

**MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY
"KHARKIV POLYTECHNIC INSTITUTE»**



APPROVED BY
Rector NTU «KhPI»

Yevgen SOKOL
«01» May 2024 p.

EDUCATIONAL-PROFESSIONAL PROGRAMME

Hotel and restaurant business

Second (master`s) level of higher education

In the specialty Hotel and restaurant business

Qualification Master of hotel and restaurant business

APPROVED BY
THE ACADEMIC COUNCIL OF
NTU «KhPI»»

Head of the academic council

Leonid TOVAZHNYANSKY

Protocol № 4 dated

«26» April 2024 p.

Kharkiv 2024

PAGE OF AGREEMENT

Educational-professional programme Hotel and restaurant business

Level of higher education	Second (master`s)
Field	24 Service area
Specialty	241 Hotel and restaurant business
Qualification	Master of hotel and restaurant business

APPROVED BY

Working group of the EP from the specialty
"Hotel and restaurant business"

Guarantor of the educational program

 Natallia
YAKYMENKO-
TERESHCHENKO

«19 » April 2024

RECOMMENDED BY

Methodological Council of NTU "KhPI"

Deputy Chairman of the Methodological
Council

YAKYMENKO- Ruslan MYGUSHCHCHENKO

« 24 » April 2024

AGREED WITH

Head of the Department of Tourism and Hotel
and Restaurant Business

 Natallia
YAKYMENKO-
TERESHCHENKO

«22 » April 2024 .

AGREED WITH

Acting Director of the Educational and
Scientific Institute of Economics, Management
and International Business

 Olexandr MANOYLENKO

«23» April 2024

AGREED WITH

Student (member of the EP working group),

rp. BEM-M2523

 Yevheniy DATCHENKO

«19» April 2024

REVIEWERS::

Comments and feedback on the educational programme were received from:

1. SHENOGOLETS V.V., Chairman of the Board of JSC "Hotel "Kharkiv"
2. SHEVELYUK M.M., Marketing and SEO-Manager of the "Swiss" Hotel and the "Valentino" Restaurant, Head of the Hospitality School "Horeca School"
3. YUKHNOVSKA Y.O., Doctor of Economics, Associate Professor, Head of the Department of Management and Tourism of the Khortyts National Educational and Rehabilitation Academy
4. MAGALETSKA I., Head of the Hotel and Restaurant Training Center Optima Hotels and Resorts
5. KOSENKO Y., Operations Director of the Ribas Hotels chain

РЕЦЕНЗІЯ

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

На діяльність готелів в східних регіонах України негативно вплинуло багато факторів, зокрема пандемія коронавірусу та військове вторгнення на територію України. Проте навіть зараз готелі продовжують працювати маючи колосальні економічні, фінансові та безпекові проблеми. В таких умовах заклади вищої освіти України продовжують готувати фахівців для сфери готельно-ресторанного бізнесу, що є нагальною потребою враховуючи відтік висококваліфікованих фахівців за кордон.

Ознайомлення із освітньою програмою Готельно-ресторанний бізнес, яка пропонується для магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, дозволяє визначити її перспективність для галузі, ринку праці. Навички студентів, які формуються шляхом вивчення навчальних дисциплін, які передбачені освітньою програмою як обов'язкові, дозволять в майбутньому фахово виконувати професійні завдання з управління бізнес-процесами закладів гостинності.

Слід відзначити акцент програми на інноваційний шлях розвитку галузі. Цьому сприятиме набуття студентами знань з дисциплін, які в освітній програмі визначені як «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі», «Інноваційні ресторани технології», «Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі».

Заслуговує на позитивну оцінку деталізованість, та, водночас, продуманість опису придатності майбутніх магістрів з готельно-ресторанної справи до працевлаштування, що є підґрунтям для ефективного використання їх потенціалу при впровадженні результатів їх інноваційних досліджень у практичну діяльність закладів гостинності.

Враховуючи потреби часу, можна порекомендувати включити до вивчення студентами таких аспектів ведення бізнесу як забезпечення економічної безпеки, застосування штучного інтелекту при організації процесів.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується на кафедрі туризму і готельно-ресторанного бізнесу, є актуальною, відповідає потребам підготовки конкурентоздатного професіонала та є складовою формування іміджу та конкуретних переваг Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Голова правління АТ «Готель «Харків»



В.В. Шеноголець

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Гостинність є одним з найбільш динамічно зростаючих секторів світової економіки. Розвиток сучасної готельної індустрії диктується багатьма чинниками, які мають як внутрішній характер, що впливає зі специфіки самої галузі, так і зовнішній, що виникає в результаті загальних змін у функціонуванні національної і світової економіки. Нині готельна індустрія України помітно поступається розвиненим країнам світу. Але загалом, незважаючи на певне зниження темпів розвитку цієї сфери бізнесу, компанії з правильно вибраною моделлю управління, підібраними кадрами й адекватним поєднанням ціни та якості продовжують функціонувати.

