

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



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Ректор НТУ «ХПІ»

  
Євген СОКОЛ  
«09» травня 2023 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 «05» травня 2023 р.

Харків 2023 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 ЖАДАН

«19» квітня 2023 р.

### РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

 Руслан МИГУЩЕНКО

«03» травня 2023 р.

### ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«24» квітня 2023 р.

### ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового  
інституту ЕММБ

 Олександр МАНОЙЛЕНКО

«02» травня 2023 р.

### ПОГОДЖЕНО

Студент (член робочої групи ОП)

БЕМ-1321а

 Євген КОПЕЙЧЕНКО

«24» квітня 2023 р.

## РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проект освітньої програми одержано від:

1. **Артур ЛУПАШКО**, директор «РІБАС ХОТЕЛС ГРУП»
2. **Артем ФОФАНОВ**, директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді»
3. **Валерія БАРАНОВА**, доктор економічних наук, професор кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

## 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

**Жадан Тетяна Андріївна**, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Члени робочої групи ОП :

1. **Чайка Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
2. **Стригуль Лариса Станіславівна**, 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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Вищий навчальний заклад та структурний підрозділ	Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут”, Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу, кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-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 на рік.
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень програми	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, НРК – 6 рівень, QF-LLL – 6 рівень, FQENEA – 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	<a href="http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/">http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
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	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <i>Об’єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування,

	<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, методика та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма. Структура програми передбачає підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями, методами та засобами щодо економіки та організації готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства і устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг та здійснення інноваційної діяльності; бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві; проведення фінансово-економічного аналізу, розроблення та запуску бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі тощо. Програма орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти щодо 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. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, готельно-ресторанний бізнес, готельне і ресторанне</p>

	обслуговування, технології продукції ресторанного господарства.
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 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 практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть працювати за такими групами професій (згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010).</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджер (управитель) ресторану</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <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. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання, навчання через лабораторну практику, навчання на основі досліджень, посилена практична підготовка (навчальна, технологічна, виробнича та переддипломна практики).</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарських, практичних занять, лабораторних робіт. Також передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем за окремими освітніми компонентами, індивідуальні заняття, групова проектна робота.</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки обранню різноманітних вибіркового освітніх компонент (навчальних дисциплін).</p> <p>Здобувачі вищої освіти залучаються до активної участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, олімпіадах, науково-практичних конференціях, які присвячені розвитку індустрії гостинності.</p> <p>Використання у процесі навчання матеріально-технічної бази Навчальної лабораторії «Готель «Політехнік», Навчальної лабораторії технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування; Стартап-центру «SPARK» НТУ «ХП».</p>
Оцінювання	Екзамени, заліки, практика, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на



	<p>основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><i>ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.</i></p> <p><i>ЗК 13. Здатність приймати обґрунтовані рішення</i></p> <p><i>ЗК 14. Здатність породжувати нові ідеї (креативність).</i></p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати 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</p>

	<p>виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 14. Здатність створювати, розробляти та запускати стартапи у готельному та ресторанному бізнесі.</i></p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
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>

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

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

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

PH 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.

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

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

	<p>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>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	<p>Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ № 365 від 24.03.2021. Додаток 15-16). Для проведення проблемних лекцій запрошуються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу.</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», Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології</p>

	виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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). Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХП», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, методичні посібники, монографії), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Можливе після акредитації освітньо-професійної програми та вивчення курсу української мови

