



ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Національного технічного університету «Харківський
політехнічний інститут»



Програма зустрічі

- Знайомство
- Презентація освітніх програм
- Студентське життя та навчальний процес
- Можливості закордонного стажування
- Партнери кафедри
- Особливості вступу на освітні програми
- Питання та відповіді



Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу



Національний технічний університет» Харківський політехнічний інститут»





**Якименко-Терещенко
Наталія Василівна,
Завідувач кафедри
доктор наук, професор**

КАНДИДАТИ НАУК, ДОЦЕНТИ



**Александрова Вікторія
Олександрівна**



**Жадан Тетяна
Андріївна**



**Носирів Олександр
Олександрович**



**Стригуль Лариса
Станіславівна**



**Чайка Тетяна
Юріївна**

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ "ХПІ"

DEPARTMENT OF TOURISM AND HOSPITALITY BUSINESS

Кафедра Абітуріентам Студентам Викладачам Новини та оголошення Навчально-методична робота Наукова діяльність Міжнародна діяльність
Контакти



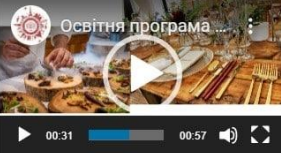
Головна сторінка

Твій шлях до успіху!

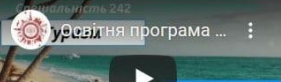


Ласкаво просимо на сайт
кафедри туризму і
готельно-ресторанного
бізнесу НТУ "ХПІ"!

241 "Готельно-ресторанний бізнес"



242 "Туристичний бізнес"



Спеціальність 242

Туризм

Освітньо-професійна
програма
Туристичний
бізнес



Освітні програми

Бакалавр



241

«Готельно-ресторанна справа» (бюджетна)
«Готельно-ресторанний бізнес»
(контрактна)

242

«Туристичний бізнес» (бюджетна)
«Туризм і рекреація» (контрактна)

Магістр

241

«Готельно-ресторанний бізнес» (бюджетна)



Спеціальність 241

Освітньо-професійні програми

«Готельно-ресторанна справа» (бюджетна)

«Готельно-ресторанний бізнес» (контрактна)





Основний фокус освітніх програм

ОСВІТНІ ПРОГРАМИ:

- Міждисциплінарні
- Спрямовані на багатoproфільну підготовку фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних **управляти діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в сучасному бізнес-середовищі, застосовувати інноваційні методи організації готельно-ресторанної справи, розробляти та реалізовувати бізнес-проекти у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу.**





Особливості освітніх програм

«Готельно-ресторанна справа»



Бюджетна

Акцент на вивчення технологічних та управлінських аспектів діяльності готелів та ресторанів

«Готельно-ресторанний бізнес»



Контрактна

Акцент на управління проектами в готельному і ресторанного бізнесу; на розробку та використання ІТ-продуктів в готельно-ресторанному бізнесі





Програми передбачають проведення аудиторних занять на базі **стартап-центру «SPARK» НТУ «ХПІ»** із залученням до навчального процесу науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу





Випускники вміють....

- ▶ організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- ▶ управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ▶ проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- ▶ розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
- ▶ здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання
- ▶ здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу





Студенти вивчають...



- Менеджмент готельно-ресторанного господарства
- Економіка готелів та ресторанів
- Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу
- Організація готельного господарства
- Сучасні технології харчування
- Організація ресторанного господарства
- Готельний девелопмент
- Івент-менеджмент
- Кейтеринг
- Startup у готельному та ресторанному бізнесі
- ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі
- Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
- Технологія продукції ресторанного господарства
- Барна справа та організація роботи сомельє
- Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі
- Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі
- Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства
- Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства





Перспективи кар'єри

- ▶ Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)
- ▶ Фахівець із готельної справи
- ▶ Фахівець із ресторанної справи
- ▶ Фахівець з туристичного обслуговування
- ▶ Фахівець із організації дозвілля
- ▶ Організатор туристичної і готельної діяльності
- ▶ Фахівець з готельного обслуговування
- ▶ Фахівець із спеціалізованого обслуговування
- ▶ Фахівець із конференц-сервісу
- ▶ Консультанти з подорожей та організатори подорожей.