Отже, з метою підготовки висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які мають загальні і спеціальні компетентності, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу, робочою групою кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ» була розроблена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес». Аналіз її змісту фахівцями Noreca School засвідчив те, що системний збір даних щодо тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці допоміг розробникам програми оперативно реагувати на запити ринку праці, врахувати його потреби у фахівцях другого (магістерського) рівня вищої освіти, які вміють формувати і координувати організаційні, сервісні, управлінські, виробничі, технологічні, економічні, маркетингові процеси суб'єктів

готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях.

Вагомою перевагою освітньою програмою вважаємо наявність дисциплін, які пов'язані із впровадженням різноманітних цифрових технологій в індустрії гостинності, що сприяє вдосконаленню бізнес-процесів ресторанів і готелів. Саме це, на нашу думку, і допоможе привести підготовку фахівців у відповідність до сучасних потреб суб'єктів господарювання.

Слід підкреслити, що всі рекомендації, які були надані керівництвом Ногеса School розробникам програми під час відкритих зустрічей, заходів кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХП», враховані у модернізованій освітньо-професійній.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти актуальною і такою, яка відповідає потребам підготовки конкурентоздатного фахівця за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

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



М.М. Шевелюк

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» спрямована на підготовку фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» цілком відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», а перелік освітніх компонент відповідає означеній галузі знань – 24 Сфера обслуговування.

Послідовність вивчення обов'язкових компонент є обґрунтованою, спрямована на формування фахових компетентностей та дозволяє досягти заявлених цілей та програмних результатів підготовки.

Відповідно до вимог підготовки за другим (магістерським) рівнем освіти рецензована освітньо-професійна програма має обсяг 90 кредитів ЄКТС, з яких більш ніж 25 кредити складають дисципліни вільного вибору студента, які розширюють спектр ймовірної професійної спрямованості майбутнього випускника, пропонують йому можливість поглибити компетентності, що відповідають потребам професійної реалізації.

Слід підкреслити, що склад варіативної частини освітньої програми забезпечує формування умінь та навичок у сфері ефективного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, що є сучасною потребою розвитку сфери обслуговування України.

Таким чином, рецензована освітньо-професійна програма цілком відповідає сучасним вимогам щодо підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», є цілісним, структурованим і детально обґрунтованим планом підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи, які здатні визначати та розв'язувати складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Рецензент,

д.е.н., професор,
завідувач кафедри менеджменту і
туризму КЗВО «Хортицька національна
навчально-реабілітаційна академія»



Юлія ЮХНОВСЬКА

РЕЦЕНЗІЯ

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

Тісний взаємозв'язок бізнесу та галузі освіти є запорукою підготовки висококваліфікованого фахівця для готельно-ресторанного бізнесу. Актуальним сьогодні є мінімізація розриву між освітою та практичною діяльністю, що відрізняється своєю динамічністю та орієнтацією на інноваційний характер розвитку та потребою у фахівцях нового формату.

Ознайомлення з освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» дозволяє встановити, що запропоновані компоненти дозволяють здобувачу оволодіти необхідними знаннями, професійною термінологією, а також закладають підґрунття постійного вдосконалення власних фахових характеристик.

Відмічаю доцільність включення в освітню програму і дисципліни «HR-менеджмент готелів і ресторанів та етика бізнесу». Переконана, що у майбутньому компанії будуть більше конкурувати в навчанні, ніж у додатковій мотивації. Кількість навчальних програм буде збільшуватися. Компанії готельного бізнесу будуть залучати нових співробітників через навчання тим самим посилюючи репутацію бренда.

Перевагою поданої на рецензування освітньої програми вважаю можливість вибору здобувачами індивідуальної траєкторії навчання. Передбачено 5 дисциплін вільного вибору, які мають розвивати hard та soft skills. Вельми актуально в сучасній роботі готельєра та ресторатора є вміння вільно спілкуватися іноземними мовами. Рекомендую передбачити можливості вивчення здобувачами освіти дисципліни, яка розвиває мовні компетенції.

Висновок. Освітньо-професійна програма є сучасною, конкурентоздатною, відповідає потребам сьогодення та враховує потреби галузі у підготовці професіоналів у сфері готельно-ресторанної справи.

Керівник навчального центру
готельної та ресторанної справи
Optima Hotels and Resorts, к.т.н.



Ірина МАГАЛЕЦЬКА

РЕЦЕНЗІЯ

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

Сучасна вища освіта повинна бути орієнтована на впровадження інновацій, на поглиблення взаємодії з бізнес-середовищем і на формування готовності випускників до ефективної діяльності в умовах сучасного глобального ринку

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанний бізнес" виглядає детально та комплексно підготовленою для студентів, які мають інтерес до сфери гостинності та ресторанного бізнесу. Оцінимо деякі аспекти програми:

Програма охоплює широкий спектр предметів та об'єктів вивчення, включаючи готельно-ресторанну справу, економіку готелів і ресторанів, бізнес-проектування, технології готельних послуг та інші аспекти. Зосередження на інноваціях та підприємницькій діяльності додає актуальності програмі. Важливо, що програма враховує регіональні аспекти розвитку цієї галузі та взаємодіє зі стратегічним планом університету.

