

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



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХПІ»

Євген СОКОЛ

» липня 2024 р.

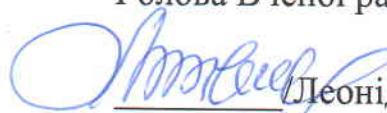
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»**

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 «ХПІ»**

Голова Вченої ради

 Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № 6

Від «05» липня 2024 р.

Харків 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

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
«Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми

Лариса СТРИГУЛЬ

«20» серпня 2024 р..

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХП»

Заступник голови методичної ради

Руслан МИГУЩЕНКО

«03» серпня 2024 р

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного
бізнесу

Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«21» серпня 2024 р

ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового інституту
економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу

Олександр МАНОЙЛЕНКО

«02» серпня 2024 р

ПОГОДЖЕНО

Здобувач вищої освіти

(член робочої групи ОП),

гр. БЕМ-1321

Євген КОПЕЙЧЕНКО

«22» серпня 2024 р

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проект освітньої програми одержано від:

1. **Наталія ЯШКІНА**, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри менеджменту та фінансів Українського державного хіміко-технологічного університету

2. **Михайло ШЕВЕЛЮК**, маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Школи гостинності Horeca School»

3. **Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ**, Голова правління АТ «Готель «Харків»

4. **Ольга НАСОНОВА**, директор компанії «Ресторанний консалтинг»

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
перший(бакалаврський) рівень вищої освіти,
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти розроблена робочою групою на кафедрі туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Позитивним є участь потенційних роботодавців в розробленні освітньої програми, що підтверджує потребу у підготовці фахівців спеціальності для галузі.

Здобувши передбачені в ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти компетентності, випускники будуть здатні виконувати як типові, так і специфічні функції, що визначені фокусом освітньо-професійної програми, завдяки вивченню освітніх компонентів обов'язкової та вибіркової складової. Їх послідовність вивчення відповідає структурно-логічній схемі підготовки здобувачів і дозволяє підготувати фахівців відповідно до вимог ринку праці.

ОП «Готельно-ресторанна справа» забезпечує здобувачам отримання системних знань в галузі готельно-ресторанної справи та суміжних галузях, розвиток комунікативних здібностей, лідерських якостей.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого(бакалаврського) рівня вищої освіти може бути використана в освітньому процесі для підготовки здобувачів вищої освіти.».

Рецензент,
Завідувач кафедри менеджменту
та фінансів Українського державного
хіміко-технологічного університету
доцент, к.т.н


Віддал Яшкіна Н.В.
завідувач
17.06.2023 р.п.х. (С.П.Р.С.У.)

РЕЦЕНЗИЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти надає міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа з новим перспективним способом мислення, які здатні 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.

Освітньо-професійна програма є результатом спільної праці викладачів, студентів та представників бізнес-середовища та спрямована на формування таких важливих результатів навчання як здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг; здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; здатність працювати в команді.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» включає дисципліну «Барна справа та організація роботи сомельє», в рамках якої пропонуємо передбачити можливість отримання здобувачами освіти практичних навичок в рамках курсів та тренінгів, які організуються фахівцями Horeca School. Їх результати могли б бути зараховані здобувачам як результати неформальної освіти.

В цілому необхідно зазначити, що рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає належному рівню зафіксованих у ній освітніх і практичних характеристик підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи і може бути рекомендована до реалізації у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».

**Рецензент,
Маркетинг та SEO-менеджер
готелю «Швейцарський» та
ресторану «Валентино»,
керівник Школи Гостинності
«Horeca School»**



М.М. Шевелюк

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що реалізується на кафедрі туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Через воєнні дії пропозиція на готельному ринку України зменшилася: чимало об'єктів не працюють з міркувань безпеки, через брак попиту, з технічних причин чи через пошкодження від обстрілів. Загалом ситуація в цьому сегменті залежить від регіону. Поки відносно кращий стан справ – на заході країни. В таких складних умовах основним питанням є збереження фахівців, а пізніше стане нагальним питання формування команди професіоналів, які зможуть працювати в умовах нових викликів часу.

