

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



ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НТУ «ХПІ»
Євген СОКОЛ
«31» травня 2021 р.


ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Готельно-ресторанна справа

Перший (бакалаврський) рівень

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХПІ»

Голова вченої ради

 **Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ**

Протокол № 5 від

«28» травня 2021 р.

Харків 2021р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

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

РОЗРОБЛЕНО

Гарант освітньої програми



Тетяна Чайка

«06» травня 2021 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»
Заступник голови методичної ради



Олександр ТРУШ

«26» травня 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри економічного
аналізу та обліку

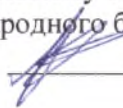


Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«11» травня 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор ННІ економіки,
менеджменту та
міжнародного бізнесу

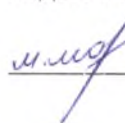


Олександр МАНОЙЛЕНКО

«17» травня 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Радою молодих вчених



Марія МАСЛАК

«14» травня 2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом ректора Національного-технічного університету «Харківський
політехнічний інститут» від 14.06.2021 р. № 277 02

ПЕРЕДМОВА

Розроблено на основі Стандарту вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (Наказ № 384 від 04.03.2020 року). Освітньо-професійна програма (ОПП) містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – **Чайка Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри економічного аналізу та обліку.

Члени проектної групи:

1. **Побережна Наталія Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економічного аналізу та обліку.
2. **Мелень Олена Валентинівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економічного аналізу та обліку.
3. **Жадан Тетяна Андріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економічного аналізу та обліку.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Ачкасова Н. В.**, директор ТОВ “Дея Букінг” (Hotel 112)
2. **Родоная О. М.**, директор ФОП “Ресторан IVERIA”
3. **Жихор О. Б.**, д.е.н, проф., професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи ХНУ ім. В. Н. Каразіна

ЗМІСТ

1	Профіль освітньо-професійної програми	5
2	Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми	12
3	Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки	14
4	Форма атестації здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти	14
5	Структурно-логічна схема освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»	15
6	Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	16
7	Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми	19
8	Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентам освітньої програми	21

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
з освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут”, Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу, кафедра економічного аналізу та обліку
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців Практика складає не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.
Наявність акредитації	Програма впроваджується в 2021 р.
Цикл/рівень програми	Рівень, НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQFLLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Відповідно до терміну дії ліцензії або терміну дії сертифікату про акредитацію
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/
2 – Мета освітньої програми	
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	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, устаткування підприємств готельного та ресторанного

	господарства.
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, що визначають тенденції та закономірності розвитку сфери обслуговування.</p> <p>Предметна складова зорієнтована на отримання знань з організації готельного і ресторанного господарства, товарознавства у ресторанному господарстві, технології продукції та сервісу, інформаційних систем та комунікацій, проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Підготовка фахівців для індустрії гостинності націлена на пріоритетність практичної складової, реалізується залученням високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств до проведення позааудиторних занять. Інтерактивні візні практичні заняття. Організовано виробничі та навчальні практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства міста Харкова. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
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 Фахівець з розвитку сільського туризму</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>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей тощо.</p>
Подальше навчання	<p>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.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до кваліфікаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, практика, презентації, наукові презентації,</p>

	<p>поточний контроль, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо.</p> <p>Згідно Положення про організацію освітнього процесу, Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
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>
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</p>

	<p>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>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>РН 03.Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>

	<p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 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>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 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>РН 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>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	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 КМ № 347 від 10.05.2018, № 180 від 03.03.2020).
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення 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 КМ № 347 від 10.05.2018, № 180 від 03.03.2020).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо навчально-методичного та інформаційного забезпечення 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 КМ № 347 від 10.05.2018, № 180 від 03.03.2020).
9 – Академічна мобільність	
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 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
1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
1.1 Загальна підготовка			
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	3,0	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	3,0	Екзамен
ЗП 9	Світова економіка та міжнародні економічні відносини	3,0	Екзамен
ЗП 10	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4,0	Залік
ЗП	Фізичне виховання	12,0	Залік
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка			
СП 1	Вступ до спеціальності. Ознайомча практика	4,0	Залік
СП 2	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 3	Економічна статистика	3,5	Екзамен
СП 4	Економіка готелів та ресторанів	6,0	Екзамен
СП 5	Харчова хімія	5,0	Екзамен
СП 6	Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	5,0	Екзамен
СП 7	Організація готельного господарства	5,0	Екзамен
СП 8	Автоматизація діяльності готельно-ресторанних комплексів	5,0	Екзамен
СП 9	Управління персоналом	5,0	Екзамен
СП 10	Сучасні технології харчування	4,0	Екзамен
СП 11	Організація ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 12	Гігієна і санітарія в галузі	3,0	Залік
СП 13	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5	Екзамен