Програма орієнтована на міждисциплінарну підготовку фахівців з управлінським мисленням, здатних застосовувати інновації та використовувати сучасні інструменти управління. Зацікавленість в розвитку підприємництва відзначається в контексті розробки та впровадження бізнес-проектів у готельно-ресторанному секторі

Можливість стажування-практики та залучення науковців із сфери обслуговування під час навчання збагачують досвід студентів. Варіативна складова програми дозволяє студентам глибше вивчати аспекти управління готельно-ресторанним бізнесом. Використання дистанційного навчання та офісних технологій сприяє гнучкості та доступності.

Слід підкреслити, що робоча група врахувала пропозицію, яка була представлена під час зустрічі з викладачами та студентами кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. До обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми було включено дисципліну "Revenue менеджмент". Ця дисципліна спрямована на засвоєння теоретичних знань у галузі управління доходами в індустрії гостинності та ефективного менеджменту. Студенти також отримують практичні навички з результативного управління та творчого пошуку шляхів удосконалення управління доходами в готельно-ресторанному бізнесі.

Різноманітні методи викладання (лекції, інтерактивні лекції, практичні заняття) розширюють спектр сприйняття інформації студентами. Різні форми контролю (поточний та підсумковий контроль, заліки, екзамени, презентації) дозволяють оцінювати студентів в різних форматах. Залучення студентів до конкурсів, олімпіад та конференцій підвищує їхню активність і конкурентоспроможність.

Узагальнюючи, освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанний бізнес" має всеохоплюючий та сучасний підхід до підготовки фахівців у цій галузі, ставлячи акцент на інноваціях, підприємстві та практичних навичках, які є важливими у сучасному готельно-ресторанному бізнесі. Залучення фахівців з практики, використання сучасних технологій та акцент на індивідуалізації робить програму привабливою для майбутніх фахівців у галузі гостинності. Але разом із тим для поліпшення якості навчання, слід удосконалити формулювання мети, конкретизувати методи навчання, визначити оцінювальні критерії та збільшити конкретність у використанні інноваційних технологій.

Операційний директор
мережі Ribas Hotels



Юлія Косенко

PREFACE

The educational-professional programme (EP) was developed on the basis of the Higher Education Standard for the specialty 241 " Hotel and restaurant business " for the second (master's) level (order of the Ministry of Education and Science of Ukraine No. 26, January, 5th, 2021) by the working group of Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business of Educational and Scientific Institute of Economics, Management and International Business, National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute»:

Guarantor of the programme Natallia YAKYMENKO-TERESHCHENKO, Doctor of Economics, professor, Head of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business.

EP working group members:

1. **CHAIKA TETIANA YURIIVNA**, PhD in Economics, Associate Professor of Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business.
2. **STRYHUL LARYSA STANISLAVIVNA**, PhD in Economics, Associate Professor of Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business.
3. **ZHADAN TETIANA ANDRIIVNA**, PhD in Economics, Associate Professor of Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business.
4. **DATCHENKO YEVHENII OLEKSIIOVYCH**, student of the Master's Programme «Hotel and restaurant business».
5. **FOFANOV ARTEM ANDRIIOVYCH**, Director of the Kharkiv Regional Youth Organization "Alliance of Successful Youth".

1. PROFILE OF THE EDUCATIONAL PROGRAMME

IN SPECIALTY 241 HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

1 – - General information	
Заклад вищої освіти та структурний підрозділ	National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute", Educational and Scientific Institute of Economics, Management and International Business, Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business
The degree of higher education and the title of the qualification in the original language	Master of hotel and restaurant business
The official name of the educational programme	Educational and professional programme " Hotel and restaurant business"
Type of diploma and scope of the educational programme	Master's degree, Single, 90 ECTS credits, 1 year 4 months
Availability of accreditation	ND certificate No. 9874, valid until July 1, 2030
Cycle/level	the second (master's) level of higher education; NFQ of Ukraine - 7th level; FQ-EHEA – second cycle; QF-LLL – 7th level
Prerequisites	bachelor's degree, master's degree
Language of teaching	Ukrainian, English
The term of validity of the educational programme	According to the validity period of the accreditation certificate. Reviewed annually
The Internet is the address of permanent placement of the description of the educational programme	https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/dokumenty/diyuchy-osvitni-programy/osvitnij-riven-magistr/
2 – The purpose of the educational program	
Training of highly qualified specialists who have general and special competencies of a hotel and restaurant specialist, creative thinking and, based on a comprehensive combination of research, design and entrepreneurial activities, solve complex tasks of an innovative nature in the field of hotel and restaurant business	
3 – Characteristics of the educational program	