Освітньо-професійні програми

«Туристичний бізнес» (бюджетна)

«Туризм і рекреація» (контрактна)



Особливості освітніх програм

«Туристичний
бізнес»

Бюджетна

Акцент на підготовку фахівців з туризму з широким економічним і управлінським світоглядом у сфері туристичного бізнесу

«Туризм і
рекреація»

Контрактна

Акцент на планування, організацію різних видів туризму, зокрема культурно-пізнавального туризму, а також на менеджмент туризму, рекреації та дозволя



Студенти вивчають...



- ◆ Географія туризму і туристичне країнознавство
- ◆ Рекреалогія та курортологія
- ◆ Менеджмент туризму
- ◆ Маркетинг туризму
- ◆ Організація готельного господарства
- ◆ Організація туристичних подорожей і екскурсійної діяльності
- ◆ Індустрія міжнародного туризму
- ◆ Спеціалізований туризм
- ◆ Організація рекреаційних та дозвільних заходів
- ◆ Тренінг "Екскурсійна практика"
- ◆ Туроперейтинг
- ◆ Управління якістю послуг у туризмі
- ◆ Етнографічний туризм
- ◆ Дестинаційний менеджмент в туризмі
- ◆ Міжкультурні комунікації в туризмі
- ◆ Управління проектами та інноваціями в готельному і туристичному бізнесі
- ◆ Бізнес-планування в готельному і туристичному бізнесі



Випускники вміють...



- ◆ Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт
- ◆ Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ◆ Визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу
- ◆ Аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління
- ◆ Використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології
- ◆ Співпрацювати з діловими партнерами і клієнтами, забезпечувати з ними ефективні комунікації

Перспективи кар'єри

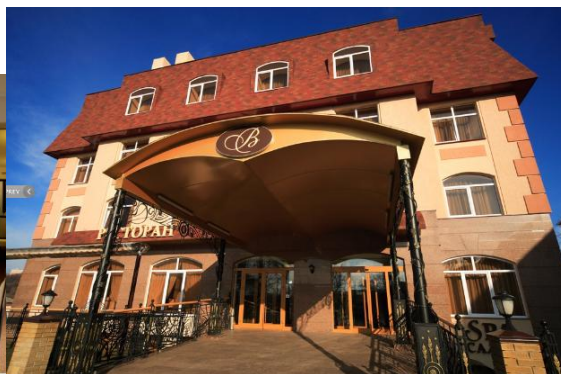
- Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)
- Інструктор-методист з туризму
- Консультант з подорожей та організатор подорожей
- Фахівець з туристичного обслуговування
- Екскурсовод
- Організатор подорожей (екскурсій)
- Фахівець з розвитку сільського туризму
- Фахівець із конференц-сервісу
- Фахівець із спеціалізованого обслуговування
- Фахівець із туристичної безпеки
- Фахівець із організації дозвілля
- Організатор туристичної і готельної діяльності
- Агент з туризму
- Туризмознавець



ПЕРЕВАГИ НАВЧАННЯ НА ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ КАФЕДРИ



✓ Гармонійне поєднання класичних занять та практичної підготовки на базі обласних та регіональних центрів туризму і на підприємствах сфери гостинності



Готель "Вікторія« (4*)



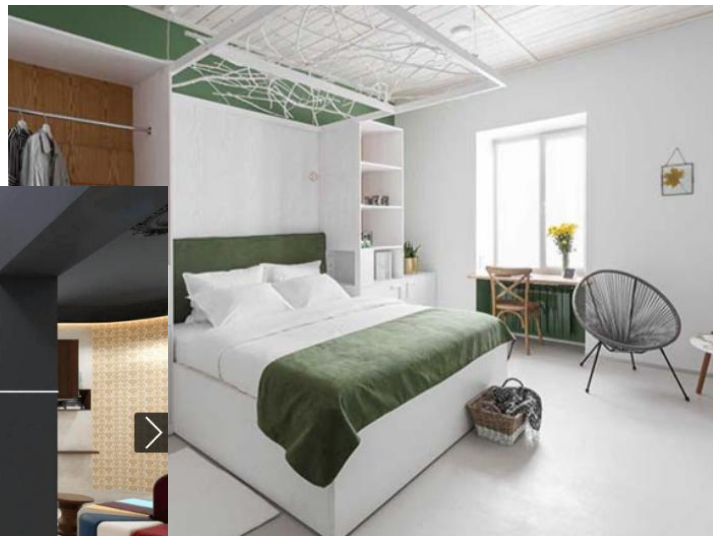
Готель «REIKARTZ ХАРКІВ» (4*)