Ознайомлення із освітньою програмою Готельно-ресторанна справа, яка пропонується для бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, дозволяє визначити її перспективність для галузі, ринку праці. Навички студентів, які формуються шляхом вивчення навчальних дисциплін, які передбачені освітньою програмою як обов'язкові, дозволять в майбутньому фахово виконувати професійні завдання з організації готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства і устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг та здійснення інноваційної діяльності; бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві; проведення фінансово-економічного аналізу, розроблення та запуску бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі.

Особливістю програми є її міждисциплінарність та багатопрофільність підготовки 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.

На нашу думку є цілком доречним включення до програми підготовки таких навчальних дисциплін як «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» та «Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі», які формують управлінські навички здобувачів освіти, а також дисциплін прикладного спрямування «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі», «Організація готельного господарства», що надають здобувачам навички організації та технології закладів гостинності. Окрім зазначених навчальних дисциплін, корисним для майбутніх фахівців може стати курс із сталого розвитку закладів гостинності.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасним трендам підготовки та сприяє забезпеченню відповідності програмних результатів навчання вимогам роботодавців, ає комплексний та цільовий підхід до підготовки високкваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, який володіє фаховими навичками та компетентностями для подальшої професійної діяльності.

Голова правління АТ «Готель «Харків»



В.В. Шеноголець

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа», яка реалізується в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Реалії ресторанного бізнесу такі, що більшість людей, які мають намір займатися ним, частіше мало розуміють, що цей бізнес з себе уявляє. Вони мають незначне уявлення щодо етапів створення ресторану, труднощів та ризиків, з якими цей бізнес стикається. Тому важливо вже під час навчання у закладах вищої освіти готувати фахівців, які матимуть необхідні знання з ресторанної справи та комплексне, системне уявлення щодо багатьох аспектів функціонування ресторанного бізнесу в сучасних умовах ринку.

Ознайомлення з наданою на рецензування освітньо-професійною програмою справляє позитивне враження. Її зміст, склад та послідовність вивчення дисциплін, які пропонуються бакалаврам з готельно-ресторанної справи, дозволяють досягти необхідних фахових компетентностей, а значна увага до практичної підготовки здобувачів освіти має дозволити здобувачам отримати необхідні практичні навички щодо організації роботи закладів ресторанного господарства, розроблення концепції розвитку бізнесу, формування проектів розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу.

Працюючи в компанії «Ресторанний консалтинг», маючи більш ніж 20 річний досвід роботи в сфері створення успішних ресторанів, можу відзначити, що здобувачам потрібні фундаментальні знання з маркетингу, економіки, знання світових тенденцій та іновацій в ресторанному та готельному бізнесі. Вважаю, що варто було доповнити освітню програму дисциплінами аналітичного профілю.

Враховуючи зазначене, рекомендую освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» до реалізації у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».

Рецензент,

директор компанії «Ресторанний консалтинг»

Ольга Насонова



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, кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Члени робочої групи ОП :

1. **ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна**, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу
2. **ЧАЙКА Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
3. **ЖАДАН Тетяна Андріївна**, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
4. **КОПЕЙЧЕНКО Євген Андрійович**, здобувач 3 курсу, бакалавр.
5. **ФОФАНОВ Артем Андрійович**, директор «Харківська обласна молодіжна організація «Альянс успішної молоді»

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

1 – Загальна інформація	
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-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень програми	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, NQF – 6 рівень, EQF – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітній ступінь «молодший бакалавр», фаховий «молодший бакалавр», ОКР «молодший спеціаліст»
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	Переглядається щорічно
Посилання на постійне розміщення опису освітньої програми	https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей нової генерації професіоналів, які володіють сучасним економічним та управлінським мисленням, теоретичними знаннями і практичними навичками для успішного розв’язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем в економічній, організаційно-управлінській, проєктній, виробничо-технологічній, сервісній діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <i>Об’єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної

	<p>діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та 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 технології 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	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 та здійснення інноваційної діяльності; бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві; розроблення та запуску бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі тощо.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта, що фокусується на формуванні професійних навичок щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, готельно-ресторанний бізнес, інноваційні технології виробництва та обслуговування, бізнес-</p>

	планування, проєкт
Особливості програми	Багатопрофільна підготовка фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних управляти діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства та розробляти проєкти розвитку з використанням сучасних та інноваційних методів організації готельно-ресторанної справи. Програма передбачає проведення занять на базі Навчальної лабораторії «Готель «Політехнік», Навчальної лабораторії технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування; Стартап-центру «SPARK» НТУ «ХПІ» із залученням до освітнього процесу науковців та фахівців сфери гостинності
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати за такими групами професій (згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010). 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) ресторану 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 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
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень. Методи та технології: загальнонаукові, інформаційно-комунікаційні технології, методи науково-дослідницької

	<p>діяльності та презентації результатів.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, практичних занять. Також передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем за окремими освітніми компонентами.</p> <p>Здобувачі вищої освіти залучаються до участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, науково-практичних конференціях, які присвячені розвитку індустрії гостинності.</p>
Оцінювання	<p>Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени, презентації, захист звітів з практик, атестаційний екзамен, написання та публічний захист випускної кваліфікаційної роботи. Рейтингова система оцінювання.</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> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p><i>ЗК 13. Здатність породжувати нові ідеї (креативність).</i></p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<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</p>

	<p>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>СК 14. Здатність створювати, розробляти та запускати стартапи у готельному та ресторанному бізнесі.</p>
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	<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. Організувати 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</p>

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 охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

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.

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

	<p>для ведення здорового способу життя.</p> <p><i>РН 23. Застосовувати сучасні методи і прийоми функціонального стартап-менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
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 КМ № 365 від 24.03.2021р., Додаток 15)</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>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 № 365 від 24.03.2021, Додаток 16,17).</p> <p>Навчальні корпуси, комп'ютерні класи, Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування дозволяють у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>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 № 365 від 24.03.2021, Додаток 18).</p> <p>Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХП», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, навчальні посібники, монографії, методичні рекомендації, програми практик), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет, авторські розробки професорсько-викладацького складу.</p> <p>Програма забезпечена навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до</p>

	іноземних та вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативних і повнотекстових баз даних.
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 акредитації освітньо-професійної програми

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОБОВ'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	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	Залік
ЗП 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4,0	Залік
ЗП 10	Фізичне виховання	12,0	Залік
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка			
СП 1	Вступ до спеціальності. Ознайомча практика	4,0	Залік
СП 2	Економіка готелів та ресторанів	5,0	Екзамен
СП 3	Харчова хімія	5,0	Залік
СП 4	Організація готельного господарства	5,0	Екзамен
СП 5	Економічна статистика	4,0	Залік
СП 6	Товарознавство та управління закупівлями	4,0	Екзамен
СП 7	Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу	5,0	Екзамен
СП 8	Гігієна і санітарія в галузі	4,0	Залік
СП 9	Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі	4,0	Залік
СП 10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
СП 11	Сучасні технології харчування	4,0	Екзамен
СП 12	Організація ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 13	Облік і аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	4,0	Залік
СП 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 15	Технологія продукції ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
СП 17	Психологія управління та конфліктологія	4,0	Екзамен
СП 18	Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 19	Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів	3,0	Екзамен