Subject area (field of knowledge, specialty)	<p>24 «Сфера обслуговування» 241 «Hotel and restaurant business» Educational-professional programme «Hotel and restaurant business» Objects of study: hotel and restaurant business as a sphere of professional activity, formation and coordination of organizational, service, managerial, production, technological, economic, marketing processes of hotel and restaurant business entities at the operational and strategic levels, methodologies and methods of their research Learning objectives – acquiring the ability to solve complex research and/or innovative problems in the hotel and restaurant business Theoretical content of the subject area. Hotel business, restaurant business, hotel and restaurant economics, principles of business design of hotel and restaurant enterprises, technologies of hotel services and restaurant products. Methods, techniques and technologies: quality and safety assurance methods; service methods (interactive, service), digital technologies Tools and equipment: production and research equipment, measuring instruments, universal and specialized information systems (information and communication, information search, information and analytical), specialized software products used in the activities of hotel and restaurant business entities.</p>
Orientation of the educational programme	<p>Educational-professional program. Focused on the professional training of specialists who have in-depth knowledge of business process management in the hotel and restaurant business, are able to apply innovative methods and modern tools of economics and management, conduct applied analytical research, make informed decisions under conditions of uncertainty, and develop development projects based on modern scientific achievements and best practices in the hotel and restaurant business..</p>
The main focus of the educational programme	<p>Special training focused on the formation and development of professional competencies of specialists capable of solving complex typical and non-standard tasks of a service, production-technological, organizational-management nature, applying innovative approaches to developing and making decisions in the field of hotel and restaurant business, using modern methods and tools of</p>

	<p>enterprise management.</p> <p>Keywords: hotel business, restaurant business, management, project, quality of service, innovation, development, business processes</p>
Features of the programme	<p>Training of specialists with entrepreneurial thinking who are able to manage the hotel and restaurant business in a modern business environment, develop and implement innovations, business projects for the development of hotel and restaurant business entities.</p> <p>The program provides opportunities for foreign internships and practical training for students and practical training in domestic hospitality institutions. Involvement of leading scientists and practitioners in the field of service in the educational process. The variable component is expanded with disciplines that provide the formation of skills and abilities in the field of management of hotel and restaurant businesses.</p>
4 – Suitability of graduates for employment and further education	
Suitability for employment	<p>Graduates can work in the following groups of professions (according to the National Classifier of Professions DK 003:2010):</p> <p>2482.1 Hospitality specialist (hotels, tourist complexes, etc.)</p> <p>2482.2 Hospitality specialist in accommodation facilities (hotels, tourist complexes, etc.)</p> <p>2482.2 Hotel specialist</p> <p>2482.2 Restaurant specialist</p> <p>3414 Tourist and hotel operator</p> <p>3414 Hotel service specialist</p> <p>3414 Specialized service specialist</p> <p>1225 Heads of production units in restaurants, hotels and other accommodation</p> <p>1455 Managers (managers) in hotels and other accommodation</p> <p>1456 Managers (managers) in restaurants</p> <p>1456 Manager of a cafe (bar, dining room)</p>
Further education	<p>It is possible to continue education at the third (educational and scientific) level of higher education, as well as to improve qualifications and obtain additional postgraduate education</p>
5 – Teaching and assessment	
Teaching and learning	<p>Student-centered learning, problem-based learning, self-study, learning through practice, research-based learning.</p> <p>Methods and technologies: general science, information</p>

	<p>and communication technologies, methods of scientific research and presentation of results.</p> <p>Teaching is carried out in the form of: lectures, multimedia lectures, interactive lectures, practical classes. Independent work, consultations of teachers on individual educational components.</p> <p>Higher education students are involved in participation in international and all-Ukrainian competitions, scientific and practical conferences dedicated to the development of the hospitality industry.</p>
Assessment	<p>Final control and continuous assessment control and individual tasks, testing, etc.), differentiated grading and exams (oral and written), presentations, defense of the practice report, public defense of the qualification work. A rating system is used.</p>
6 – Programme competencies	
Integral competence	<p>The ability to solve complex tasks of a research and/or innovative nature in the hotel and restaurant business</p>
General competences	<p>GC1. The ability to act on the basis of ethical considerations (motives)</p> <p>GC2. The ability to search, process and analyze information from various sources</p> <p>GC3. The ability to analyze, evaluate, synthesize, generate new ideas</p> <p>GC4. The ability to work in a team</p> <p>GC5. The ability to use information and communication technologies</p> <p>GC6. The ability to conduct research at the appropriate level</p> <p>GC7. The ability to make informed decisions.</p> <p>GC8. The ability to work in an international context</p>
Special (professional) competencies of the specialty (defined by the standard of higher education of the specialty)	<p>FC1. The ability to apply scientific, analytical, methodological tools, use interdisciplinary research to analyze the state of development of global and local markets for hotel and restaurant services to solve complex problems of hotel and restaurant business development</p> <p>FC 2. The ability to systematize and synthesize information to take into account the cross-cultural features of the hotel and restaurant business</p> <p>FC 3. The ability to plan and implement resource support for the hotel and restaurant business</p> <p>FC4. The ability to create and implement product, service, organizational, social, managerial, infrastructural, marketing innovations in the economic activity of hotel</p>