Готель 112 (3*)

ПЕРЕВАГИ НАВЧАННЯ НА ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ КАФЕДРИ

Ribas Hotels Group



IVERIA-грузинський ресторан



Ресторан "Familia"





ХАРКІВЩИНА
ТУРИСТИЧНА

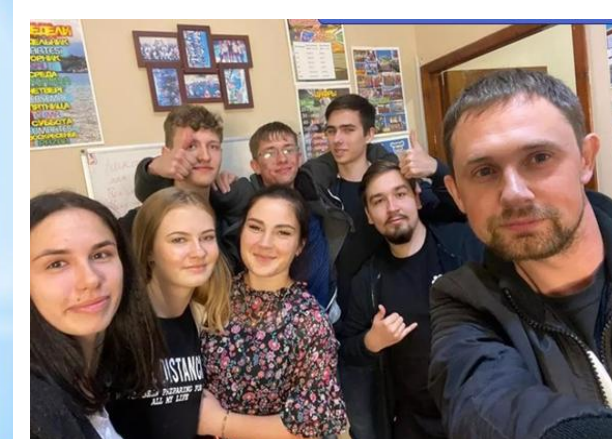
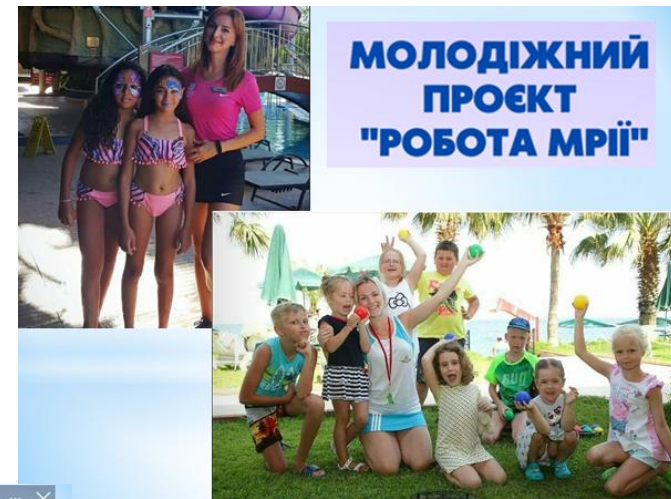
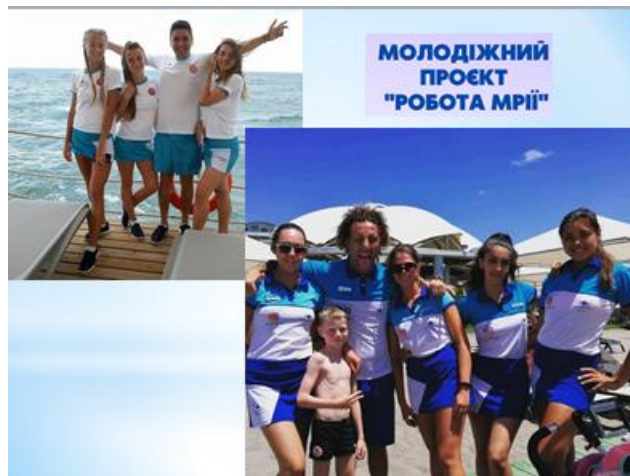
Харківський обласний туристсько- інформаційний центр





ПЕРЕВАГИ НАВЧАННЯ НА ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ КАФЕДРИ

✓ **Можливість стажування та практики на підприємствах сфери гостинності в Туреччині, Кіпрі, Єгипті**



ПЕРЕВАГИ НАВЧАННЯ НА ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ КАФЕДРИ