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
СП 20	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
СП21	Startup-проекти у готельному та ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	154,0	
2	Практична підготовка	20,0	
ПП1	Навчальна практика	4,0	Залік
ПП2	Технологічна практика	4,0	Залік
ПП3	Виробнича практика	6,0	Залік
ПП4	Переддипломна практика	6,0	Залік
3	Атестація	6,0	
4. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
4.1	Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки згідно переліку	48,0	
ОКП 1	ОК ВВ ПП 1	4,0	Залік
ОКП 2	ОК ВВ ПП 2	4,0	Залік
ОКП 3	ОК ВВ ПП 3	4,0	Залік
ОКП 4	ОК ВВ ПП 4	4,0	Залік
ОКП 5	ОК ВВ ПП 5	4,0	Залік
ОКП 6	ОК ВВ ПП 6	4,0	Залік
ОКП 7	ОК ВВ ПП 7	4,0	Залік
ОКП 8	ОК ВВ ПП 8	4,0	Залік
ОКП 9	ОК ВВ ПП 9	4,0	Залік
ОКП 10	ОК ВВ ПП 10	4,0	Залік
ОКП 11	ОК ВВ ПП 11	4,0	Залік
ОКП 12	ОК ВВ ПП 12	4,0	Залік
4.2	Освітні компоненти вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу	12,0	
ОКВ 1	ОК ВВ ЗП 1	4	Залік
ОКВ 2	ОК ВВ ЗП 2	4	Залік
ОКВ 3	ОК ВВ ЗП 3	4	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

3. 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 /25,8	-	62 /25,8
2	Спеціальна (фахова) підготовка	92/ 38,4	-	92/ 38,4
3	Практична підготовка	20/8,3		20/8,3
4	Атестація	6/2,5		6/2,5
5	Вибіркові освітні компоненти	-	60 /25,0	60 / 25,0
Всього за весь термін навчання		180 / 75,0	60 /25,0	240 / 100

ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

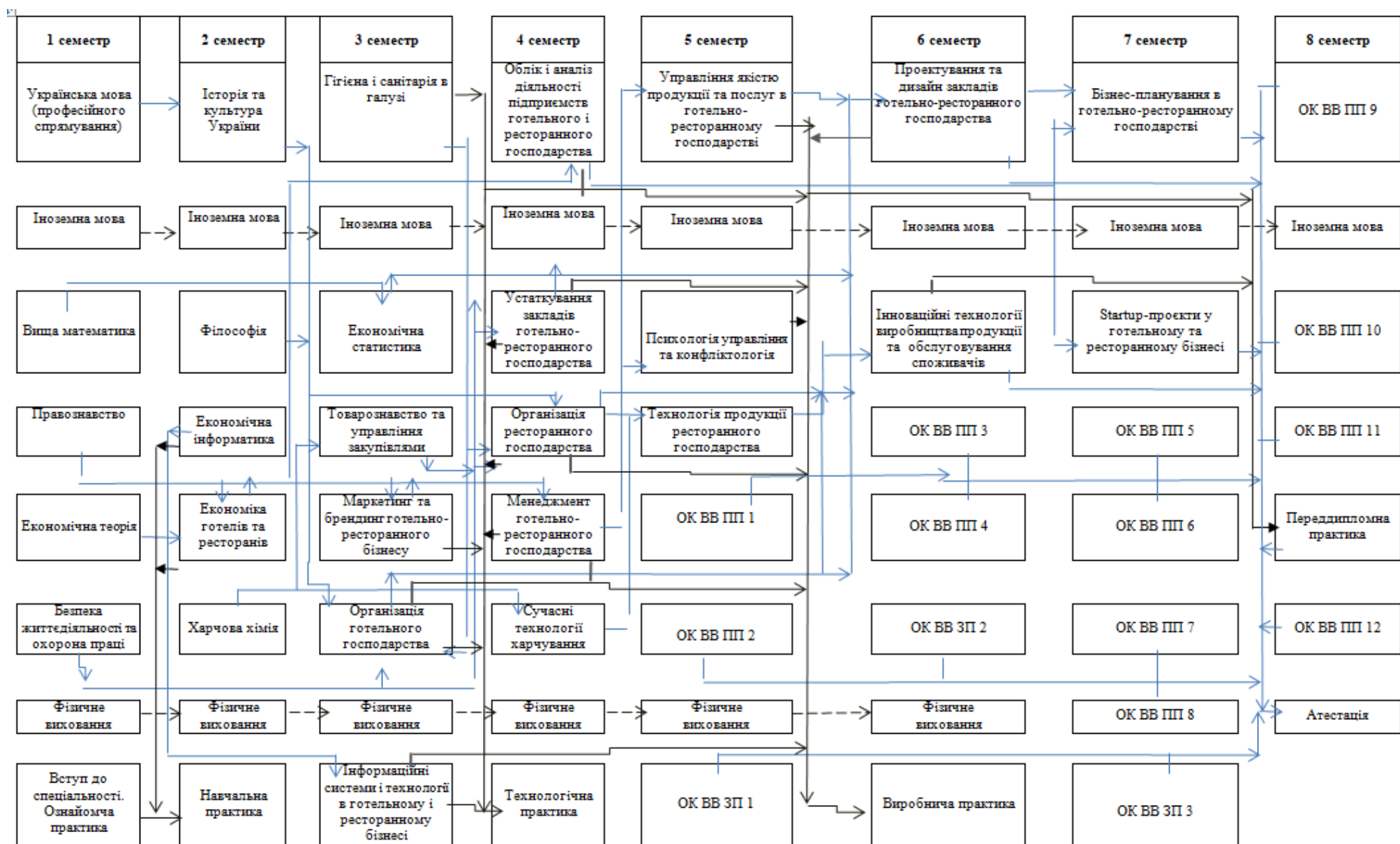
Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням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