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

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

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>2</b>	<b>Практична підготовка</b>		
ПП1	Навчальна практика	4,5	Залік
ПП2	Технологічна практика	4,5	Залік
ПП3	Виробнича практика	6,0	Залік
ПП4	Переддипломна практика	4,5	Залік
<b>3</b>	<b>Атестація</b>	<b>7,5</b>	<b>Кваліфікаційна робота / Кваліфікаційний іспит</b>
<b>4. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>4.1 Профільна підготовка</b>			
<b>4.1.1. Профільований пакет дисциплін 01" Готельно-ресторанна справа "</b>			
ВП1.1	Світовий готельно-ресторанний бізнес	4	Екзамен
ВП1.2	Кейтеринг	3	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
<b>4.1.2. Профільований пакет дисциплін 02 «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»</b>			
ВП2.1	Бізнес- етика в в індустрії гостинності	4	Екзамен
ВП2.2	Івент-менеджмент	3	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
<b>4.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку</b>		<b>25</b>	<b>Залік</b>
<b>4.3 Дисципліни вільного вибору студента із загально університетського каталогу дисциплін</b>			
ВД1	Дисципліна 1	4	Залік
ВД2	Дисципліна 2	4	Залік
ВД3	Дисципліна 3	4	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент</b>		<b>61</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

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

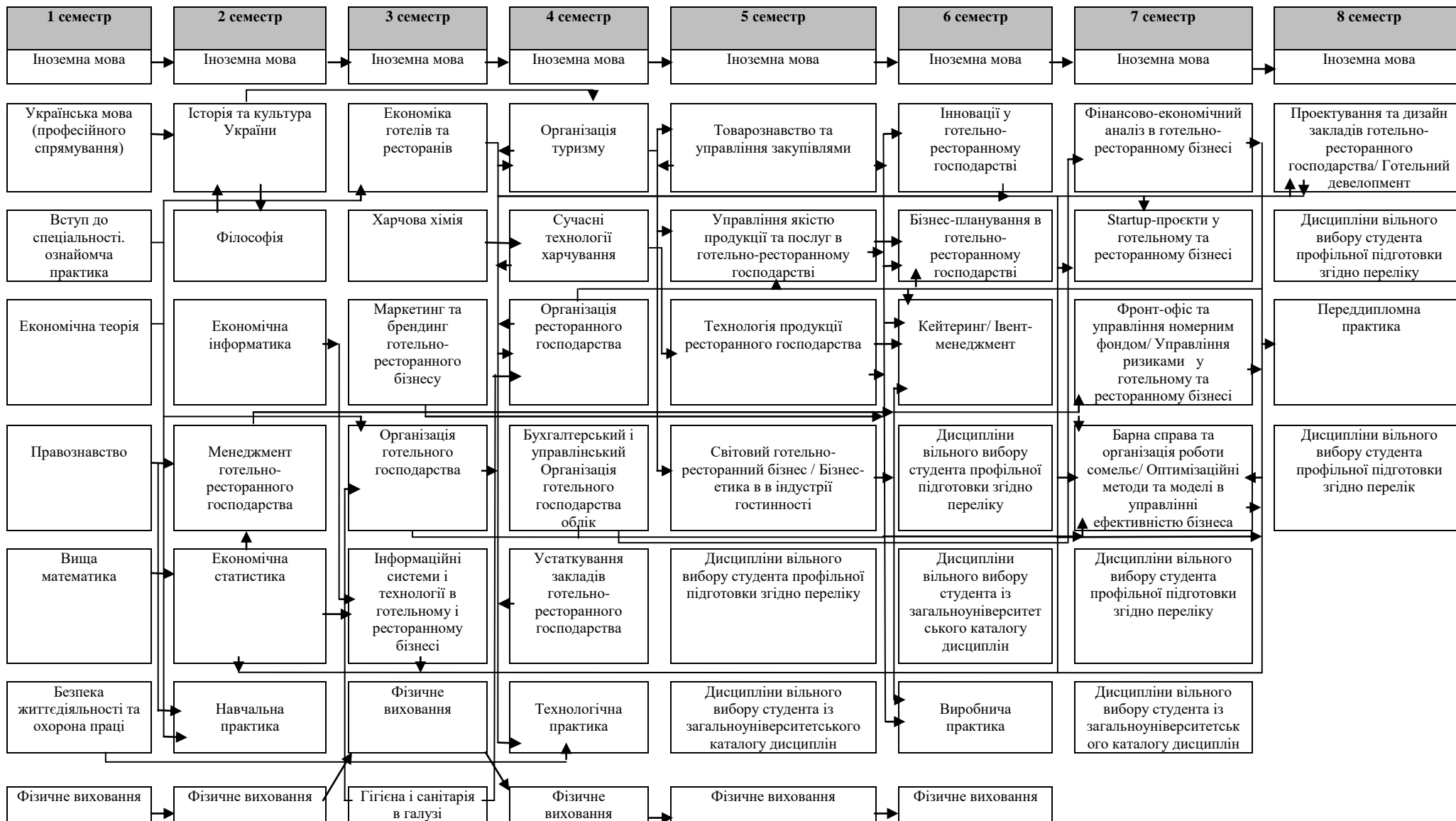
### ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випусників 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
PH01		СП8 ЗП5			СП2 СП19			СП8	СП2 СП19	СП2		СП2 СП19	СП2 СП16 СП19		СП2 СП7 СП8 СП12 СП16	СП7 СП12	ЗП5 СП2 СП7 СП12 СП10 СП17	СП2		ЗП9 СП2 СП13							СП2	
PH02	ЗП6 СП1 СП15	СП8 СП15	СП1 СП5		СП2			СП8	СП2 СП4	СП2 СП4 СП5 СП6		СП2 СП4	СП2 СП4	СП6	ЗП6 СП1 СП2 СП4 СП7 СП8 СП12 СП15	СП6 СП7 СП12 СП15	СП2	СП16	СП2 СП4 СП16	СП15			СП4 СП16	СП4	СП5	СП2 СП4		
PH03						ЗП2						ЗП3																
PH04	СП1		СП1 СП10 СП11						СП4	СП4		СП4 СП19	СП4		СП1 СП10	СП10											СП10	
PH05	СП15	ЗП9 СП8 СП15		ЗП8 СП9				ЗП9 СП8	СП4	СП4		ЗП8 СП4	СП4		СП7 СП8 СП12 СП10 СП11 СП14 СП15	ЗП8 СП6 СП9 СП10		СП16	ЗП9 СП4 СП13 СП16 СП20	СП15 СП19		СП7 СП12	СП4	СП4		СП4 СП10		
PH06									СП3	ЗП7		СП3 СП20	СП3		СП3				СП13 СП20						ЗП7 СП19 СП20		СП20	
PH07		ЗП9 СП8		СП9				ЗП9 СП7 СП8 СП12 СП10							СП7 СП8 СП12 СП9	СП6 СП17			ЗП9 СП17			СП6			СП15 СП17			
PH08															СП7 СП12								СП6 СП7 СП12					
PH09					СП2				СП2 СП4	СП2 СП4 СП14		СП2	СП2		СП2 СП14		СП2	СП2 СП16	СП4 СП14 СП16	СП14		СП14	СП2 СП4 СП14 СП15	СП4		СП2 СП14		
PH10					СП18				СП18					СП18							СП18	СП6 СП18				СП18		
PH11				ЗП8 СП2 СП9								ЗП8			СП9	ЗП8												
PH12		СП17												СП17	СП17				СП17					СП17	СП16 СП17		СП17	
PH13															СП7 СП12				СП2								СП7 СП12	