✓ Можливість стажування та практики на підприємствах сфери гостинності в Німеччині

ProfiTeam
РОЗПОЧНИ КАР'ЄРУ В НІМЕЧЧИНІ

Студентські міжнародні програми в НІМЕЧЧИНІ

ВИБІР СПОЖИВАЧА 2019

ВИБІР СПОЖИВАЧА 2019

НАЦІОНАЛЬНИЙ СЕРТИФІКАТ ГРОМІЗДІВ 2019

КОМПАНІЯ РОКУ 2020

КОМПАНІЯ РОКУ 2020

ТОП УКРАЇНА 2021

ProfiTeam
РОЗПОЧНИ КАР'ЄРУ В НІМЕЧЧИНІ

Кафе МОРОЗИВА



Готель "Остзесперле"



ProfiTeam
РОЗПОЧНИ КАР'ЄРУ В НІМЕЧЧИНІ

«Європа-парк» 😊



ВИБІР
КРАЇНИ
2021

ProfiTeam
РОЗПОЧНИ КАР'ЄРУ В НІМЕЧЧИНІ

Готель «Аркона»
на березі Балтійського моря



ВИБІР
КРАЇНИ
2021

МІЖНАРОДНЕ ПРОФЕСІЙНЕ СТАЖУВАННЯ В БОЛГАРІЇ



Міжнародне стажування під час літніх канікул – відмінний спосіб не тільки поліпшити своє знання мов, придбати та поглибити практичні навички, але також чудова можливість відпочити, знайти друзів із різних країн і головне – отримати безцінний досвід, який безумовно стане в пригоді в майбутньому професійному житті.

**INTERNOBMEN
TRAVEL**



Приморський
кліматичний
курорт

**«Святий
Константин та
Олена»**



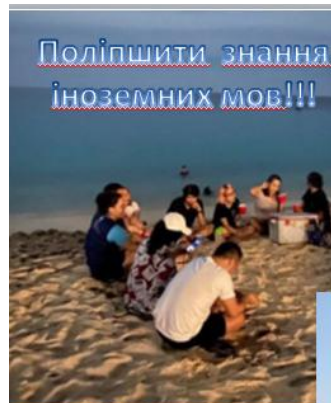
Стажування



«Албена»



«Сонячний берег»



Поліпшити знання
іноземних мов!!!



Придбати практичні навички!!!



Чудовий
відпочинок!!!




**ПОГЛИБИТИ ФАХОВІ
КОМПЕТЕНТНОСТІ !!!**



ПЕРЕВАГИ НАВЧАННЯ НА ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ КАФЕДРИ

Використовування інтерактивних методів навчання (тренінги, виїзні заняття, майстер-класи, відкриті лекції фахівців галузі).

ГОСТЬОВА ЛЕКЦІЯ
ZOOM
**БРЕНДИНГ
ДЕСТИНАЦІЙ**
07.04.2023, 15:00
ІГОР ЧАВА
Керівник відділу координації розвитку туристичної інфраструктури в регіонах УДАРТ УКРАЇНИ



УКРАЇНЬСЬКА ВЕСНА У ПАРИЖІ
ТРЕНІНГ-ПРЕЗЕНТАЦІЯ
із дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" 13.06.2023, 11:00
Meeting ID: 888 888 888
Passcode: 123456

Віталій Гуралевич — кулінарний експерт
Шеф-дипломат
Бренд-амбасадор TM Kazatos
Бренд-шеф ресторану-панорами "Верховель"
Бренд-шеф Ресторанного комплексу Хаюв (Буковель)

Магістрант спеціальності 242 Готельно-ресторанні справи Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боєбського





Тематичний модуль
Онлайн-тренінг за програмою "Active Citizens"

Активність як джерело змін в громаді
на прикладі Співдружництва громадян і бізнесу

Сергій Толстіхін
керівник з розвитку туризму в громадській організації "Дні нагородили", виконавчий директор міжнародної компанії з управління проектами, керівник з питань туризму в міській адміністрації Тернопільської області



НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"
КАФЕДРА ТУРИЗМУ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
11 жовтня 2022 року о 12.35
ОНЛАЙН-ТРЕНІНГ
"КАР'ЄРА У ГОТЕЛЬНОМУ І ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ: СЕКРЕТИ УСПІХУ"
МАРГАРИТА РОДИЧ
СТАРШИЙ АДМІНІСТРАТОР РЕСЕПШН
Готель Artmas Labada (перше готельне АТМАС в Україні, Туреччина)



Марія Гейко
власниця туристичної агенції "Ульот"

Travel

30 березня 19:00
ТУРИЗМ – ЦЕ...
зустріч з фахівцем-практиком




КАФЕДРА ТУРИЗМУ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (ІНТУ "ХІР")
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ (ХДАК)

ONLINE WEBINAR
ФАНДРЕЙЗИНГ У ІНТЕРЕСАХ ТУРИЗМУ, КУЛЬТУРНО-МИСТЕЦЬКИХ І КРЕАТИВНИХ ПРОЄКТІВ

17 березня 2023 р. 12:20 AM
Посилання на зустріч: <https://cutt.ly/ZB7uoAX>

АРТЕМ КИОНАЛОВ
Консультант Фонду "Східна Європа" (Київ), має 15+ річний досвід управління проектами в ІІІ секторі, тренер неформальної освіти, навчальні програми якого завершили більше 2 тис. представників організацій громадянського суспільства, фандрайзер



ІСТОРІЯ УСПІХУ RIBAS HOTELS GROUP
ТА ЙОГО ЗАСНОВНИКА АРТУРА ЛУПАШКО

RIBAS HOTELS Group

Перспективи готельної індустрії в Україні та світі

17 березня 2:30
[/meet.google.com/dwx-thmy-srk](https://meet.google.com/dwx-thmy-srk)

Артур Лупашко
засновник компанії та генеральний директор Ribas Hotels Group





14.10 о 16:00
прямий ефір на тему:
«ТАБУ У СПІЛКУВАНІ З ГОСТЯМИ»
спікери:
Аліна Радченко
керівник відділу бронювання Ribas Hotels
Олена Тимчук
керівник відділу туристичної діяльності



21.10 о 16:00
прямий ефір на тему:
«ЯК ПОБУДУВАТИ КАР'ЄРУ В RIBAS HOTELS»
спікери:
Аліна Радченко
керівник відділу бронювання Ribas Hotels
Світлана Соколова
керівник відділу рекрутингу



04.11 о 16:00
прямий ефір на тему:
«ЗМІНА ДІЯЛЬНОСТІ: ЧОГО, ПО-СПРАВЖНЬОМУ ХОЧЕТЬСЯ»
спікери:
Аліна Радченко
керівник відділу бронювання
Тетяна Тропаченко
менеджерка відділу бронювання



22.11 о 16:00
прямий ефір на тему:
«ПРИНЦИПИ УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ: ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КОНТРОЛЬ»
спікери:
Галина Черненко
керівник відділу бронювання
Анастасія Губанова
менеджерка з розвитку Ribas Hotels





Потужна навчальна база, лабораторії:

- **Навчальна лабораторія ресторанного обслуговування**



- **Готель «Політехнік»**



- **Студентський туристсько-інформаційний центр**

- **Навчальний простір Харківського організаційно-методичного центру туризму**





ПЕРЕВАГИ НАВЧАННЯ НА ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ КАФЕДРИ

Надання здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час вибору індивідуальної траєкторії навчання



Навчально-науковий професійно-педагогічний інститут
Української інженерно-педагогічної академії (м. Бахмут)



Сертифікат

Підтверджує, що Санина Аріна Вадимівна

брав (ла) участь у роботі

VI Міжнародної науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти та молодих учених

«СТУДЕНТИ ТА МОЛОДЬ –
ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО КРАЇНИ»

7 листопада 2022 року
м. Бахмут, Україна

Співголова Організації
Керівник ННПП УІПА (м. Бахмут)
к.т.н., доцент

В. КОЛОМІСЦЬ
В. КОЛОМІСЦЬ

Валерій КОЛОМІСЦЬ





Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут”

Кафедра «Туризму і готельно-ресторанної справи»