	<p>and restaurant business entities</p> <p>FC5. The ability to provide effective service, commercial, production, marketing, economic activity of hotel and restaurant business entities</p> <p>FC6. The ability to coordinate and regulate relationships with partners and consumers.</p> <p>FC 7. The ability to do business</p> <p>FC8. The ability to develop anti-crisis programs for corporations, hotel and restaurant chains, hotel and restaurant businesses.</p> <p>FC9. The ability to provide quality customer service for hotel and restaurant services.</p> <p>FC10. The ability to apply the principles of social responsibility in the activities of hotel and restaurant businesses.</p> <p>FC11. The ability to independently acquire new knowledge, use of innovative technologies in the hotel and restaurant business.</p> <p>FC12. The ability to integrate knowledge and solve complex problems of hotel and restaurant business in multidisciplinary contexts, in new or unfamiliar environments with incomplete or limited information.</p>
7 – – Program learning outcomes	
<p>Programme results of studies in the specialty (determined by the standard of higher education of the specialty)</p>	<p>PLO1. To develop and make effective decisions on the development of hotel and restaurant businesses, taking into account the goals, resources, constraints and risks, ensure their implementation, analyze and compare alternatives, assess the risks and likely consequences of their impact.</p> <p>PLO 2. Fluently communicate orally and in writing in Ukrainian and English when discussing professional issues, research and innovation in the field of hotel and restaurant business</p> <p>PLO 3. To develop, implement and apply modern methods for evaluating the effectiveness of innovation in the hotel and restaurant business</p> <p>PLO 4. To be able to monitor the market situation in hotel and restaurant services</p> <p>PLO 5. To assess new market opportunities, formulate business ideas and develop marketing measures under uncertain conditions and requirements that require the application of new approaches, methods and tools of socio-economic research</p> <p>PLO 6. To search for the necessary data in the scientific</p>

	<p>literature, databases and other sources, analyze and evaluate this data, systematize and organize information to solve complex problems of professional activity</p> <p>PLO 7. To investigate models of development of international and national hotel and restaurant chains (corporations)</p> <p>PLO 8. To initiate, develop and manage projects for the development of hotel and restaurant businesses, taking into account information, material, financial and staffing.</p> <p>PLO 9. To use specialized software to solve problems of management of basic and auxiliary business processes of hotel and restaurant business entities</p> <p>PLO 10. To be responsible for the formation of an effective personnel policy of the hotel and restaurant business, organizational communications, development of professional knowledge, assessment of strategic development of the team, selection and motivation of staff to effectively solve professional problems</p> <p>PLO 11. To carry out research and / or conduct innovative activities in order to acquire new knowledge and create new technologies and types of services (products) in the field of hotel and restaurant business and in broader multidisciplinary contexts</p> <p>PLO 12. Clearly and unambiguously convey one's own knowledge, conclusions, and reasoning to specialists and non-specialists, including students.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Staff support	<p>Meets the personnel requirements for ensuring the implementation of educational activities in the field of higher education in accordance with the current legislation of Ukraine (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine "On Approval of Licensing Conditions for the Implementation of Educational Activities of Educational Institutions" dated December 30, 2015 No. 1187 (as amended in accordance with the Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine No. 365 dated March 24, 2021). The programme is staffed by teachers who have language certificates at the B2 level or higher.</p>
Material and technical support	<p>Meets the technological requirements for the material and technical support of educational activities in the field of higher education in accordance with the current legislation of Ukraine (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine "On Approval of Licensing Conditions for the Implementation of Educational</p>

	<p>Activities of Educational Institutions" dated December 30, 2015 No. 1187 (as amended in accordance with the Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine No. 365 dated March 24, 2021).</p> <p>Educational buildings, computer classes, the SPARK Startup Center, the Polytechnic Hotel Educational Laboratory, the Educational Laboratory of Production Technology and Restaurant Service Organization allow us to fully ensure the provision of high-quality educational services in the academic disciplines of the EP.</p> <p>Internships are possible on the basis of modern domestic hotel and restaurant enterprises and abroad.</p>
Informational and educational and methodological support	<p>Meets the technological requirements for educational, methodological and informational support of educational activities in the field of higher education in accordance with the current legislation of Ukraine (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine "On Approval of Licensing Conditions for the Implementation of Educational Activities of Educational Institutions" dated December 30, 2015 No. 1187 (as amended in accordance with the Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine No. 365 dated March 24, 2021)/</p> <p>Virtual learning environment of NTU "KhPI", software, university scientific library, basic literature (textbooks, study guides, monographs, methodological recommendations, internship programs), periodicals, unlimited access to the Internet, author's developments of the teaching staff.</p> <p>The EP is provided with educational and methodological publications, an information base and access to foreign and domestic electronic resources of open access sources of information, scientometric databases, licensed abstract and full-text databases.</p>
9 – Academic mobility	
National credit mobility	On the basis of bilateral agreements between the National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute" and higher education institutions of Ukraine
International credit mobility	Based on bilateral agreements between the National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute" and higher education institutions of foreign partner countries.
Education of foreign students	Provides the possibility of teaching foreign citizens in English

