

**ПРОЄКТ**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Ректор НТУ «ХП»

\_\_\_\_\_ Євген СОКОЛ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Готельно-ресторанний бізнес»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю	241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань	24 Сфера обслуговування
кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХП»**

Голова вченої ради

\_\_\_\_\_ Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Харків 2024 р.

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанний бізнес

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

### СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП із спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми  
\_\_\_\_\_Лариса СТРИГУЛЬ  
« » \_\_\_\_\_ 2024 р.

### РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»  
Заступник голови методичної ради  
\_\_\_\_\_Руслан МИГУЩЕНКО  
« » \_\_\_\_\_ 2024 р.

### ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-  
ресторанного бізнесу  
\_\_\_\_\_Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО  
« » \_\_\_\_\_ 2024 р.

### ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового  
інституту ЕММБ  
\_\_\_\_\_Олександр МАНОЙЛЕНКО  
« » \_\_\_\_\_ 2024 р.

### ПОГОДЖЕНО

Студент (член робочої групи ОП)  
\_\_\_\_\_Марина НАЗАРЕНКО

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проект освітньої програми  
одержано від:

## ПЕРЕДМОВА

Відповідає Стандарту вищої освіти України бакалаврського рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 року № 384.

Розроблено робочою групою ОП Готельно-ресторанний бізнес  
Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»  
у складі:

Гарант освітньої програми

**СТРИГУЛЬ Лариса Станіславівна**, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Члени робочої групи ОП :

1. **Якименко-Терещенко Наталія Василівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
2. **Жадан Тетяна Андріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
3. **Назаренко Марина Володимирівна**, група БЕМ-13216.
4. **Ачкасова Наталія Володимирівна**, директор ТОВ “Дея Букінг” (Hotel 12, м. Харків).
5. **Фофанов Артем Андрійович**, директор «Харківська обласна молодіжна організація «Альянс успішної молоді».

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

### ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Вищий навчальний заклад та структурний підрозділ	Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут”, Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу, кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців Практика складає не менше 4 кредитів ЄКТС на рік.
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень програми	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, НРК – 6 рівень, QF-LLL – 6 рівень, FQENEА – перший цикл
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027
Посилання на постійне розміщення опису освітньої програми	<a href="http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/">http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринках праці фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями, соціальними навичками, здатні вирішувати комплексні практичні завдання під час професійної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі з урахуванням особливостей функціонування суб’єктів сфери обслуговування.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <i>Об’єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та

	<p>ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма. Структура програми передбачає підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями, методами та засобами щодо економіки та організації готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства і устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг, здійснення інноваційної діяльності; підприємництва і бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві; проведення фінансово-економічного аналізу, розроблення та запуску бізнес- і стартап-проектів у готельному та ресторанному бізнесі тощо. Програма орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти в рамках управління готельно-ресторанним бізнесом.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в галузі сфери обслуговування, що фокусується на формуванні теоретичних знань та отриманні професійних навичок щодо забезпечення ефективного функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; набуття навичок розроблення та</p>

	<p>реалізації проєктів в готельно-ресторанному бізнесі на основі сучасних підходів до управління.</p> <p>Ключові слова: готельний бізнес, ресторанний бізнес, управління, проєкт, організація готельного господарства, організація ресторанного господарства</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з підприємницьким мисленням, здатних управляти готельним і ресторанним бізнесом в сучасному бізнес-середовищі, розробляти бізнес-проєкти розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, здійснювати інноваційне підприємництво та реалізовувати Startup-проєкти в галузі гостинності.</p> <p>Програма передбачає проведення аудиторних занять на базі Навчальної лабораторії «Готель «Політехнік», Навчальної лабораторії технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування; Стартап-центру «SPARK» НТУ «ХП» із залученням до освітнього процесу науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Щорічне проходження практики та можливість стажування за кордоном.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть працювати за такими групами професій (згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010).</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1456 Менеджер (управитель) ресторану;</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні);</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p>

	1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання, навчання через лабораторну практику, навчання на основі досліджень, посилена практична підготовка (навчальна, технологічна, виробнича та переддипломна практики).</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарських, практичних занять, лабораторних робіт. Також передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем за окремими освітніми компонентами, індивідуальні заняття, групова проектна робота.</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки обранню різноманітних вибіркового освітніх компонент (навчальних дисциплін).</p> <p>Здобувачі вищої освіти залучаються до активної участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, олімпіадах, науково-практичних конференціях, які присвячені розвитку індустрії гостинності.</p> <p>Використання у процесі навчання матеріально-технічної бази Навчальної лабораторії «Готель «Політехнік», Навчальної лабораторії технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування; Стартап-центру «SPARK» НТУ «ХПІ».</p>
Оцінювання	Екзамени, заліки, практика, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції



	гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><i>ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.</i></p> <p><i>ЗК 13. Здатність приймати обґрунтовані рішення</i></p> <p><i>ЗК 14. Здатність породжувати нові ідеї (креативність).</i></p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>

	<p>СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 14. Здатність самостійних досліджень у сфері інноваційного підприємництва та створення стартап-проектів у готельному та ресторанному бізнесі.</i></p> <p><i>СК 15. Здатність вирішувати організаційні, технологічні і соціально-економічні завдання в процесі заснування власного туристичного бізнесу і управління туристичними підприємствами.</i></p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
Програмні результати навчання	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та

ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог

	<p>охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p><i>PH 23. Застосовувати сучасні методи і прийоми інноваційного підприємництва та функціонального стартап-менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>PH 24. Створювати та організовувати роботу туристичного підприємства</i></p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	<p>Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ № 365 від 24.03.2021. Додаток 15-16). Для проведення проблемних лекцій запрошуються фахівці з</p>

	професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітньої програми відповідає Постанові Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021 Додаток 17).</p> <p>Навчальні корпуси, лабораторії, комп'ютерні класи, Стартап-центр «SPARK», Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає постанові Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021. Додаток 18).</p> <p>Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХПІ», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, методичні посібники, монографії), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Можливе після акредитації освітньо-професійної програми та вивчення курсу української мови

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>1.1 Загальна підготовка</b>			
ЗП 1	Історія та культура України	4,0	Екзамен
ЗП 2	Українська мова (професійного спрямування)	3,0	Екзамен
ЗП 3	Іноземна мова	16,0	Залік /Екзамен
ЗП 4	Філософія	4,0	Екзамен
ЗП 5	Правознавство	4,0	Залік
ЗП 6	Економічна теорія	5,0	Екзамен
ЗП 7	Вища математика	6,0	Екзамен
ЗП 8	Економічна інформатика	4,0	Екзамен
ЗП 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4,0	Залік
ЗП	Фізичне виховання	12,0	Залік
<b>1.2 Спеціальна (фахова) підготовка</b>			
СП 1	Вступ до спеціальності. Ознайомча практика	4,0	Залік
СП 2	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 3	Економічна статистика	4,5	Залік
СП 4	Економіка готелів та ресторанів	5,0	Екзамен
СП 5	Харчова хімія	4,0	Залік
СП 6	Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	5,0	Екзамен
СП 7	Організація готельного господарства	5,0	Екзамен
СП 8	Гігієна і санітарія в галузі	3,0	Залік
СП 9	Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі	4,0	Залік
СП 10	Організація туризму	4,0	Екзамен
СП 11	Сучасні технології харчування	4,0	Екзамен
СП 12	Організація ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 13	Бухгалтерський і управлінський облік	4,0	Залік
СП 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5	Екзамен
СП 15	Технологія продукції ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 16	Товарознавство та управління закупівлями	4,0	Екзамен
СП 17	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4,0	Екзамен
СП 18	Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
СП 19	Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві та туризмі	5,0	Екзамен
СП 20	Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП21	Інноваційне підприємництво та управління Startup-проектами в сфері обслуговування	3,0	Екзамен
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>152</b>	

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>4</b>	<b>Практична підготовка</b>		
ПП1	Навчальна практика	4,5	Залік
ПП2	Технологічна практика	4,5	Залік
ПП3	Виробнича практика	6,0	Залік
ПП4	Переддипломна практика	4,5	Залік
<b>3</b>	<b>Атестація</b>	7,5	Кваліфікаційна робота / Кваліфікаційний іспит
<b>4. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>4.1 Профільна підготовка</b>			
<b>4.1.1 Профільований пакет дисциплін 01 "Управління проектами в готельному і ресторанному бізнесі "</b>			
ВП1.1	Основи проєктного менеджменту	4	Екзамен
ВП1.2	Управління проєктними ризиками	3	Екзамен
ВП1.3	Фандрайзинг та грантрайтинг при плануванні й реалізації проєктів	6	Екзамен
ВП1.4	Оптимізаційні методи та моделі управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	5	Екзамен
ВП1.5	ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі	6	Екзамен
<b>4.1.2. Профільований пакет дисциплін 02 «Готельний і ресторанний бізнес»</b>			
ВП2.1	Бізнес-етика та соціальна відповідальність в готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ВП2.2	Управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ВП2.3	Міжнародні стандарти якості в готельно-ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ВП2.4	Методи та моделі прийняття управлінських рішень в готельному та ресторанному бізнесі	5	Екзамен
ВП2.5	Стратегічне управління підприємствами сфери обслуговування	6	Екзамен
<b>4.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку</b>		25	Залік
<b>4.3 Дисципліни вільного вибору студента із загально університетського каталогу дисциплін</b>			
ВД1	Дисципліна 1	4	Залік
ВД2	Дисципліна 2	4	Залік
ВД3	Дисципліна 3	4	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>61</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувачавищої освіти (кредитів ECTS / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	Загальна підготовка	62 /25,83	-	<b>62 /25,8</b>
2	Спеціальна (фахова) підготовка	90/ 37,5	-	<b>90 / 37,5</b>
3	Практична підготовка	19,5/8,13		<b>19,5/8,2</b>
4	Атестація	7,5/3,12		<b>7,5/3,1</b>
5	Вибіркові освітні компоненти	-	61 /25,42	<b>61 / 25,4</b>
Всього за весь термін навчання		<b>179 / 74,58</b>	<b>61 /25,42</b>	<b>240 / 100</b>