м. Харків, вул. Кирпичова, 2, корп. У5

тел. (095) 178-50-61

tourism@khipi.edu.ua

Nataliia.lakymenko-Tereschenko@khipi.edu.ua



Наші контакти:

<http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/>

<https://www.facebook.com/groups/tourismkhipi>

https://t.me/tourism_khipi





ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Національного технічного університету «Харківський
політехнічний інститут»



ВСТУП 2023



Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Бакалавр

Вступ на бюджет
або контракт

Національний
мультипредметний тест
(НМТ)

АБО

ЗНО

АБО



Мотиваційний
ЛИСТ

**Співбесіда (тільки для спеціальних умов вступу, в т.ч.
за квотою-1 та квотою-2)**



МАГІСТР

Вступ на бюджет
або контракт

Єдиний вступний іспит
(ЄВІ)

Мотиваційний
ЛИСТ

Фаховий іспит



КАФЕДРА ТУРИЗМУ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
"ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"

заяви
приймаються
з 01.05.2023 р.

ДРУГА ВИЩА ОСВІТА

≡ БАКАЛАВР

термін навчання 2 роки 10 місяців

≡ МАГІСТР

термін навчання 1 рік 4 місяці

БЕЗ
ЗОВНІШНІХ
ЕКЗАМЕНІВ

ЗАРАХУВАННЯ У
ТРАВНІ 2023 Р.

ОПЛАТА ЗА
КОНТРАКТ НА РІВНІ
МИНУЛОГО РОКУ



телефон для довідок (095) 178-50-61
(Viber, Telegram)

Основні етапи вступу на бакалавра:

Основна сесія НМТ – з 05 червня до 23 червня,
додаткова сесія НМТ – з 11 до 24 липня.

Реєстрація електронних кабінетів – з 1 липня.

Подання заяв на проходження співбесіди та
творчий конкурс:

з 3 липня до 18.00 10 липня (бюджет+контракт),
з 3 липня до 18.00 25 липня (тільки контракт).

Проведення співбесід та творчих конкурсів –

з 7 до 18 липня (бюджет+контракт),
з 7 до 31 липня (тільки контракт).

*(участь в співбесідах та творчих конкурсах потребує
попередньої реєстрації в ЗВО)*

Подання заяв для вступу – з 19 липня до:

- 31 липня – для осіб, які вступають на основі НМТ, співбесід та творчих конкурсів, які складатимуться з 7 по 18 липня (бюджет);
- 31 липня – для осіб, які вступають за результатами НМТ, а також творчих конкурсів, які були складені з 7 до 31 липня (контракт).

Оприлюднення рейтингових списків на бюджет – не пізніше 05 серпня.

Основні етапи вступу на магістратуру:

Реєстрація для складання ЄВІ, ЄФВВ – з 08 травня до 18:00 31 травня.

Основна сесія ЄВІ, ЄФВВ – з 26 червня до 18 липня,
додаткова – з 4 до 14 серпня.

Подання заяв на проходження співбесіди та
творчий конкурс здійснюється у терміни,
встановлені МОН України.

Реєстрація електронних кабінетів – з 1 липня.

Подання заяв для вступу розпочинається 31 липня та
завершується:

- 21 серпня – для осіб, які вступають на основі **ЄВІ, ЄФВВ та фахових іспитів** (бюджет).
- 21 серпня – для осіб, які вступають на основі співбесіди в закладі освіти. (контракт)

Вступні випробування:

- фахові іспити – з 17 до 28 липня.
- співбесіди з іноземної мови (для спеціальних умов вступу та другої вищої освіти) – з 17 до 28 липня.

Оприлюднення рейтингових списків на бюджет – не пізніше 26 серпня.