2. List of components of the educational and professional programme

Code n/a	Components of the educational programme	Number of credits	Final control form
1. MANDATORY COMPONENTS			
1.1 General training			
GT 1	Methodology and organization of scientific research in the field	3,0	Differentiated grading
GT 2	Strategic management of marketing activities	3,0	Exam
GT 3	HR management and business ethics	3,0	Differentiated grading
1.2 Special (professional) training			
ST1	Innovation and innovative engineering in the hotel and restaurant business	5,0	Exam
ST2	International standards and quality of service in hotel and restaurant establishments	4,0	Exam
ST3	Modern digital technologies in business process management of hotel and restaurant establishments	4,0	Differentiated grading
ST4	Innovative restaurant technologies	4,0	Differentiated grading
ST5	Development and resource management	4,0	Exam
ST6	Revenue management	4,0	Exam
	The total volume of mandatory components:	34,0	
2.	Practical training	20	
PP 1	Research practice	6,0	Differentiated grading
PP 2	Pre-diploma practice	14,0	Differentiated grading
3.	Attestation	8,0	Qualification work
4. SELECTIVE COMPONENTS			
ECST1-ECST 5	Educational components of free choice of professional training according to list 1	20,0	Differentiated grading
ECGT 1, ECGT 2	Educational components of free choice of general training according to list 2	8	Differentiated grading
	The total volume of selective components:	28,0	
	TOTAL AMOUNT FOR THE EDUCATIONAL PROGRAMME:	90,0	

3. DISTRIBUTION OF THE CONTENT OF THE EDUCATIONAL PROGRAMME BY COMPONENT GROUPS AND TRAINING CYCLES

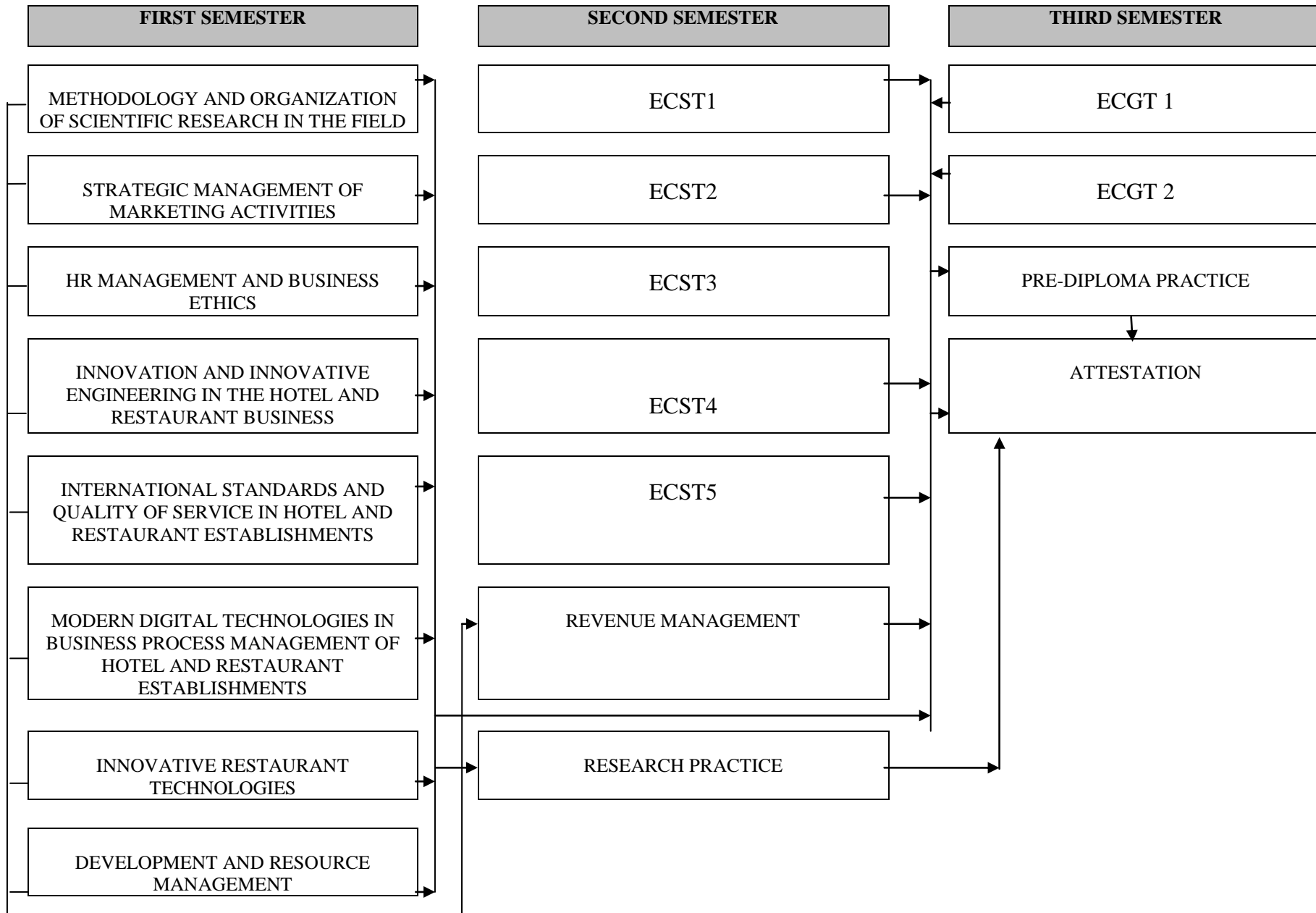
No n/p	Training cycle	The volume of the educational load of the student of higher education (credits / %)		
		Mandatory components of the educational and professional programme	Selective components of the educational and professional programme	Total for the entire period of study
1	General training	9 /10,0	-	9 /10,0
2	Special (professional) training	25/27,8	-	25/27,8
3	Practical training	20/22,2		20/22,2
4	Attestation	8/8,9		8/8,9
5	SELECTIVE COMPONENTS		28 /31,1	28 /31,1
Total for the entire period of study		62 / 68,9	28 /31,1	90 / 100

