

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



ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НТУ «ХПІ»


Євген СОКОЛ
«20» травня 2022 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 № 4

Від «27» травня 2022 р.

Харків 2022 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 241
«Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми

 Тетяна ЧАЙКА

«20» травня 2022 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

 Руслан МИГУЩЕНКО

«25» травня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«24» травня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту

ЕММБ

 Наталія КРАСНОКУТСЬКА

«25» травня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Студент (член робочої групи ОП)

БЕМ-1321а

 Євген КОПЕЙЧЕНКО

«24» травня 2022 р.

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проект освітньої програми одержано від:

1. **Роман МАЙБОРОДА**, директор ТОВ «Вікторія Менеджмент»
2. **Ірина МАГАЛЕЦЬКА**, кандидат технічних наук, керівник навчального центру Reikartz Hotel Group
3. **Артур ЛУПАШКО**, директор «РІБАС ХОТЕЛІС ГРУП»
4. **Тетяна РУСАНОВСЬКА**, директор ТОВ «Профітім»

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-ресторанна справа
Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»
у складі:

Гарант освітньої програми

Чайка Тетяна Юріївна, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Члени робочої групи ОП :

1. **Жадан Тетяна Андріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
2. **Побережна Наталія Миколаївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
3. **Копейченко Євген Андрійович**, група БЕМ-1321а.

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 Практика складає не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. |
| Наявність акредитації | Відсутня |
| Цикл/рівень програми | перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, НРК – 6 рівень, QF-LLL – 6 рівень, FQENEА – перший цикл |
| Передумови | Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» |
| Мова викладання | Українська мова |
| Термін дії освітньої програми | До 01.07.2025 |
| Посилання на постійне розміщення опису освітньої програми | http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/ |
| 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, проектній, 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, спеціалізація) | 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <i>Об’єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, |

| | |
|--|--|
| | <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 та здійснення інноваційної діяльності; бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві; проведення фінансово-економічного аналізу, розроблення та запуску бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесу тощо. Програма орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти в рамках управління готельно-ресторанним бізнесом</p> |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | <p>Спеціальна освіта, що фокусується на формуванні професійних навичок щодо ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності.</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа,</p> |

| | |
|---|--|
| | бізнес-проект |
| Особливості програми | <p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних управляти діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в сучасному бізнес-середовищі, застосовувати інноваційні методи організації готельно-ресторанної справи, розробляти та реалізовувати бізнес-проекти у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Програма передбачає проведення аудиторних занять на базі стартап-центру «SPARK» НТУ «ХП» із залученням до навчального процесу науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу</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, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання, навчання через лабораторну практику, навчання на основі досліджень.</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарських, практичних занять, лабораторних робіт. Також передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем за окремими освітніми компонентами, індивідуальні заняття, групова проектна робота |
| Оцінювання | Екзамени, заліки, практика, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо |
| 6 – Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| Загальні компетентності | <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної</p> |

| | |
|--|--|
| | <p><i>інформації для прийняття рішень.</i></p> <p><i>ЗК 13. Здатність приймати обґрунтовані рішення</i></p> <p><i>ЗК 14. Здатність породжувати нові ідеї (креативність).</i></p> |
| <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> <p>СК 14. Здатність створювати, розробляти та запускати стартапи у готельному та ресторанному бізнесі.</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. 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 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</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>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> <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 | Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення |

| | |
|--|---|
| | <p>провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ № 365 від 24.03.2021. Додаток 15-16).</p> |
| Матеріально-технічне забезпечення | <p>Матеріально-технічне забезпечення освітньої програми відповідає Постанові Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021 Додаток 17).</p> <p>Навчальні корпуси, лабораторії, комп'ютерні класи, стартап-центр «SPARK», пункти харчування, мультимедійне обладнання</p> |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає постанові Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021. Додаток 18).</p> <p>Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХП», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, методичні посібники, монографії), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет</p> |
| 9 – Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | <p>На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України</p> |
| Міжнародна кредитна мобільність | <p>На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.</p> |
| Навчання іноземних здобувачів освіти | <p>Можливе після акредитації освітньо-професійної програми та вивчення курсу української мови</p> |