Формула розрахунку конкурсного балу, коефіцієнти, бонуси та квоти:

Вступ на Бакалаврат на основі ПЗСО та НРК5 в 2023 році

Для вступу на основі НМТ 2023-2022 та ПЗСО/НРК5:

Конкурсний бал (КБ) =

$$= (K1 \times P1 + K2 \times P2 + K3 \times P3) / (K1 + K2 + K3) + OУ$$

або КБ = ТК;

де

- P1, P2, P3 – оцінки з першого, другого та третього предметів (Для предметів НМТ – це українська мова, математика та третій предмет на вибір (історія України, іноземна мова, біологія, фізика, хімія) відповідно. Можна замінити предмет НМТ на ЗНО, в зворотну сторону ЗНО на НМТ не замінюється. Заміна предмету НМТ на ЗНО відбувається лише у випадку коли ЗНО не більше ніж на 15 балів ніж НМТ. Очікуємо роз'яснення від МОН.
- OУ – бал за успішне закінчення у рік вступу підготовчих курсів закладу вищої освіти для вступу до нього за шкалою від 0 до +10 балів у разі вступу на спеціальності зазначені в Переліку спеціальностей, яким надається особлива підтримка;
- ТК – оцінка творчого конкурсу;
- $KB_{max} = 200$

Коефіцієнти (додатково помножуються на КБ):

Регіональний коефіцієнт (PK) – очікуємо листа МОН

Галузевий коефіцієнт (ГК) = 1.02

Спеціальні умови вступу:

Співбесіди – тільки для осіб, які мають право на спеціальні умови вступу (в тому числі для квоти 1 та квоти 2). Спеціальні умови вступу дивись в правилах прийому або **спитай в приймальній комісії**.

Квота-1 = 10% від максимального обсягу
Квота-2 - очікуємо листа МОН

Приймальній комісії
Національного технічного університету
«Харківський політехнічний інститут»
випускника вказати найменування
навчального закладу повністю
Прізвище Ім'я По-батькові
Адреса проживання (або тимчасового
місця перебування)
Контактні дані (e-mail, мобільний номер
телефона, бажано той на якому є
Telegram)

¶

¶

¶

¶

МОТИВАЦІЙНИЙ ЛИСТ

¶

→ Шановна приймальна комісія, я, Прізвище Ім'я По-батькові, випускник(ця) вказати найменування навчального закладу повністю звертаюся до Вас з приводу вступу на бакалаврську програму до НТУ «ХПІ».

Я зацікавлений(а) у таких спеціальностях або освітніх програмах: перелічити назви спеціальностей або освітніх програм (ОП) з відповідним шифрам (в рамках заяв згідно Умов Прийому-2022).

→ Мій вибір цих спеціальностей або освітніх програм для навчання є цілком свідомим та зваженим. Описати мотивацію щодо вибору кожної з обраних спеціальностей (освітніх програм), для цього подумки дайте відповіді на запитання та викладіть у форматі довільної стислої розповіді:

1. → Чим дана спеціальність (ОП) приваблює Вас?
2. → Чим Ви керувалися, обираючи дану спеціальність (ОП)? Чому саме фахівцем в цій сфері Ви хочете бути?
3. → Які Ваші очікування від навчання на даній спеціальності (ОП)?
4. → Які Ваші сильні сторони, захоплення, переваги?

3. → Які Ваші очікування від навчання на даній спеціальності (ОП)?

4. → Які Ваші сильні сторони, захоплення, переваги?

5. → Якими позитивними особистісними та професійними якостями володієте для даної спеціальності (ОП)?

6. → Як Ваш попередній досвід та навички допоможуть проявити себе під час навчання на даній спеціальності (ОП) з кращої сторони?

7. → Чого Ви прагнете досягти, навчаючись в НТУ «ХПІ»?

8. → Чому ми маємо обрати саме Вас?

9. → Як Ви бачите своє майбутнє в цій професії? Чому?

¶

→ Я обрав(ла) НТУ «ХПІ» тому, що... ()

¶

→ Додаткова інформація: П.І.П-б. батьків, опікунів, тощо (контактні дані кожного з них (e-mail, мобільний номер телефона, бажано той на якому є Telegram)).

¶

¶

¶

¶

Дата → → → → → → → → П.І.П-б.

-



**БАЖАЄМО УСПІХІВ У
ВСТУПНІЙ КАМПАНІЇ!!!**



**ЧЕКАЄМО НА ВАС НА
ОСВІТНІХ ПРОГРАМАХ
кафедри туризму і
готельно-ресторанного
бізнесу**