Виконується перевірка кваліфікаційної роботи на академічний плагіат з використанням програмно-технічних засобів.

Оприлюднення кваліфікаційної роботи в репозитарії НТУ «ХП».

Публічний захист кваліфікаційної роботи проходить на відкритому засіданні атестаційної комісії.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Результати навчання	Компетентності																										Інтегральна компетентність	
	Загальні													Спеціальні (фахові)														
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13		СК14
PH 01		ЗП5 СП16	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		ЗП9 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ЗП5 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ЗП5		СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	ЗП5 СП4 СП12 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12	ПП3 ПП4		СП4 СП12	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП3 ПП4		СП4 СП12 ПП4		+
PH 02	ЗП6 СП1		СП1 СП2 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП2 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4			СП1 СП2 СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12	ПП3 ПП4		СП12	СП2 СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП3 ПП3 ПП4		ЗП6 СП2 СП4 СП12 ПП4		+
PH 03			ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ЗП2 ПП2 ПП3 ПП4		ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ЗП3 ПП2 ПП3 ПП4			ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП3 ПП4		ПП3 ПП4			ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		ПП4		+	
PH 04	СП1 СП5		СП1	СП5 СП7			СП7		СП5 СП7 СП13 СП18					СП1 СП4 СП7 СП12	СП4 СП12		СП4 СП7 СП12	СП4 СП12 СП13	СП18		СП7 СП12 СП18	СП4 СП12 СП18	СП4 СП12 СП13 СП18		СП18	СП4 СП5 СП7 СП12		+
PH 05	ЗП6	СП16 СП8	СП2 СП6 СП11 ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП9 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	СП8 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП18	СП2 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4			СП2 СП4 СП6 СП7 СП8 СП11 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП6 СП12 СП14 СП15 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП7 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП6 СП12 СП14	СП15 СП18 ПП3 ПП4	СП11 СП19		СП18	СП2 СП4 СП12 СП15 СП18 ПП2 ПП3 ПП4	СП6 СП16 ПП3 ПП4	СП18 СП19	ЗП6 СП2 СП4 СП6 СП7 СП9 СП12 СП14 ПП4		+
PH 06	СП5		СП2	СП5				СП5 СП13 СП18		СП2				СП2	СП2			СП2 СП13	СП18			СП2 СП18	СП2 СП13 СП18		СП18	СП2 СП5		+
PH 07		СП16 СП8	ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП9 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	СП8 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП7	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4			СП4 СП7 СП9 СП8 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП9 СП12 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП7 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12	ПП3 ПП4		СП7 СП12	СП4 СП12	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП3 ПП4		СП4 СП7 СП12 ПП4		+