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. 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 | 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 | 4,5 | Залік |
| СП 4 | Економіка готелів та ресторанів | 6,0 | Екзамен |
| СП 5 | Харчова хімія | 5,0 | Залік |
| СП 6 | Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу | 5,0 | Екзамен |
| СП 7 | Організація готельного господарства | 5,0 | Екзамен |
| СП 8 | Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі | 5,0 | Залік |
| СП 9 | Організація туризму | 4,0 | Екзамен |
| СП 10 | Сучасні технології харчування | 4,0 | Екзамен |
| СП 11 | Організація ресторанного господарства | 5,0 | Екзамен |
| СП 12 | Бухгалтерський і управлінський облік | 4,0 | 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 | 4,0 | Екзамен |
| СП 16 | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві | 4,0 | Екзамен |
| СП 17 | Інновації у готельно-ресторанному господарстві | 3,0 | Екзамен |
| СП 18 | Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві | 5,0 | Екзамен |
| СП 19 | Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі | 5,0 | Екзамен |
| СП 20 | Startup у готельному та ресторанному бізнесі | 3,0 | Екзамен |
| СП 21 | Навчальна практика | 4,5 | Залік |

| Код | Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів ЄКТС | Форма підсумкового контролю |
|---|---|-------------------------------|--|
| СП 22 | Технологічна практика | 4,5 | Залік |
| СП 23 | Виробнича практика | 6,0 | Залік |
| СП 24 | Переддипломна практика | 4,5 | Залік |
| СП | Атестація | 7,5 | Кваліфікаційна робота / Кваліфікаційний іспит |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 179 | |
| 2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | | |
| 2.1 Профільна підготовка | | | |
| Профільований пакет дисциплін 01" Готельно-ресторанна справа " | | | |
| ВП1.1 | Світовий готельно-ресторанний бізнес | 4 | Екзамен |
| ВП1.2 | Кейтеринг | 4 | Екзамен |
| ВП1.3 | Фронт-офіс та управління номерним фондом | 6 | Екзамен |
| ВП1.4 | Барна справа та організація роботи сомельє | 5 | Екзамен |
| ВП1.5 | Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства | 6 | Екзамен |
| Профільований пакет дисциплін 02 «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» | | | |
| ВП2.1 | Бізнес- етика в в індустрії гостинності | 4 | Екзамен |
| ВП2.2 | Івент-менеджмент | 4 | Екзамен |
| ВП2.3 | Управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі | 6 | 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 | | 25 | Залік |
| 2.3 Дисципліни вільного вибору студента із загально університетського каталогу дисциплін | | | |
| ВД1 | Дисципліна 1 | 4 | Залік |
| ВД2 | Дисципліна 2 | 3 | Залік |
| ВД3 | Дисципліна 3 | 4 | Залік |
| Загальний обсяг вибіркового компонент | | 61 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 240 | |

Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

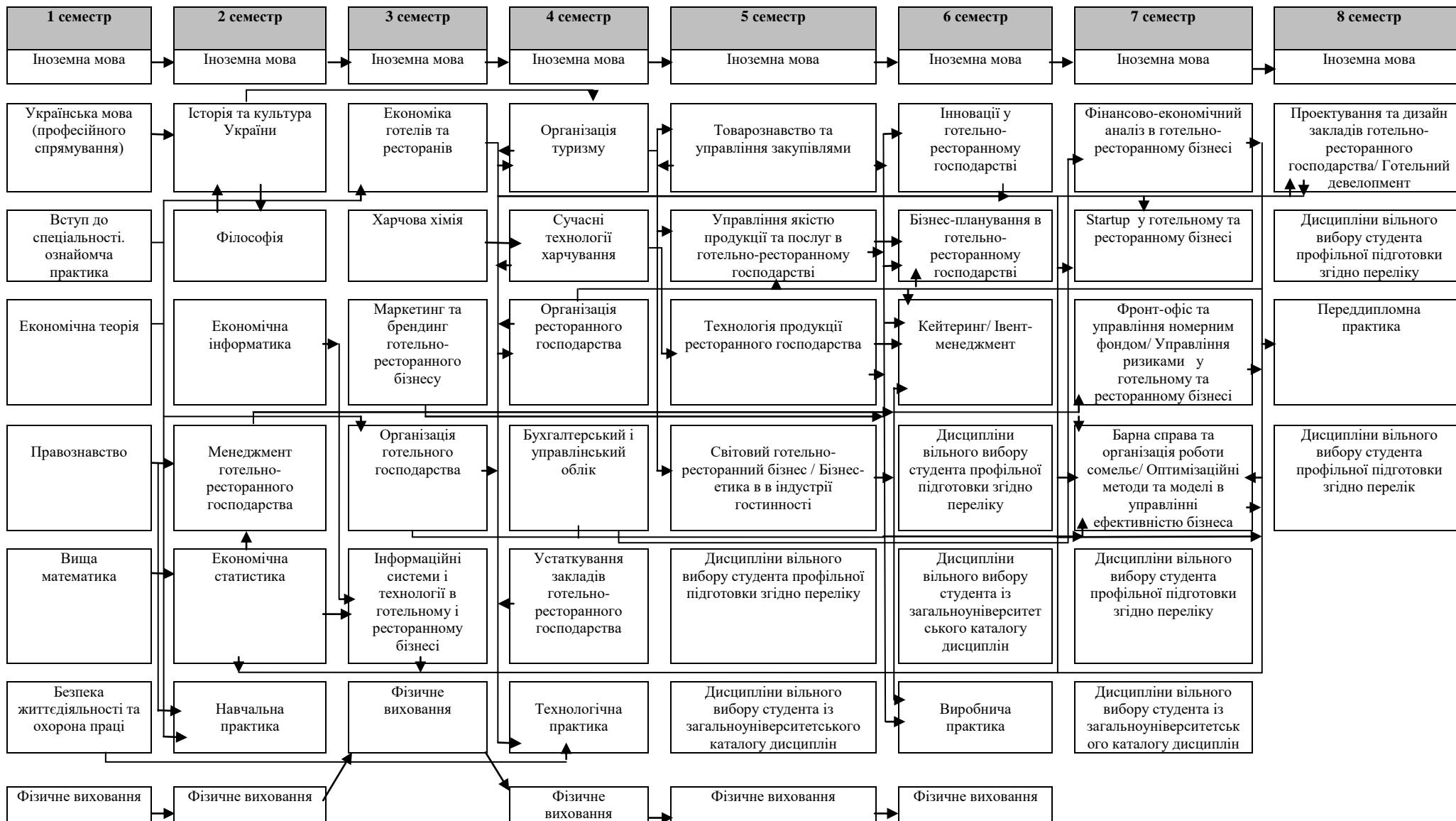
| № п/п | Цикл підготовки | Обсяг навчального навантаження здобувачавищої освіти (кредитів ECTS / %) | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--|--|--------------------------------|
| | | Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми | Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми | Всього за весь термін навчання |
| 1 | Загальна підготовка | 62 /25,83 | - | 62 /25,83 |
| 2 | Спеціальна (фахова) підготовка | 117/ 48,75 | - | 117 / 48,75 |
| 3 | Дисципліни вільного вибору | - | 61 /25,42 | 61 / 25,42 |
| Всього за весь термін навчання | | 179 / 74,58 | 61 /25,42 | 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 зразку про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

