

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



ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НТУ «ХПІ»

Євген СОКОЛ

«05» липня 2024 р.

**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 «ХПІ»**

Голова Вченої ради


/Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № 6

Від «05» липня 2024 р.

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
«Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми

 Тетяна ЖАДАН

«20» червня 2024 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

 Руслан МИГУЩЕНКО

«03» липня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного
бізнесу

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«21» червня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

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

 Олександр МАНОЙЛЕНКО

«02» липня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Здобувач вищої освіти

(член робочої групи ОП),

гр. БЕМ-2523

 Оксана БОНДАРЕВСЬКА

«21» червня 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 Noreca School»

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

Ефективне функціонування закладів гостинності значною мірою залежить від якості підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери. Саме всебічний розвиток кадрів галузі, їх теоретична і практична підготовка забезпечують високий рівень конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу.


Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розроблена робочою групою кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», відповідає сучасним вимогам до підготовки кваліфікованих кадрів.


Професійні компетентності мають ґрунтовний практичний зміст та можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Тенденції розвитку ринку праці вказують, що розроблена освітньо-професійна програма має цілі, що дозволяють випускнику бути конкурентоспроможним на ринку праці.

Для більш систематизованого вивчення ефективного ходу управління в готельно-ресторанному бізнесі та формування позитивного соціально-психологічного клімату у колективах суб'єктів галузі було б доцільно запропонувати студентам дисципліну «Психологія управління та лідерство».

Дана освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа і 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


Яшкіна Н.В.
Засвідує:
м.п. фах. пр. ф.



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого(бакалаврського) рівня вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Запорукою успішного господарювання суб'єктів сфери гостинності є забезпечення фахівцями, які здатні до вирішення актуальних проблем та комплексних практичних завдань під час професійної діяльності. На підготовку таких фахівців і спрямована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» першого(бакалаврського) рівня вищої освіти.

Освітньо-професійна програма забезпечує здобувачам сучасні знання щодо методів та засобів 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.

В сучасних умовах, коли інформація стає ключовим ресурсом для прийняття управлінських рішень, вважаємо доречним наявність в освітній програмі дисциплін «Оптимізаційні методи та моделі управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі», ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі.

Також, враховуючи те, що швидкі зміни турбулентного середовища зумовлюють появу нової парадигми функціонування сучасних підприємств, вважаємо за необхідне вивчення здобувачами освіти питань інтелектуалізації праці в сфері гостинності, що є чинником внутрішньої сфери інноваційних перетворень.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо що розроблена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти може бути використана в освітньому процесі для підготовки здобувачів вищої освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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



М.М. Шевелюк

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

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

Члени робочої групи ОП :

1. **КУНИЦЯ Катерина Вікторівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

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

3. **БОНДАРЕВСЬКА Оксана**, здобувач 2 курсу, бакалавр.

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-ресторанний бізнес»
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	
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.	
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 діяльності, яка передбачає формування, просування,

	<p>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, методики 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, проектування та дизайну, інноваційної діяльності; підприємництва і стратегічного управління підприємствами готельного і ресторанного бізнесу тощо. Програма орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти в рамках управління готельно-ресторанним бізнесом.</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Спеціальна освіта, що фокусується на формуванні професійних навичок з організації готельно-ресторанного бізнесу, застосуванні сучасних інструментів управління при розв'язанні спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p>

	Ключові слова: готельний бізнес, ресторанний бізнес, управління, проєкт, організація готельного господарства, організація ресторанного господарства
Особливості програми	<p>Багатопрофільна підготовка фахівців з підприємницьким мисленням, які здатні організовувати та управляти готельним і ресторанним бізнесом, приймати обґрунтовані управлінські рішення на основі глибоких знань з готельно-ресторанної справи та сучасних підходів до управління.</p> <p>Програма передбачає проведення 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 фахівців сфери гостинності.</p> <p>Щорічне проходження практики та можливість стажування за кордоном.</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 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</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> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p>
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень.</p> <p>Методи та технології: загальнонаукові, інформаційно-комунікаційні технології, методи науково-дослідницької 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</p>

	<p>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>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 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	
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. 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>

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

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

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

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

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

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

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

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

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

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

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

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.

