Знання загальних вимог, заходів і методів безпеки на підприємствах туристичної індустрії;</p> <p>РН 10. Знання теоретичних і методичних питань щодо забезпечення безпеки життєдіяльності туристів і працівників індустрії гостинності;</p> <p>РН 11. Знання державного регулювання діяльності підприємств туристичної індустрії та знання методів ідентифікації безпеки;</p> <p>РН 12. Знання методологічних основ кризової психології та пояснювальних теорій поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності, методології розпізнавання, психодіагностики, запобігання кризам, психологічних особливостей управління організацією в умовах кризи, визначення шляхів виходу з кризи.</p> <p>РН 13. Знання поняття кризи, класифікація та соціально-психологічні фактори її виникнення.</p> <p>РН 14. Знання основ планування і організації навчального процесу у вищій школі, системи стандартів вищої освіти, форм і методів навчання у вищій школі, психологічних основ навчання та педагогічної майстерності викладача.</p> <p>РН 15. Знання з методології, теорії методу і процесу, психології, методичного забезпечення науково-дослідної діяльності.</p> <p>РН 16. Знання сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві, концептуальних принципів формування стандартів сервісу;</p> <p>РН 17. Знання принципів роботи нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку;</p> <p>РН 18. Знання основних законів риторики, основ ораторської майстерності та техніки мовлення у публічному виступі, закони логічної побудови виступів, вимоги до оратора як організатора та керівника цільової аудиторії;</p> <p>РН 19. Знання лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 20. Знання теоретичних основ стратегічного маркетингу, видів маркетингових стратегій, особливостей сегментації ринку, позиціонування та диференціації продукту/послуги підприємства на засадах стратегічного маркетингу.</p> <p>РН 21. Знання теоретичних основ, принципів, моделей корпоративного управління, учасників корпоративних відносин, прав та обов'язків акціонерів, основних елементів корпоративного контролю, порядку виплати дивідендів та проведення ефективної дивідендної політики.</p> <p>РН 22. Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;</p> <p>РН 23. Знання економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 24. Знання основ раціонального та оздоровчого харчування</p>
--	--

	<p>різних верств населення;</p> <p>РН 25. Знання ролі окремих нутрієнтів харчового раціону у підтримці здоров'я людини;</p> <p>РН 26. Володіння методологією визначення біологічної цінності харчової продукції;</p> <p>РН 27. Вміння застосовувати продукти харчування в профілактичних і лікувальних цілях для оптимізації харчування туристів у закладах ресторанного господарства;</p> <p>РН 28. Вміння складати добові раціони харчування, збалансовані за основними компонентами;</p> <p>РН 29. Практичні навички вирішення проблем організації раціонального харчування різних верств населення;</p> <p>РН 30. Володіння комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємств, механізму утворення та розподілу прибутку;</p> <p>РН 31. Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі;</p> <p>РН 32. Здатність розробляти та обґрунтувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного господарства;</p> <p>РН 33. Володіння навиками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;</p> <p>РН 34. Уміння розробляти харчові раціони функціонального призначення, використовуючи наукові принципи їх складання;</p> <p>РН 35. Вміння оцінювати ефективність проекту з урахуванням факторів ризику й невизначеності;</p> <p>РН 36. Здатність використовувати техніко-економічне обґрунтування проекту й розробляти бізнес-план проекту;</p> <p>РН 37. Вміння забезпечувати ефективний контроль, а також управління змінами в процесі реалізації проекту, ефективно його завершення.</p> <p>РН 38. Володіння методами стратегічного маркетингового аналізу підприємства;</p> <p>РН 39. Здатність діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та застосування більш ефективних інноваційних технологій;</p> <p>РН 40. Здатність до наукового обґрунтування використання інноваційних методів обробки сировини;</p> <p>РН 41. Здатність визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 42. Вміння застосовувати загальні і спеціальні методи наукових досліджень, основні принципи збирання інформаційного матеріалу, визначати об'єкт і предмет дослідження, оформляти результати наукових досліджень, рецензувати наукові роботи.</p> <p>РН 43. Вміння аналізувати власний стиль життя та управління;</p> <p>РН 44. Вміння аналізувати переваги та обмеження в управлінській діяльності та діяльності підлеглого;</p>
--	--