| Результати навчання | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------|-------------|------|--------------------|-------------|------|------|------|-------------|--------------------------|--------------------|-------------|---------------------|------|---|--|--|------|-------------|------------------------------------|--------------|------|------|-------------|------|--------------------|---------------------|--------------|-------------|-------------|--|
| | Загальні | | | | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ЗК01 | ЗК02 | ЗК03 | ЗК04 | ЗК05 | ЗК06 | ЗК07 | ЗК08 | ЗК09 | ЗК10 | ЗК11 | ЗК12 | ЗК13 | ЗК14 | СК01 | СК02 | СК03 | СК04 | СК05 | СК06 | СК07 | СК08 | СК09 | СК10 | СК11 | СК12 | СК13 | СК14 | | | |
| РН01 | | ЗП5 | | | СП2 СП18 | | | | СП2 СП18 | СП2 | | СП2 СП18 | СП2 СП15 СП18 | | СП2 СП7 СП11 СП15 | СП7 СП11 | ЗП5 СП2 СП7 СП11 СП9 СП16 | СП2 | | | | | | | | | СП2 | СП2 | | | |
| РН02 | ЗП6 СП1 СП14 | СП14 | СП1 | | СП2 | | | | СП2 СП4 | СП2 СП4 СП5 СП6 | | СП2 СП4 | СП2 СП4 | СП6 | ЗП6 СП1 СП2 СП4 СП7 СП11 СП14 | СП6 СП7 СП11 СП14 | | СП2 | СП15 | СП2 СП4 СП15 | СП14 | | | | | СП4 СП15 | СП4 | | СП2 СП4 | СП2 | |
| РН03 | | | | | | ЗП2 | | | | | | | | ЗП3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| РН04 | СП1 | | | СП1 СП9 СП10 | | | | | СП4 | СП4 | | | СП4 СП18 | СП4 | | СП1 СП9 | СП9 | | | | | | | | | | | | СП9 | | |
| РН05 | СП14 | ЗП9 СП14 | | | ЗП8 СП8 | | | | ЗП9 | СП4 | СП4 | | ЗП8 СП4 | СП4 | | СП7 СП11 СП9 СП10 СП13 СП14 | ЗП8 СП6 СП8 СП9 | | СП15 | ЗП9 СП4 СП12 СП15 СП19 | СП14 СП18 | | | СП7 СП11 | СП4 | СП4 | | СП4 СП9 | | | |
| РН06 | | | | | | | | | СП3 | ЗП7 | | | СП3 СП19 | СП3 | | СП3 | | | | СП12 СП19 | | | | | | | ЗП7 СП18 СП19 | | СП19 | | |
| РН07 | | ЗП9 | | СП8 | | | | | | | | | | | | СП7 СП11 СП8 | СП6 СП16 | | | | ЗП9 СП16 | | | | | СП6 | | | СП16 | | |
| РН08 | | | | | | | | | | | | | | | | СП7 СП11 | | | | | | | | | | | СП6 СП7 СП11 | | | | |
| РН09 | | | | | СП2 | | | | | СП2 СП4 | СП2 СП4 СП13 | | СП2 | СП2 | | СП2 СП13 | | СП2 | СП2 СП15 | СП4 СП13 СП15 | СП13 | | | | СП13 | СП2 СП4 СП13 | СП4 | | СП2 СП13 | | |
| РН10 | | | | | СП17 | | | | | | | | | | СП17 | | | | | | | | СП17 | | | СП6 СП17 | | | СП17 | | |
| РН11 | | | | ЗП8 СП2 СП8 | | | | | | | | | ЗП8 | | | СП8 | ЗП8 | | | | | | | | | | | | | | |
| РН12 | | СП16 | | | | | | | | | | | | | СП16 | СП16 | | | | СП16 | | | | | | | СП16 | СП15 СП16 | | СП16 | |
| РН13 | | | | | | | | | | | | | | | | | СП7 СП11 | | | | СП2 | | | | | | | | | СП7 СП11 | |
| РН14 | | ЗП9 | | | | | | | | | | | | | | СП7 СП11 | | | | | ЗП9 СП2 | | | | | | СП7 СП11 | | | | |