4. FORM OF CERTIFICATION OF HIGHER EDUCATION APPLICANTS

Attestation of the higher education applicants studying within the educational and professional programme " Hotel and restaurant business" specialty 241 " Hotel and restaurant business" is carried out in the form of a public defense of the qualification work and ends with the issuance of a document of the established form on awarding them a master's degree with the qualification: master of hotel and restaurant business.

The qualification work must not contain plagiarism and falsification. Attestation is carried out openly and publicly. The qualification work must be published on the official website of the institution of higher education or its subdivision, or in the repository of the institution of higher education.

5. STRUCTURAL AND LOGICAL SCHEME OF THE EDUCATIONAL PROGRAMME



6. MATRIX OF CORRESPONDENCE BETWEEN DEFINED LEARNING OUTCOMES, COMPETENCIES AND EDUCATIONAL COMPONENTS

Learning outcomes	Competencies																			
	Integral																			
	General								Special (professional)											
	3K1	3K2	3K3	3K4	3K5	3K6	3K7	3K8	CK1	CK2	CK3	CK4	CK5	CK6	CK7	CK8	CK9	CK10	CK11	CK12
PLO1	FC2 GC3	GC2 GC3 FC1 FC2 FC5 FC6 PP1 PP2	GC3 FC1 FC4 FC5 FC6 PP1 PP2	GC2 GC3 FC1 FC5 FC5 PP2	GC2 GC3 FC5 PP1 PP2	GC2 PP1	GC2 GC3 FC1 FC2 FC4 FC5 FC6 PP1 PP2	GC2 FC1 FC2 FC4 FC5	GC2 FC1 FC5 FC6 PP1	GC3 FC5	GC3 FC5 PP2	GC3 FC1 FC5 PP1	GC2 FC2 FC4 FC5 FC6 PP2	GC2 GC3 FC5 FC6 PP2	FC2 FC4 FC5 FC6	FC1 FC5 PP1	FC2 FC4 PP2	GC3 FC2 FC4	GC2 FC1 FC4 PP1	GC2 GC3 FC1 FC4 FC5 FC6 PP1
PLO2	GC3	GC3 FC1 FC3 FC5 PP1 PP2	GC3 FC1 FC3 FC4 FC5 PP1 PP2	GC3 FC1 FC5 PP2	GC3 FC3 FC5 PP1 PP2		GC3 FC1 FC3 FC5 PP1 PP2	FC1 FC5	FC1 FC5 PP1	GC3 FC5	GC3 FC5 PP2	FC1 FC4 FC5 PP1	FC3 FC4 FC5 PP2	GC3 FC5 PP2	FC5	FC1 FC5 PP1	PP2	GC3	FC1 FC3 PP1	GC3 FC1 FC3 FC5 PP1
PLO3		FC1 FC5 PP1	FC5 PP1	FC1 FC5	FC5 PP1		FC1 FC4 FC5 PP1	FC1 FC4 FC5	FC1 FC5 PP1	FC5	FC5	FC1 FC5 PP1	FC4 FC5	FC5	FC4 FC5	FC1 FC5 PP1	FC4	FC4	FC1 FC4 PP1	FC1 FC4 FC5 PP1
PLO4		GC2 FC5 FC6 PP1	FC4 FC5 FC6 PP1	GC2 FC5	GC2 FC5 PP1	GC2 PP1	GC2 FC4 FC5 FC6 PP1	GC2 FC4 FC5	GC2 FC5 FC6 PP1	FC5	FC5	FC4 FC5 PP1	GC2 FC4 FC5 FC6	GC2 FC5 FC6	FC4 FC5 FC6	FC5 PP1	FC4	FC4	GC2 FC4 PP1	GC2 FC4 FC5 PP1
PLO5		GC2 FC1 FC5 FC6 PP1	FC1 FC4 FC5 FC6 PP1	GC2 FC1 FC5	GC2 FC5 PP1	GC2 PP1	GC2 FC1 FC4 FC5 FC6 PP1	GC2 FC1 FC4 FC5	GC2 FC1 FC5 FC6 PP1	FC5	FC5	FC1 FC4 FC5 PP1	GC2 FC4 FC5 FC6	GC2 FC5 FC6	FC4 FC5 FC6	FC1 FC5 PP1	FC4	FC4	GC2 FC1 FC4 PP1	GC2 FC1 FC4 FC5 FC6 PP1