Результати навчання	Компетентності																										Інтегральна компетентність		
	Загальні													Спеціальні (фахові)															
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13		СК14	
PH 08			ПП2 ПП3 ПП4	СП7 ПП2 ПП3 - ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4			СП4 СП7 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП7 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12	ПП3		СП7 СП12	СП4 СП12	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4 ПП4	ПП3		СП4 СП7 СП12 ПП4		+	
PH 09			СП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		ПП3 ПП4	СП18	СП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4			СП2 СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12 СП14 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12 СП14	СП18 ПП3 ПП4		СП12 СП18	СП2 СП4 СП12 СП14 СП18 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП18	СП2 СП4 СП12 СП14 ПП4		+		
PH 10			СП11											СП11	СП15				СП15	СП11 СП19	СП18 СП19		СП15		СП19			+	
PH 11			ПП2 ПП3 ПП4	ЗП8 СП9 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		ПП2 ПП3 ПП4		ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4			ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП4 ПП3 ПП4		ПП3 ПП4		СП9		ПП2	ПП3 ПП4		СП9 ПП4		+	
PH 12		СП16	СП6 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		СП16 ПП3 ПП4		ПП3 ПП4	ПП3 ПП4			СП6 ПП3 ПП4	СП6 СП16 ПП3 ПП4	СП16 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП4 СП6	ПП3 ПП4					СП6 СП16 ПП3 ПП4		СП6 ПП4		+	
PH 13		СП10		СП10	СП10		СП10							СП10			СП10	СП10									СП10 СП12		+
PH 14								ЗП9						СП4 СП12	СП4 СП12		СП4 СП12	СП4 СП12			СП12	СП4 СП12	СП4 СП12			СП4 СП12		+	
PH 15	ЗП6	СП10	СП2 СП6 ПП2 ПП3 ПП4	СП10 ПП2 ПП3 ПП4	СП10 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП10	ПП2 ПП3 ПП4	СП20	СП2 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		СП20	СП2 СП6 СП10 ПП2 ПП3 ПП4	СП2 СП6 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП10 ПП3 ПП4	СП2 СП6 СП10 СП20	ПП3 ПП4		СП20	СП2	СП2 СП4 СП20 ПП2	СП6 ПП3 ПП4	СП20	ЗП6 СП2 СП6 СП10 СП12 СП20 ПП4		+	
PH 16		СП10	СП2	СП10	СП10		СП10		ЗП7 СП20	СП2			СП20	СП2 СП4 СП10 СП12	СП2 СП4 СП1 СП14		СП4 СП10 СП12	СП2 СП4 СП10 СП12 СП14			СП12 СП20	СП2 СП4 СП12 СП14 СП20		СП20	СП2 СП4 СП10 СП12 СП14		+		

Результати навчання	Компетентності																												Інтегральна компетентність	
	Загальні													Спеціальні (фахові)																
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14			
																		СП20								ПП4				
PH 17			ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП17 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП17	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4			СП4 СП7 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП7 СП12 СП17 ПП3 ПП4	СП4 СП12	ПП3 ПП4		СП7 СП12	СП4 СП12	СП4 СП12 ПП2	ПП3 ПП4		СП4 СП7 СП12 ПП4		+		
PH 18									СП18				СП20					СП20	СП18	СП19	СП18 СП19	СП18	СП18 СП20		СП18 СП19 СП20				+	
PH 19	ЗП4	ЗП4 ЗП5 СП16							СП16		ЗП5		ЗП5		СП16	ЗП5 СП16					СП7			СП16					+	
PH020	ЗП4 СП1 ПП1	ЗП4 ЗП5	СП1 ПП1								ЗП5		ЗП5	СП1 СП4 СП12 ПП1	СП4 СП12	ЗП5	СП4 СП12	СП4 СП12			СП12	СП4 СП12	СП4 СП12			СП4 СП12			+	
PH 21	ЗП4	ЗП4 ЗП5									ЗП5		ЗП5				ЗП5 СП4													+
PH 22	ЗП1 ЗП4 ЗП10 СП1 ПП1	ЗП4	СП1 ПП1											СП1 СП4 ПП1																+
PH 23													СП21					СП4										СП21		+