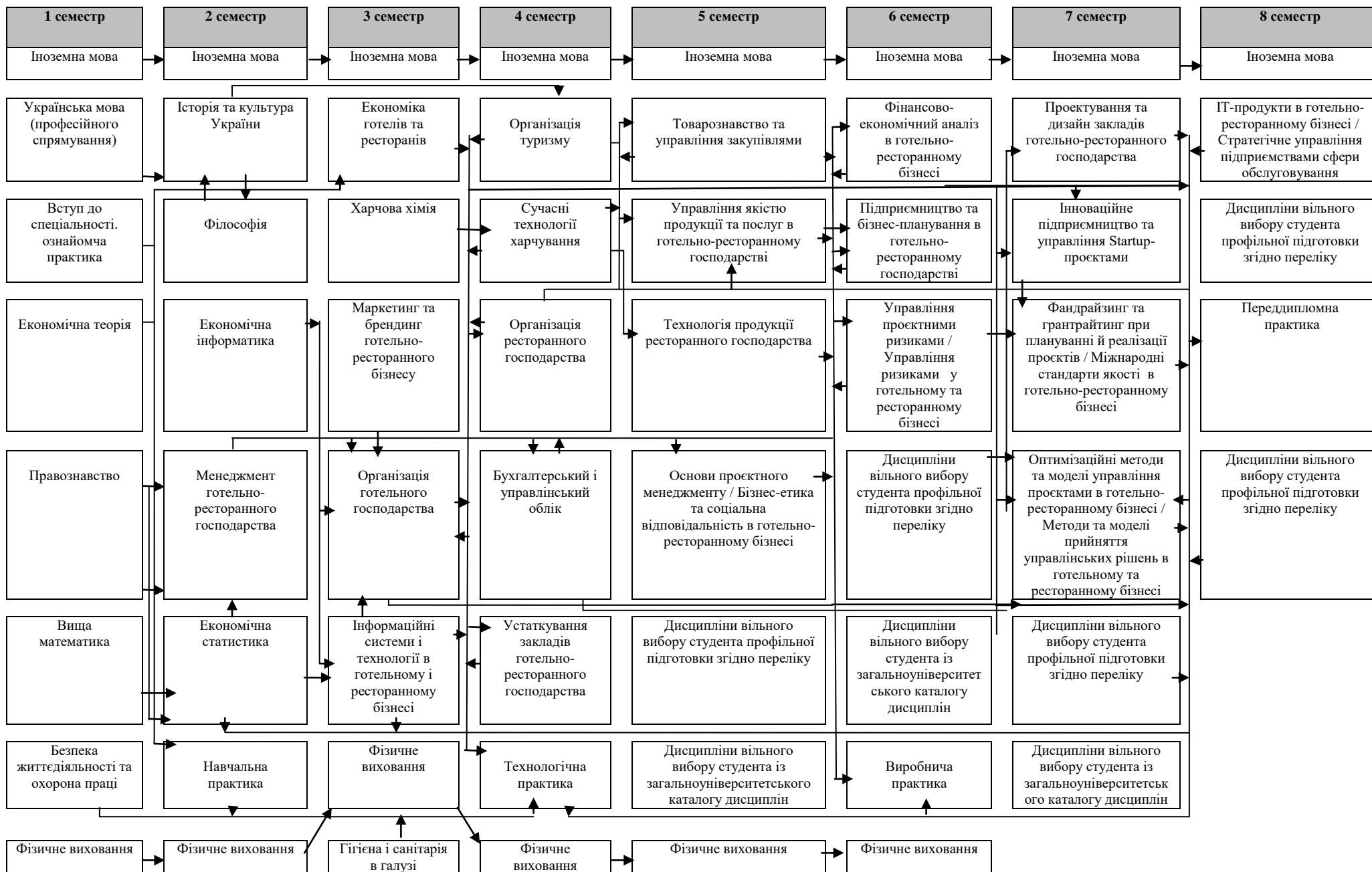
### ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.



## СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



## Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Результат и навчання	Компетентності																												
	Загальні														Спеціальні (фахові)														
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15
РН01		СП8 ЗП5			СП2			СП8	СП2	СП2 СП20		СП2	СП2 СП16	СП20	СП2 СП7 СП8 СП12 СП16	СП7 СП12 СП20	ЗП5 СП2 СП7 СП1 2 СП1 0 СП1 7	СП2	ЗП9 СП2 СП13	СП2 0			СП20	СП20			СП2 СП20		
РН02	ЗП6 СП1 СП15	СП8 СП15	СП1		СП2			СП8	СП2 СП4	СП2 СП4 СП5 СП6		СП2 СП4	СП2 СП4	СП6	ЗП6 СП1 СП2 СП4 СП7 СП8 СП12 СП15	СП6  СП7 СП12 СП15	СП2	СП16	СП2 СП4 СП16	СП1 5			СП4 СП16	СП4			СП2 СП4		
РН03						ЗП2								ЗП3															
РН04	СП11		СП1 СП10 СП11						СП4 СП19	СП4 СП19		СП4 СП19	СП4 СП19		СП1 СП10	СП10			СП19					СП10		СП 19	СП10 СП19		
РН05	СП15	ЗП9 СП8 СП15		ЗП8 СП9				ЗП9 СП8	СП4	СП4 СП20		ЗП8 СП4	СП4	СП20	СП7 СП8 СП12 СП10 СП11 СП14 СП15	ЗП8 СП6 СП9 СП10 СП20		СП16	ЗП9 СП4 СП13 СП16	СП1 5 СП1 9 СП2 0		СП7 СП12	СП4 СП20	СП4		СП4 СП10 СП20			
РН06									СП3	ЗП7 СП20		СП3	СП3	СП20	СП3	СП20			СП13	СП2 0			СП20	ЗП7		СП20			
РН07		ЗП9 СП8		СП9				ЗП9 СП7 СП8 СП12 СП10							СП7 СП8 СП12 СП9	СП6 СП17			ЗП9 СП17			СП6			СП15 СП17				
РН08															СП7 СП12								СП6 СП7 СП12						
РН09					СП2				СП2 СП4	СП2 СП4 СП14 СП20		СП2	СП2	СП20	СП2 СП14	СП20	СП2	СП2 СП16	СП4 СП14 СП16	СП1 4 СП2 0			СП14	СП2 СП4 СП14 СП15 СП20	СП4		СП2 СП14 СП20		
РН10																							СП4 СП7 СП11 СП12 СП20 СП21	СП6				СП2 СП18 СП19 СП20 СП21	
РН11				ЗП8 СП2 СП9								ЗП8			СП9	ЗП8													
РН12		СП17											СП17		СП17	СП17			СП17					СП17	СП16 СП17		СП17		
РН13																СП7 СП12			СП2								СП7 СП12		

Резу- льтат и нав- чання	Компетентності																												
	Загальні														Спеціальні (фахові)														
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15
PH14		ЗП9					ЗП9							СП7 СП12					ЗП9 СП2			СП7 СП12							
PH15	ЗП6							СП18 СП19	СП19		СП13 СП18 СП19	СП18 СП19		ЗП6 СП7 СП12			СП16	СП12 СП16 СП18 СП19			СП2 СП16	СП4 СП13 СП18		СП19	СП2 СП12 СП19				
PH16		ЗП9					ЗП9	СП18	ЗП7		СП13 СП18	СП18	СП18	СП7 СП12				ЗП9 СП18			СП6		ЗП7 СП13 СП18		СП18	СП2 СП4 СП13			
PH17		ЗП5				ЗП2				ЗП3	СП13						СП6 СП16	СП16			СП16		СП13			СП2 СП4 СП13			
PH18								СП18 СП19	СП19		СП13 СП18 СП19	СП18 СП19	СП10					СП18 СП19		СП4 СП7 СП11 СП12 СП20 СП21		СП13 СП18		СП19	СП2 СП4 СП13 СП19				
PH19	ЗП1 ЗП4	ЗП4 ЗП5 СП8					ЗП1	СП8						СП8												СП2 СП7 СП12 СП10 СП17			
PH20	ЗП1 ЗП4 СП4 СП7 СП12	ЗП5					ЗП1 ЗП4							СП10	СП10			СП4								СП4 СП10			
PH21	ЗП1 ЗП4	ЗП5					ЗП1 ЗП4																						
PH22	ЗП1 ЗП4 ЗП6 ЗП СП1		СП1				ЗП1							ЗП6 СП1 СП10	СП10											СП10			
PH23			СП21	СП21	СП21			СП21					СП21								СП21						СП21	СП21	
PH24																											СП7 СП10 СП12 СП13 СП18 СП19		