		<p>PH 45. Вміння складати автопортрет та психологічний портрет особистості керівника, підлеглого;</p> <p>PH 46. Вміння формувати сприятливий для успішної діяльності соціально- психологічний клімат у колективі;</p> <p>PH47. Вміння розробляти плани організаційного самовдосконалення на основі соціально-психологічних досліджень;</p> <p>PH 48. Вміння розробляти програми утримання, навчання та розвитку персоналу, із врахуванням індивідуальних і колективних психологічних особливостей працівників галузі гостинності.</p> <p>PH 49. Навики теорії поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності,</p> <p>PH 50. Знання психології комунікацій та людського фактору в антикризовому управлінні.</p> <p>PH 51. Навики управління інноваційною діяльністю на підприємстві;</p> <p>PH 52. Навики генерування нових ідей, вміння виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та намічати шляхи дослідження;</p> <p>PH 53. Вміння використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність готелів.</p> <p>PH 54. Вміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту, моделювати сервісно-виробничі процеси, розробляти просторове рішення закладу та оформляти проектну документацію.</p> <p>PH 55. Вміння обґрунтовувати та розробляти концепції бренду продукції та підприємства, формування ефективної ДНК бренду за елементами; використання інструментів стратегічного і тактичного вимірювання цінності брендів, вибирати й обґрунтовувати стратегії управління брендами та прогнозувати напрямки їх розвитку;</p> <p>PH 56. Навики використання методів аналізу середовища комерційної організації;</p> <p>PH 57. Навики використання методики постановки стратегічних цілей організації;</p> <p>PH 58. Вміння визначати тип стратегії, яку доцільно застосовувати підприємству, формулювати місію організації, а також вміння здійснювати SWOT-аналіз середовища підприємства готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>PH 59. Вміння застосовувати теоретичні та сучасні практичні підходи до оптимізації раціонів оздоровчого харчування туристів.</p>
5	Комунікація	<p>PH 60. Вміння підготовлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання;</p> <p>PH 61. Вміння здійснювати спілкування іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішення конфліктів, ведення ділових переговорів; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою.</p> <p>PH 62. Володіння правилами ділового етикету, мовними та культурними відмінностями країн, мова яких вивчається.</p> <p>PH 63. Вміння застосовувати основні закони диспозиції у публічному виступі та логічну аргументацію та докази в логіко-композиційній побудові промови;</p> <p>PH 64. Здатність використовувати різноманітні канали зв'язку</p>

		оратора з аудиторією; моделювати “портрет” аудиторії в системі різних груп ознак. РН 65. Навики з психології спілкування; РН 66. Навички проведення публічного виступу, презентації; РН 67. Вміння адаптувати теоретичні положення, методичний інструментарій до умов діяльності конкретного підприємства;
6	Автономія	РН 68. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар’єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу. РН 69. Уміння адекватно оцінювати свої знання, відстоювати та обґрунтовувати власну думку в розв’язанні професійних завдань. РН 70. Уміння працювати в команді. РН 71. Здатність до виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях. РН 72. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, асортименту послуг та конкурентних переваг на ринку; РН 73. Володіння сучасними інформаційними технологіями для обробки та презентації результатів дослідження.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення		Проектна група: 1 доктор наук, професор; 2 кандидата технічних наук, доцента; 2 кандидата економічних наук, доцента. Гарант освітньої програми: доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Усі наукові-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми. Всі працівники є штатними працівниками Вінницького національного аграрного університету, мають науковий ступінь та вчене звання.
Матеріально-технічне забезпечення		Використання комп’ютерних і спеціалізованих лабораторій Вінницького національного аграрного університету.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення		Використання віртуального навчального середовища Вінницького національного аграрного університету та авторських розробок його професорсько-викладацького складу.
9 - Академічна мобільність		
Національна кредитна мобільність		На основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами України.
Міжнародна кредитна мобільність		У рамках програми ЄС Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та навчальними закладами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти		Можливе на загальних умовах

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційний проект)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОЗП	Виробнича практика	9	залік
ОЗП	Переддипломна практика	3	залік
ОПП 01	Ресторанний креатив	5	екзамен
ОПП 02	Системи автоматизованого проектування	5	екзамен
ОПП 03	Revenue менеджмент	5	екзамен
ОПП 04	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОПП 05	Проектування готелів	5	екзамен
ОПП 06	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	5	екзамен
ОА	Магістерський проект	12	
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	54	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1 (за вибором навчального закладу)			
ВЗП 7	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	3	Залік
ВЗП 8	Ринкова трансформація економіки регіону	4	Екзамен
ВЗП 9	Охорона праці в галузі	3	Залік
Вибірковий блок 2 (вільного вибору студента)			
ВЗП 10.1	Договірне право	4	екзамен
ВЗП 10.2	Консьюмерське право		
ВЗП 10.3	Правові засади вирішення трудових спорів		
ВЗП 11.1	Ділові переговори	3	екзамен
ВЗП 11.2	Дипломатичний протокол та етикет		
ВЗП 12.1	Ораторське мистецтво	3	залік
ВЗП 12.2	Психологія бізнесу		
ВПП 13.1	Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ВЗП 13.2	Оздоровче харчування		
ВПП 14.1	Бренд менеджмент	4	екзамен
ВПП 14.2	Поведінка споживачів послуг гостинності		
ВПП 15.1	Управління бізнес процесами	4	екзамен
ВПП 15.2	Ціннісно-орієнтовне управління		
ВПП 16.1	Управління якістю в готелях і ресторанах	4	екзамен
ВПП 16.2	Менеджмент сервісних організацій		
	Загальний обсяг вибіркового компонента	36	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	90	

3 . ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», проводиться у формі захисту випускного кваліфікаційного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: готельної і ресторанної справи за спеціалізацією «Готельна і ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
ФК 21																			+							
ФК 22		+																	+				+			
ФК 23				+																						
ФК 24							+				+															
ФК 25							+				+															
ФК 26					+						+												+		+	
ФК 27					+																					
ФК 28					+																					
ФК 29																	+									
ФК 30		+		+																					+	
ФК 31																				+					+	
ФК 32																				+					+	