СП 14	Технологія продукції ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 15	Товарознавство та управління закупівлями	3,0	Екзамен
СП 16	Рекреаційно-туристичний потенціал територій	4,0	Екзамен
СП 17	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3,0	Екзамен
СП 18	Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
СП 19	Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
СП 20	Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
СП	Навчальна практика	4,5	Залік
СП*	Технологічна практика	4,5	Залік
СП**	Виробнича практика	6,0	Залік
СП***	Переддипломна практика*	4,5	Залік
	Атестація*	7,5	Кваліфікаційна робота / Кваліфікаційний іспит
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	179	

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти/роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
2.1 Профільна підготовка			
Профільований пакет дисциплін 01" Готельно-ресторанна справа "			
ВП1.1	Світовий готельно-ресторанний бізнес	5	Екзамен
ВП1.2	Кейтеринг	4	Екзамен
ВП1.3	Фронт-офіс та управління номерним фондом	5	Екзамен
ВП1.4	Барна справа та організація роботи сомельє	5	Екзамен
ВП1.5	Інновації у готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен
Профільований пакет дисциплін 02 «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»			
ВП2.1	Бізнес- етика в в індустрії гостинності	5	Екзамен
ВП2.2	Івент-менеджмент	4	Екзамен
ВП2.3	Контроль і прогнозування ризиків діяльності підприємств	5	Екзамен
ВП2.4	Оптимізаційні методи та моделі в управлінні ефективністю бізнеса	5	Екзамен
ВП2.5	Готельний девелопмент	6	Екзамен
2.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку			
ВВП1	Дисципліни 1	5	Залік
ВВП2	Дисципліни 2	5	Залік
ВВП3	Дисципліни 3	5	Залік
ВВП4	Дисципліни 4	5	Залік
ВВП5	Дисципліни 5	5	Залік
2.3 Дисципліни вільного вибору студента із загально університетського каталогу дисциплін			
ВД1	Дисципліна 1	4	Залік
ВД2	Дисципліна 2	3	Залік

ВДЗ	Дисципліна 3	4	Залік
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	179	
	Загальний обсяг вибіркових компонент	61	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	240	

**ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА ПРОФІЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ
ЗГІДНО ПЕРЕЛІКУ**

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ВВП1	Курортологія	5,0	Залік
ВВП2	Екологія	5,0	Залік
ВВП3	Психологія управління та конфліктологія	5,0	Залік
ВВП4	Міжнародний туризм	5,0	Залік
ВВП5	Готельна індустрія України	5,0	Залік
ВВП6	Управлінський та податковий облік	5,0	Залік
ВВП7	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства	5,0	Залік
ВВП8	Організація анімаційної діяльності	5,0	Залік
ВВП9	Міжкультурна комунікація в сфері готельно-ресторанних послуг	5,0	Залік
ВВП10	Управління асортиментом послуг в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Залік
ВВП11	Внутрішній аудит в готелі	5,0	Залік
ВВП12	Спеціалізований туризм	5,0	Залік
ВВП13	Міжнародні організації в туризмі	5,0	Залік
ВВП14	Соціальна відповідальність бізнесу	5,0	Залік
ВВП15	Організація екскурсійної діяльності	5,0	Залік
ВВП16	Сучасні тенденції міжнародного туризму	5,0	Залік
ВВП17	Управління інтелектуальною власністю в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Залік
ВВП18	Правове забезпечення міжнародного туризму	5,0	Залік
ВВП19	Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності	5,0	Залік
ВВП20	Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу	5,0	Залік
ВВП21	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Залік
ВВП22	Digital - технології в індустрії гостинності	5,0	Залік

3. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

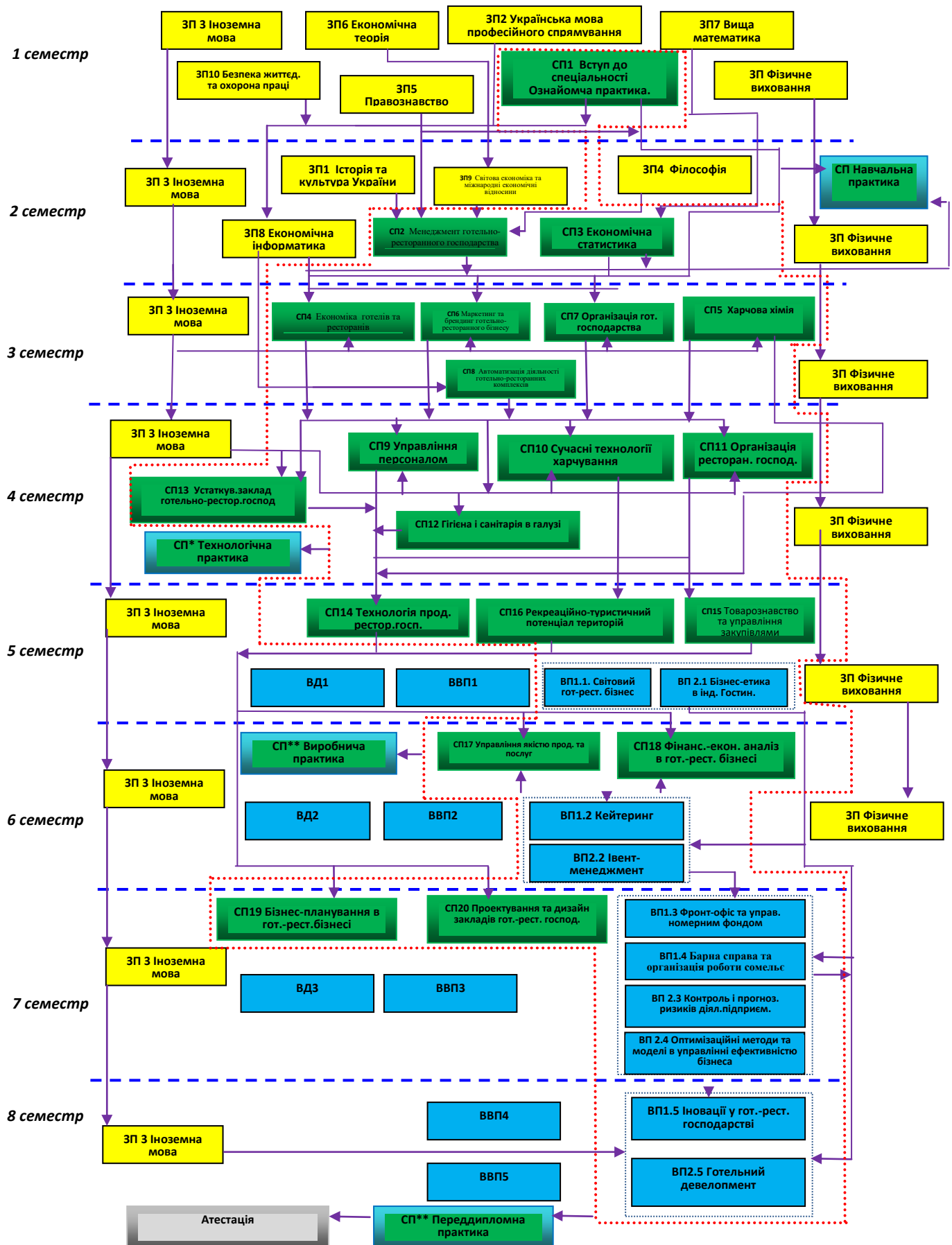
№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо- професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо- професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	2	3	4	5
1.1	Загальна підготовка	63 / 35,2		63/ 35,2
1.2	Спеціальна (фахова) підготовка	116/ 64,8		116/ 64,8
2.1	Профільна підготовка		25/ 40,98	25 / 40,98
2.2	Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку		25 / 40,98	25 / 40,98
2.3	Дисципліни вільного вибору студента із загально університетського каталогу дисциплін		11/ 18,03	11 / 18,03
Всього за весь термін навчання		179 / 74,58	61 / 25,42	240 / 100

4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми 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.

5. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «Готельно-ресторанна справа»



6. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<p>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</p>	<p>Принципи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – відповідність європейським і національним стандартам якості вищої освіти; – автономія закладу вищої освіти, який відповідає за забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; – системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх рівнях освітнього процесу; – здійснення моніторингу якості освіти; – залучення здобувачів вищої освіти, аспірантів, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості; – відкритість інформації на всіх етапах забезпечення якості. <p>Процедури:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти; 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм; 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб; 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою; 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату; 9) інших процедур і заходів
<p>Моніторинг та періодичний перегляд програм</p>	<p>Регулярний моніторинг, перегляд і оновлення освітньо-професійних програм мають на меті гарантувати відповідний рівень надання освітніх послуг, а також створює сприятливе й ефективне навчальне середовище для здобувачів вищої освіти. Це передбачає оцінювання: змісту програми, гарантуючи відповідність програми сучасним вимогам; потреб суспільства, що змінюються; навчального навантаження здобувачів вищої освіти, їх досягнень і результатів завершення освітньо-професійної програми; ефективності процедур оцінювання студентів; очікувань, потреб і задоволеності здобувачів вищої освіти змістом та процесом навчання; навчального середовища відповідності меті і змісту програми; якості сервісних послуг для здобувачів вищої освіти. Програми регулярно переглядають і оновлюють після завершення повного циклу підготовки до початку нового навчального року.</p>
<p>Оцінювання здобувачів вищої</p>	<p>Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється під час проведення контрольних та моніторингових заходів. Заходи</p>

освіти	<p>передбачають поточний і семестровий контроль. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння і засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, публічно чи письмово представляти певний матеріал тощо.</p> <p>Формами поточного контролю є: виконання індивідуальних завдань; виконання тестових завдань; виконання контрольних робіт, які виконуються в аудиторії або під час самостійної роботи; написання і захист рефератів; захист лабораторних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на відповідному освітньому рівні або на окремих його завершальних етапах. Підсумковий контроль включає семестровий контроль (екзамен, диференційований залік з конкретної навчальної дисципліни). Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену або заліку з конкретної навчальної дисципліни в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою, і в терміни, встановлені навчальним планом.</p> <p>Навчальні дисципліни, з яких заплановано проведення моніторингових контрольних робіт, терміни проведення контрольних заходів визначаються графіком навчального процесу.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Університету проводиться методами, що відповідають специфіці конкретної навчальної дисципліни.</p> <p>Моніторинг успішності студента здійснюється за допомогою 100-бальної системи оцінювання з обов'язковим переведенням оцінок до національної шкали та шкали ECTS.</p>
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	<p>Система підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників розробляється у відповідності до діючої нормативної бази та будується на наступних принципах: обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації; прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації; моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійної діяльності; обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність; оприлюднення результатів стажування та підвищення кваліфікації.</p>
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	<p>Наявне кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення зі спеціальності відповідає вимогам діючих Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та забезпечує реалізацію державних вимог до фахівця з вищою освітою</p>
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	<p>Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації розміщена у відкритому доступі на сайті НТУ «ХП».</p>
Дотримання академічної доброчесності працівниками Університету та здобувачами вищої	<p>В університеті працівниками та здобувачами вищої освіти здійснюється дотримання академічної доброчесності. Система забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу базується на таких принципах: дотримання загальноприйнятих принципів моралі; демонстрація поваги до Конституції і законів України і дотримання їхніх норм; повага до всіх учасників</p>

освіти	освітнього процесу незалежно від їхнього світогляду, соціального стану, релігійної та національної приналежності; дотримання норм законодавства про авторське право; посилання на джерела інформації у разі запозичень ідей, тверджень, відомостей; самостійне виконання індивідуальних завдань
Система запобігання та виявлення академічного плагіату	Здійснюється перевірка на плагіат згідно з вимогами нормативних документів Університету.

7. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП 4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 9	ЗП 10	ЗП	СП 1	СП 2	СП 3	СП 4	СП 5	СП 6	СП 7	СП 8	СП 9	СП 10	СП 11	СП 12	СП 13	СП 14	СП 15	СП 16	СП 17	СП 18	СП 19	СП 20	СП	СП*	СП**	СП***		
ЗК 01	+			+		+			+		+												+										+				
ЗК 02	+			+	+								+										+				+										
ЗК 03				+	+	+		+	+			+	+		+			+		+	+			+										+			
ЗК 04								+				+					+		+															+	+	+	+
ЗК 05												+	+								+														+	+	+
ЗК 06	+	+																																	+	+	+
ЗК 07	+		+																																		
ЗК 08										+														+											+	+	+
ЗК 09	+			+	+	+		+					+	+			+														+			+	+	+	+
ЗК 10							+	+				+			+		+	+	+			+													+	+	+
ЗК 11			+																																		
СК 01					+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	
СК 02							+						+					+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	
СК 03					+														+				+													+	+
СК 04					+								+				+	+	+	+		+													+	+	+
СК 05					+					+			+	+	+				+	+		+					+		+	+			+			+	+
СК 06																											+	+						+			+
СК 07																		+								+											+
СК 08																		+	+				+	+		+							+		+	+	
СК 09										+														+	+	+	+				+	+	+			+	+
СК 10							+								+										+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
СК 11																	+							+			+			+							
СК 12					+																										+	+	+			+	+
СК 13													+		+				+	+	+		+		+	+	+		+	+	+				+	+	

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (продовження)

	ВП1.1	ВП1.2	ВП1.3	ВП1.4	ВП1.5	ВП2.1	ВП2.2	ВП2.3	ВП2.4	ВП2.5	ВВП1	ВВП2	ВВП3	ВВП4	ВВП5	ВВП6	ВВП7	ВВП8	ВВП9	ВВП10	ВВП11	ВВП12	ВВП13	ВВП14	ВВП15	ВВП16	ВВП17	ВВП18	ВВП19	ВВП20	ВВП21	ВВП22			
ЗК 01												+							+																
ЗК 02						+						+												+				+		+					
ЗК 03																+												+	+						
ЗК 04													+						+												+	+			
ЗК 05		+	+	+														+							+										
ЗК 06																																			
ЗК 07						+							+							+				+											
ЗК 08																															+				
ЗК 09									+							+												+	+	+		+			
ЗК 10		+	+	+												+		+							+						+	+			
ЗК 11																																			
СК 01	+	+	+	+	+		+			+	+			+	+	+	+	+		+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 02	+	+	+	+			+										+	+					+		+	+			+	+	+	+	+	+	+
СК 03																+													+	+					
СК 04		+	+	+		+	+						+					+	+	+				+	+		+		+		+	+	+	+	+
СК 05						+	+	+								+	+			+	+						+		+	+	+	+	+	+	+
СК 06					+					+																		+							
СК 07					+		+			+																		+					+		
СК 08					+		+			+											+						+		+		+	+	+	+	+
СК 09							+																												
СК 10									+							+																			
СК 11																				+										+					
СК 12					+					+																									
СК 13					+		+	+	+	+			+			+	+			+	+								+	+				+	+

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентам освітньої програми
(продовження)**

	ВП1.1	ВП1.2	ВП1.3	ВП1.4	ВП1.5	ВП2.1	ВП2.2	ВП2.3	ВП2.4	ВП2.5	ВВП1	ВВП2	ВВП3	ВВП4	ВВП5	ВВП6	ВВП7	ВВП8	ВВП9	ВВП10	ВВП11	ВВП12	ВВП13	ВВП14	ВВП15	ВВП16	ВВП17	ВВП18	ВВП19	ВВП20	ВВП21	ВВП22		
РН 01											+	+		+	+	+						+	+						+	+	+			
РН 02	+	+	+	+		+								+	+	+	+	+					+	+	+	+	+			+	+	+	+	
РН 03																																		
РН 04	+				+					+	+			+	+						+		+	+			+			+	+	+		
РН 05	+	+	+	+	+		+			+				+	+	+	+	+		+			+		+	+				+	+	+	+	
РН 06					+		+		+	+																				+		+		
РН 07		+	+	+			+						+					+	+	+						+				+	+	+	+	
РН 08						+	+						+							+					+							+		
РН 09		+	+	+			+												+						+									
РН 10					+		+			+											+											+		
РН 11																																	+	
РН 12								+														+									+			
РН 13																															+			
РН 14																															+			
РН 15							+	+	+				+			+					+	+							+		+		+	
РН 16																		+												+	+		+	
РН 17						+														+	+				+				+			+		
РН 18					+					+											+								+					
РН 19						+						+													+					+	+			
РН 20	+					+						+								+			+	+					+					
РН 21												+	+							+										+				
РН 22																														+				