| Результати навчання | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|----------------------------------|------------|------|------|------|------|------------|------|------|------|----------------------|------|------|--------------------|---------------------|------|-------------|-------------|------|------|-------------|---------------------|-------------|------|-----------------------------|-----------------------------------|------------|------|
| | Загальні | | | | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) | | | | | | | | | | | | | |
| | ЗК01 | ЗК02 | ЗК03 | ЗК04 | ЗК05 | ЗК06 | ЗК07 | ЗК08 | ЗК09 | ЗК10 | ЗК11 | ЗК12 | ЗК13 | ЗК14 | СК01 | СК02 | СК03 | СК04 | СК05 | СК06 | СК07 | СК08 | СК09 | СК10 | СК11 | СК12 | СК13 | СК14 |
| PH15 | ЗП6 | | | | СП18 | | | СП18 | | | СП12 СП18 СП19 | | | ЗП6 СП7 СП11 | | | СП15 | СП2 СП15 | | | СП2 СП15 | СП4 СП12 СП18 | | СП18 | СП2 СП12 СП18 СП19 | | | |
| PH16 | | ЗП9 | | | | | ЗП9 | | ЗП7 | | СП12 | | СП17 | СП7 СП11 | | | | ЗП9 | | | СП6 | | ЗП7 СП12 | | СП17 | СП2 СП4 СП12 | | |
| PH17 | | ЗП5 | | | ЗП2 | | | | | ЗП3 | С П12 | | | | | | СП6 СП15 | СП15 | | | | СП15 | СП12 | | | СП2 СП4 СП12 | | |
| PH18 | | | | | | | | | | | СП12 СП18 | | СП18 | | | | | | СП18 | СП18 | | | СП12 | | | СП2 СП4 СП12 СП18 | СП20 | |
| PH19 | ЗП1 ЗП4 | ЗП4 ЗП5 | | | | | ЗП1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | СП2 СП7 СП11 СП9 СП16 | | |
| PH20 | ЗП1 ЗП4 СП4 СП7 СП11 | ЗП5 | | | | | ЗП1 ЗП4 | | | | | | | | СП9 | СП9 | | | СП4 | | | | | | | | СП4 СП9 | |
| PH21 | ЗП1 ЗП4 | ЗП5 | | | | | ЗП1 ЗП4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PH22 | ЗП1 ЗП4 ЗП6 ЗП СП1 | СП9 | СП1 | | | | ЗП1 | | | | | | | ЗП6 СП1 СП9 | СП9 | | | | | | | | | | | СП9 | | |
| PH23 | | | СП20 | СП20 | СП20 | | | | СП20 | | | | | СП20 | | | | | | | | | | | | | | СП20 |

РЕЦЕНЗІЯ

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа», що реалізується у Національному технічному університеті
«Харківський політехнічний інститут»*

На даний момент питання розвитку готельного господарства дуже важливе, у тому числі в рахуванням прагнення до надання послуг європейського рівня якості. Це потребує фахівців високого рівня підготовки, які обізнані та мають практичні навички щодо організації обслуговування споживачів з урахуванням міжнародних стандартів якості, на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. Суб'єкти готельного бізнесу зацікавлені у фахівцях, які мають фахові компетенції з розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем в економічній, організаційно-управлінській, проєктній, виробничо-технологічній, сервісній діяльності. Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що реалізується у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут», розроблена у відповідності до потреб ринку праці та регіону.

В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності виходячи із видів і завдань готельно-ресторанного бізнесу. Вони розподілені на загальні й фахові компетентності, які найбільш відповідні для запропонованої програми. Фахові компетентності носять сучасний практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Практична складова освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» надасть можливість випускникам працювати в сфері готельно-ресторанного бізнесу і будувати успішну кар'єру.

Особливістю даної програми є надання можливості поєднання навчання в університеті та відпрацювання набутих теоретичних навичок на практиці в підприємствах готельно-ресторанної галузі, вивчення іноземної мови.

Взагалі, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» повністю відповідає вимогам до такого типу освітніх документів, має комплексний, системний та цільовий підхід до підготовки бакалавра, який володіє фаховими навиками та компетентностями, які є необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю та рекомендується для реалізації у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».

Директор готелю «Вікторія»



Майборода Р.В.