	3K1	3K2	3K3	3K4	3K5	3K6	3K7	3K8	CK1	CK2	CK3	CK4	CK5	CK6	CK7	CK8	CK9	CK10	CK11	CK12
PLO6	FC2 GC3	GC1 GC2 FC1 FC2 FC3 FC5 PP1	GC1 FC1 FC3 FC5 PP1	GC2 FC1 FC5	GC2 FC3 FC5 PP1	GC1 GC2 PP1	GC2 FC1 FC2 FC3 FC5 PP1	GC2 FC1 FC2 FC5	GC1 GC2 FC1 FC5 PP1	FC5	FC5	FC1 FC5 PP1	GC2 FC2 FC3 FC5	GC2 FC5	FC2 FC5	FC1 FC5 PP1	FC2	FC2	GC1 GC2 FC1 FC3 PP1	GC1 GC2 FC1 FC3 FC5 PP1
PLO7	FC2	GC1 FC1 FC2 FC3 FC5 PP1	GC1 FC1 FC3 FC5 PP1	FC1 FC5	FC3 FC5 PP1	GC1 PP1	FC1 FC2 FC3 FC5 PP1	FC1 FC2 FC5	GC1 FC1 FC5 PP1	FC5	FC5	FC1 FC5 PP1	FC2 FC3 FC5	FC5	FC2 FC5	FC1 FC5 PP1	FC2	FC2	GC1 FC1 FC3 II1	GC1 FC1 FC3 FC5 PP1
PLO8	GC3 FC2	FC1 FC2 FC3 GC3 FC5 PP1 PP2	FC1 FC3 GC3 FC5 PP1 PP2	FC1 GC3 FC5 PP2	FC3 GC3 FC5 PP1 PP2	PP1	FC1 FC2 FC3 GC3 FC5 PP1 PP2	FC1 FC2 FC5	FC1 FC5 PP1	GC3 FC5	GC3 FC5 PP2	FC1 GC3 FC5 PP1	FC2 FC3 FC5 PP2	GC3 FC5 PP2	FC2 FC5	FC1 FC5 PP1	FC2 PP2	FC2 GC3	FC1 FC3 PP1	FC1 FC3 GC3 FC5 PP1
PLO9		FC3 FC5 PP2	FC3 FC5 PP2	FC5 PP2	FC3 FC5 PP2		FC3 FC5 PP2	FC5	FC5	FC5	FC5 PP2	FC5	FC3 FC5 PP2	FC5 PP2	FC5	FC5	PP2		FC3	FC3 FC5
PLO10	GC3	GC3 FC5	GC3 FC5	GC3 FC5	GC3 FC5		GC3 FC5	FC5	FC5	GC3 FC5	GC3 FC5	GC3 FC5	FC5	GC3 FC5	FC5	FC5		GC3		GC3 FC5
PLO11		GC1 FC1 FC5 PP1	GC1 FC1 FC4 FC5 PP1	FC5	FC5 PP1	GC1	FC1 FC4 FC5 PP1	FC1 FC4 FC5	GC1 FC1 FC5 PP1	FC5	FC5	FC1 FC4 FC5 PP1	FC4 FC5	FC5	FC4 FC5	FC1 FC5 PP1	FC4	FC4	GC1 FC1 FC4 PP1	GC1 FC1 FC4 FC5 PP1
PLO12		GC1 FC1 FC5 PP1	GC1 FC1 FC5 PP1	FC1 FC5	FC5 PP1	GC1	FC1 FC5 PP1	FC1 FC5	GC1 FC1 FC5 PP1	FC5	FC5	FC1 FC5 PP1	FC5	FC5	FC5	FC1 FC5 PP1			GC1 FC1 PP1	GC1 FC1 FC5 PP1