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
PH14		ЗП9					ЗП9								СП7 СП12				ЗП9 СП2			СП7 СП12						
PH15	ЗП6				СП19			СП19				СП13 СП19 СП20			ЗП6 СП7 СП12			СП16	СП2 СП16			СП2 СП16	СП4 СП13 СП19		СП19	СП2 СП12 СП19 СП20		
PH16		ЗП9					ЗП9		ЗП7		СП13		СП18	СП7 СП12					ЗП9		СП6			ЗП7 СП13		СП18	СП2 СП4 СП13	
PH17		ЗП5				ЗП2				ЗП3	СП13							СП6 СП16	СП16				СП16	СП13			СП2 СП4 СП13	
PH18											СП13 СП19		СП10							СП19	СП19			СП13			СП2 СП4 СП13 СП19	СП21
PH19	ЗП1 ЗП4	ЗП4 ЗП5 СП8					ЗП1	СП8									СП8										СП2 СП7 СП12 СП10 СП17	
PH20	ЗП1 ЗП4 СП4 СП7 СП12	ЗП5					ЗП1 ЗП4									СП10	СП10			СП4							СП4 СП10	
PH21	ЗП1 ЗП4	ЗП5					ЗП1 ЗП4																					
PH22	ЗП1 ЗП4 ЗП6 ЗП СП1		СП1				ЗП1								ЗП6 СП1 СП10	СП10											СП10	
PH23			СП21	СП21	СП21				СП21					СП21														СП21