РЕЦЕНЗИЯ-ВІДГУК

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа», що реалізується у Національному технічному університеті
«Харківський політехнічний інститут»*

Динамічний розвиток світового готельно-ресторанного бізнесу вимагає фахівців високого рівня підготовки, які обізнані та мають практичні навички щодо організації обслуговування споживачів з урахуванням міжнародних стандартів якості, на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. Ринок праці потребує фахівців, які окрім того що мають здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, також володіють навичками організації споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, розроблення нової продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Отже, слід відзначити, що представлена на рецензування освітньо-професійна програма, не тільки розроблена у відповідності до нових потреб ринку праці, але й має націленість на формування загальних і фахових компетентностей для розв'язувати складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.

Дисципліни, які наведені в освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» відображають актуальні для галузі сфери обслуговування теми. Ця програма є актуальною для регіону враховуючи потребу суб'єктів господарювання галузі гостинності у фахівців такої професійної орієнтації. Практична складова освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», а саме 5 видів практик, надасть можливість випускникам працювати в сфері гостинності і будувати успішну кар'єру.

Позитивно оцінюємо зміст освітньої програми. Проте вважаємо, що вивчення аспектів управління діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в сучасному бізнес-середовищі неможливо без надання належної уваги до організації та функціонування галузі туризму в Україні в цілому. Тому, пропонуємо в межах цієї програми внести освітній компонент, який би дозволив студентам вивчити принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає потребам ринку праці й сучасним вимогам до спеціальності.

Директор


Лупашко А.П.

РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти має прикладний, професійно-орієнтований характер. До її складу входять дисципліни, які поєднують загальнотеоретичну та технологічну підготовку фахівців для сфери гостинності з практичною підготовкою для здійснення успішної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі та індустрії туризму.

Відзначаємо міждисциплінарний характер освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», що підтверджує перелік освітніх компонентів програми. Серед них менеджмент і маркетинг готельно-ресторанного господарства, харчова хімія, бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві тощо. Відмічаємо достатній рівень включення в зміст освітньої програми дисциплін, які формують навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, а також дозволяють розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Враховуючи доцільність формування у майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи аналітичних та управлінських навичок, вважаємо за доцільне також включення до переліку освітніх компонентів тих, що пов'язані із здійсненням бухгалтерського та управлінського обліку. Саме вивчення облікових аспектів дозволить здобувачам реально оцінювати фінансово-економічний стан підприємств, що стане в основі прийняття обґрунтованих рішень щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Таким чином, маємо визначити актуальність та відповідність освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» вимогам ринку праці та Стандарту вищої освіти.

Керівник
навчального центру Reikartz Hotel Group
кандидат технічних наук



Ірина МАГАЛЕЦЬКА

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що розроблена робочою групою у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Індустрія гостинності є однією з найбільших галузей світової економіки, яка бурхливо розвивається. Високі темпи розвитку цієї сфери в поєднанні зі складною ситуацією на ринку праці загострюють проблему якісної підготовки кадрів сфери гостинності. Саме тому представлена на рецензування освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», яка розроблена робочою групою кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу дозволяє здійснювати підготовку фахівців, які відповідають сучасним, європейським критеріям та потребам ринку праці. Це досягається за рахунок застосування сучасних технологій і підходів до навчання, які дозволяють сформувати у здобувачів необхідні загальні і фахові компетентності для розв'язувати складних спеціалізованих задач та практичних проблем в діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» пропонує комплексний підхід до вивчення питань у сфері обслуговування через теоретичне та практичне навчання. Рецензована програма формує у здобувачів знання і вміння для успішного виконання професійних обов'язків з високим ступенем професійної гнучкості. Освітня програма включає дисципліни, які розвиває управлінські та підприємницькі навички здобувачів, що дозволить їм управляти підприємствами індустрії гостинності. Серед пропозицій до змісту освітньої програми – доцільність більш широкого вивчення правових засад здійснення підприємницької діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Враховуючи вищесказане, слід констатувати, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти може використовуватися для підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Директор ТОВ «Профітім»



Т. РУСАНОВСЬКА