

Код і назва спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа

Код і назва галузі знань: 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація, що присвоюється: магістр з готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: Магістр

Спеціальні вимоги до зарахування: Немає, зарахування проводиться на загальних умовах вступу.

Спеціальні положення (умови) про визнання попереднього навчання (формального, неформального, неофіційного)

Немає, зарахування проводиться на загальних умовах вступу.

Профіль програми:

Структура освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання програми полягає у тому, щоб закріпити високий рівень теоретичної підготовки студентів, надати їм спеціальні знання, поглибити спеціалізовану підготовку, допомогти студентам оволодіти навиками складання оздоровчого харчування; застосуванням норм міжнародного права; застосуванням знань з економіки готельного і ресторанного господарства, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства; можливостями управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління; стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах; креативним мисленням тощо.

Значна увага приділяється висвітленню новітніх напрямів гостинності у вітчизняній та зарубіжній науці й практиці. Традиційними стають гостьові лекції. До викладання запрошуються провідні фахівці галузі та ресторатори. Програма реалізується в тісному співробітництві з українськими та зарубіжними науковими інституціями, готельно-ресторанними комплексами. Пріоритетом у роботі є поєднання наукових досліджень з навчальним процесом, впровадження новітніх технологій навчання.

Випускники освітньо-професійної програми отримують компетенції, які повністю відповідають сучасним вимогам працедавців для виконання функцій керівників підрозділів, менеджерів (управителів) в установах та на підприємствах індустрії гостинності різних організаційно-правових форм.

Загальний обсяг освітньо-професійної програми – 90 кредитів ЄКТС: обсяг обов'язкових освітніх компонентів (у тому числі: виробнича практика, підготовка магістерської дипломної роботи) – 54 кредитів (60%), вибіркового освітніх компонентів – 36 кредитів (40%). Випускники програми отримують диплом магістра про повну вищу освіту.

Ключові результати навчання

1. Знання з предметної області

- сучасного методичного та понятійного апарату, а також технологій

проведення наукових досліджень в галузі гостинності;

- особливостей стратегічного планування у сфері послуг;
- сфер розробки стратегій та їхні типи;
- особливостей застосування системного підходу у стратегічному менеджменті сфери послуг;
- 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.
- 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.
- теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві;
- поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання;
- сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві, концептуальних принципів формування стандартів сервісу.

2. Когнітивні уміння та навички з предметної області

- використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички з фундаментальних дисциплін у стратегічному менеджменті сфери послуг;
- застосовувати знання та вміння для розв'язання якісних та кількісних задач;
- використовувати навички до аналізу психологічних особливостей різних стилів управління;
- володіти методологічними прийомами наукових досліджень, вміти застосовувати прикладні методики аналізу
- проектувати нові заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів
- вміти використовувати методи брендингу у реальному та віртуальному просторі за допомогою інтегрованих маркетингових комунікацій для забезпечення зростання вартості бренду та підвищення іміджу підприємств галузі гостинності;
- вміти готувати письмову та усну презентації результатів власної роботи, наукового та практичного матеріалу;
- вміти працювати в команді, особливо над вирішенням завдань, пов'язаних з реальними випадками в галузі гостинності.

3. Практичні навички з предметної області

- приймати стратегічні рішення, розробляти схеми їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.

- коригувати технологічний режим виробництва продукції ресторанного господарства;

- впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах ресторанного господарства;

- розробляти й обґрунтовувати концепцію проекту;

- застосовувати системне планування проекту на всіх фазах його життєвого циклу;

- організовувати реалізацію проекту, підбирати для цього ефективну «команду» управління;

- використовувати основні принципи та механізми управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду;

- використовувати концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі та забезпечувати конкурентоспроможність його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного бізнесу;

- застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів та організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства;

- вирішувати проблеми організації раціонального харчування різних верств населення;

- удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;

- оцінювати ефективність проекту з урахуванням факторів ризику й невизначеності.

Професійні профілі випускників

Об'єктами діяльності магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» є комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій сфери готельно-ресторанного бізнесу.

Доступ до подальшого навчання

Можливість навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти для здобуття ступеня доктор філософії PhD.

Положення про екзамени, оцінювання та оцінки

Положення «Про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».

Вимоги до випуску

Завершена навчальна програма обсягом 90 кредитів, успішний захист магістерської роботи.

Форма навчання

Денна

Випускова кафедра: кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму

Гарант освітньої програми: д.е.н., доцент Польова О.Л.