## РЕЦЕНЗИЯ

*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»*

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розроблена викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу із врахуванням сучасних вимог ринку праці та готельно-ресторанної сфери. Метою ОПП є формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні завдання і проблеми в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

На наш погляд, представлений в освітньо-професійній програмі перелік навчальних дисциплін є цікавим для студентів і дозволяє їм досягти програмних результатів навчання. Важливо, що здобувачі освіти мають можливість обирати дисципліни для вивчення та проходити практичну підготовку в закладах розміщення та України та за кордоном. Послідовність вивчення дисциплін, перелік і обсяг дисциплін сприяє забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Позитивним є значний обсяг практичної підготовки здобувачів.

Рекомендуємо розробникам програми надати можливість здобувачам вивчити питання, які пов'язані з аналізом фінансової звітності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Директор  
Харківської обласної молодіжної  
організації «Альянс успішної молоді»



## 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»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», представлена Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут», оновлена та розроблена з урахуванням вимог ринку праці.

Реалізація освітньо-професійної програми в повній мірі враховує вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та передбачає динамічні процеси в освітній галузі та в економіці в цілому.

Реалізація освітньої програми дозволяє забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання та набути здобувачам вищої освіти програмних компетентностей із спеціальності. Програмні компетентності включають інтегральну компетентність, загальні та фахові компетентності, необхідні для успішної діяльності фахівця. Підвищенню рівня формування програмних компетентностей майбутніх фахівців сприяє широкий перелік вибіркових освітніх компонент.

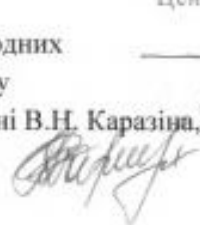
Ефективність освітнього процесу забезпечується його логічною побудовою, чітко продуманою та збалансованою структурою програми, раціональним поєднанням теоретичного навчання і практичної підготовки.

Істотною перевагою зазначеної освітньої програми, її особливістю є приділення значної уваги питанням 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. Проте, для поглиблення та уточнення знань, здобутих на лекціях і в процесі самостійної роботи з дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Сучасні технології харчування», вважаю за доцільне у навчальному плані передбачити таку форму навчального заняття як «лабораторне заняття».

Загалом, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасному рівню розвитку науки і практики освітньої діяльності, що дозволяє рекомендувати її до використання в навчальному процесі Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Професор кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, доктор економічних наук, доцент

ПІДПИС ЗАСВІДЧУЮ  
Начальник відділу діловодства  
Центру документознавства



Валерія БАРАНОВА



## 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. Актуальність і доцільність її використання аргументує сьогодення, адже сучасне суспільство потребує компетентних і конкурентоспроможних на ринку праці фахівців сфери обслуговування.

Ефективність освітнього процесу підготовки здобувачів забезпечується чітко структурованою та логічно продуманою освітньо-професійною програмою, раціональним поєднанням теоретичної та практичної підготовки. Здобувачі мають 4 види практик, що дозволяє зробити висновок про прикладний характер освітньо-професійної програми.

Структура та зміст освітньої програми засвідчують розуміння розробників актуальних проблем сфери обслуговування.

Важливим з точки зору ведення готельно-ресторанного бізнесу є отримання компетентностей з менеджменту, маркетингу, діджиталізації, прогнозування процесів та готельного девелопменту.

Враховуючи вимоги часу, вважаємо за доцільне додання до освітньої програми курс, який був би присвячений ІТ-продуктам в готельно-ресторанному бізнесі.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здатна забезпечити підготовку здобувачів на якісному рівні.

Директор  
ТОВ «Рібас Хотелс Груп»



Лупашко