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.
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 № 365 від 24.03.2021р., Додаток 15, 16)
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 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. 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	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	Основи підприємництва	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 брендинг готельно-ресторанного бізнесу	5,0	Екзамен
СП 8	Правове регулювання підприємницької діяльності	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	Управління персоналом	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	Облік та оподаткування підприємств готельного і ресторанного бізнесу	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
СП 20	Методи та моделі прийняття управлінських рішень в готельному та ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
СП21	Стратегічне управління підприємствами сфери обслуговування	3,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		154	

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
4	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		60,0	
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	6,0/2,5		6,0/2,5
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

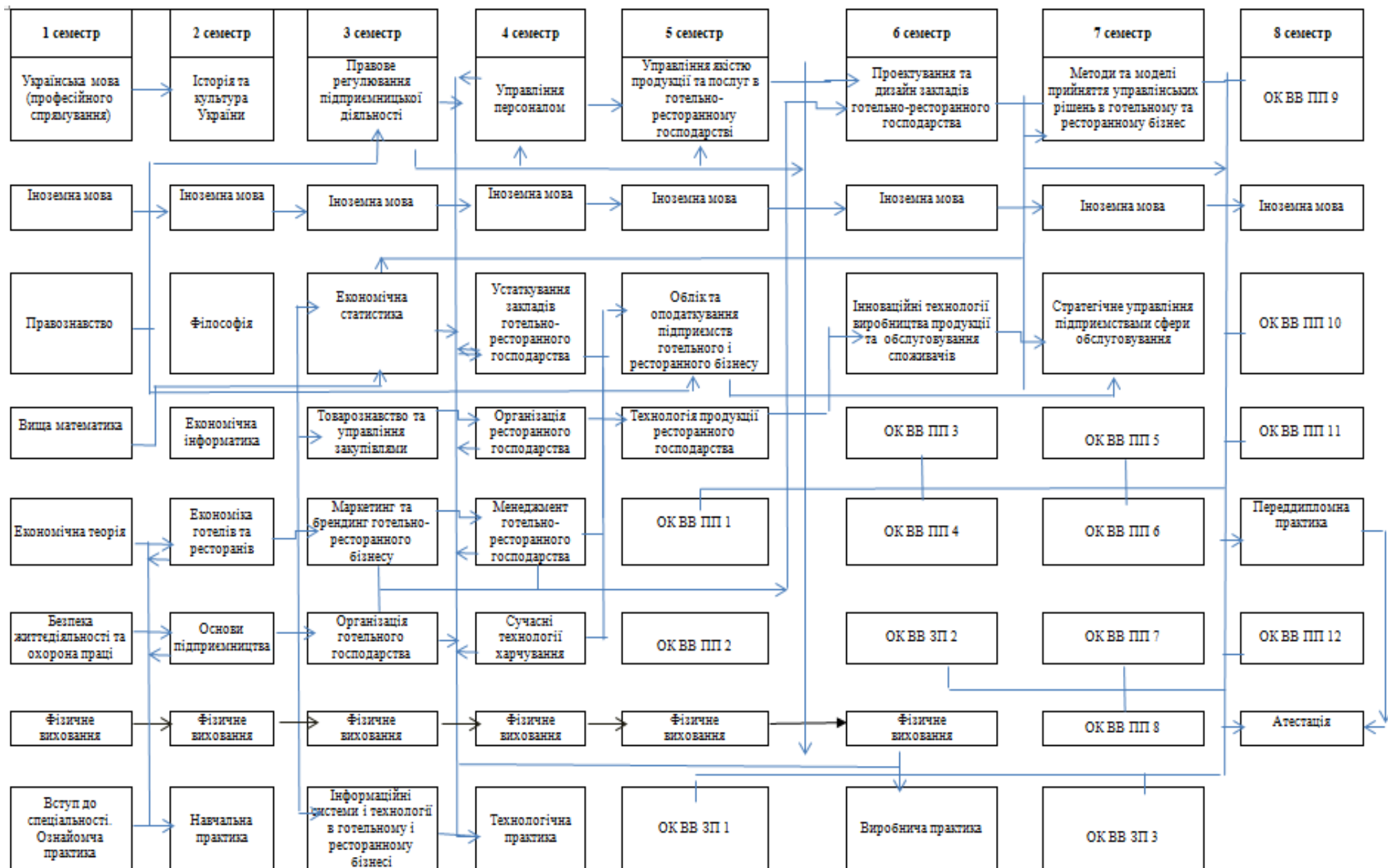
Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням 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	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11		СК12	СК13
PH 01		ЗП5 СП8 СП16	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		ЗП9 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП8 ЗП5 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП8 ЗП5	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	ЗП5 СП4 СП8 СП12 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12 СП17	ПП3 ПП4		СП4 СП12	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12 СП17 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП3 ПП4		СП4 СП12 ПП4	+
PH 02	ЗП6 СП1		СП1 СП2 СП3 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 СП3 СП4 ПП2 ПП3 ПП4 СП12	СП2 СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП3 СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12	ПП3 ПП4		СП12	СП2 СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		ЗП6 СП2 СП3 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	ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		ПП3 ПП4			ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		ПП4	+
PH 04	СП1 СП5		СП1	СП5 СП7			СП7		СП5 СП7 СП18 СП21				СП1 СП4 СП7 СП12	СП4 СП12		СП4 СП7 СП12	СП4 СП12 СП21	СП18		СП7 СП12 СП18	СП4 СП12 СП18	СП4 СП12 СП18		СП18 СП21	СП4 СП5 СП7 СП12 СП21	+
PH 05	ЗП6	СП16	СП2 СП3 СП6 СП11 ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП9 СП20 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП13	СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП18 СП20 ПП3 ПП4	СП2 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		СП2 СП3 СП4 СП6 СП7 СП11 СП12 СП13 ПП2 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП6 СП12 СП14 СП15 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП3 СП4 СП7 СП12 СП13 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП6 СП12 СП13 СП14 СП17 СП20	СП15 СП18 ПП3 ПП4	СП11 СП19	СП7 СП9 СП12 СП18 СП19	СП2 СП4 СП12 СП14 СП18 ПП3 ПП4	СП2 СП4 СП12 СП14 СП15 СП17 СП18 ПП2 ПП3 ПП4	СП6 СП16 ПП3 ПП4	СП18 СП19	ЗП6 СП2 СП3 СП4 СП6 СП7 СП9 СП12 СП14 СП20 ПП4	+
PH 06	СП5		СП2	СП5 СП20					СП5 СП18 СП20	СП2			СП2	СП2			СП2 СП20	СП18		СП18	СП2 СП18	СП2 СП18		СП18	СП2 СП5 СП20	+

Результати навчання	Компетентності																							Інтегральна компетентність			
	Загальні												Спеціальні (фахові)														
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11		СК12	СК13	
PH 07		СП16	ПП2 ПП3 ПП4	СП7 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП7 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		СП4 СП7 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП12 СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП2 ПП3 ПП4	СП4 СП7 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12	ПП3 ПП4		СП7 СП12	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	СП16 ПП3 ПП4		СП4 СП7 СП12 ПП4	+	
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 ПП4		СП7 СП12	СП4 СП12 ПП3 ПП4	СП4 СП12 ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4		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	СП2 СП4 СП12 СП14 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП18	СП2 СП4 СП12 СП14 ПП4	+	
PH 10			СП11										СП11	СП15				СП15	СП11 СП19	СП19		СП15		СП19			+
PH 11			ПП2 ПП3 ПП4	ЗП8 СП9 СП20 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		ПП2 ПП3 ПП4	СП20	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	ПП3 ПП4	СП20	ПП3 ПП4		СП9			ПП3 ПП4			СП9 СП20 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	СП6	ПП3 ПП4					СП6 СП16 ПП3 ПП4			СП6 ПП4	+
PH 13		СП10		СП10	СП10		СП10 СП13						СП10 СП13			СП10 СП13	СП10 СП13									СП10	+
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 СП13	ПП2 ПП3 ПП4	СП21	СП2 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4		СП2 СП6 СП10 СП13 ПП2	СП2 СП6 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП10 СП13 ПП3 ПП4	СП2 СП6 СП10 СП13 СП21	ПП3 ПП4			СП2	СП2	СП6	СП21	ЗП6 СП2 СП6 СП10 СП21	+	

Результати навчання	Компетентності																								Інтегральна компетентність			
	Загальні												Спеціальні (фахові)															
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12		СК13		
													ПП3 ПП4												ПП4			
PH 16		СП10	СП2 СП3	СП10 СП20	СП10		СП10		ЗП7 СП20 СП21	СП2			СП2 СП3 СП4 СП10 СП12	СП2 СП4 СП1 СП14		СП3 СП4 СП10 СП12	СП2 СП4 СП10 СП12 СП14 СП20 СП21			СП12	СП2 СП4 СП12 СП14	СП2 СП4 СП12 СП14 ПП2	ПП3 ПП4	СП21	СП2 СП3 СП4 СП10 СП12 СП14 СП20 СП21	+		
PH 17			ПП2 ПП3 ПП4	СП7 ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	ПП2 ПП3 ПП4	СП7	ПП2 ПП3 ПП4	СП7 СП21	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 СП21	ПП3 ПП4		СП7 СП12	СП4 СП12	СП4 СП12 ПП2	ПП3 ПП4	СП21	СП4 СП7 СП12 СП21 ПП4	+		
PH 18				СП20					СП18 СП20										СП20	СП18	СП19	СП18 СП19	СП18	СП18	СП18 СП19	СП20	+	
PH 19	ЗП4	ЗП4 ЗП5 СП8 СП16						СП16		ЗП5 СП8		ЗП5 СП8		СП16	ЗП5 СП8 СП16									СП16			+	
PH020	ЗП4 СП1 ПП1	ЗП4 ЗП5 СП8	СП1 ПП1							ЗП5 СП8		ЗП5 СП8	СП1 СП4 СП12 ПП1	СП4 СП12	ЗП5 СП8	СП4 СП12	СП4 СП12				СП12	СП4 СП12	СП4 СП12		СП4 СП12		+	
PH 21	ЗП4	ЗП4 ЗП5 СП8								ЗП5 СП8		ЗП5 СП8															+	
PH 22	ЗП1 ЗП4 ЗП10 СП1 ПП1	ЗП4	СП1 ПП1					ЗП1					СП1 ПП1															+