

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХП»



Євген СОКОЛ

« 02 »

КВІТНЯ

2025 р.

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

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю
галузі знань
кваліфікація

І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
І Транспорт та послуги
Магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХП»

Голова Вченої ради

Євген СОКОЛ

Протокол № 4

Від «28» березня 2025 р.

Харків 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП із спеціальності
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

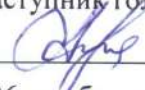
Гарант освітньої програми

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО
«24» березня 2025 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

 Руслан МИГУЩЕНКО
«26» березня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО
«24» березня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу

 Тарас ДАНЬКО
«25» березня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Представник студентського самоврядування
(Студентський альянс НТУ «ХПІ»)

 Віталій БОНДАРЕНКО
«24» березня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Здобувач вищої освіти (член робочої групи ОП), гр. БЕМ-М2524

 Дар'я ЛЕПЕТЕНЬ
«24» березня 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом ректора Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» від «02» квітня 2025 року № 111 ОД

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проєкт освітньої програми одержано від:

1. **ШЕВЕЛЮК Михайло**, маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Української школи Гостинності «Horeca School»

2. **БАГАТИР Марія**, директор ТОВ «Ресторан Прага»

3. **ПОВОРОЗНЮК Інна**, кандидат економічних наук, доцент, завідувачка кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» відповідає потребам сучасного ринку HoReCa, орієнтується на підготовку висококваліфікованих управлінців, аналітиків та інноваторів у сфері гостинності. Структура програми відображає ключові стратегічні вектори розвитку галузі - сталий розвиток, цифрову трансформацію, стратегічне управління, що робить її актуальною як для національного, так і для міжнародного ринку праці.

Сильними сторонами освітньої програми є її стратегічна орієнтація. Такі навчальні дисципліни як «Стратегічне управління маркетинговою діяльністю», «Девелопмент та управління ресурсами», «Revenue менеджмент» спрямовані на управління бізнес-процесами, формують системне управлінське мислення. Відповідність освітньої програми реаліям цифрової економіки забезпечено введенням до переліку навчальних дисциплін ОК «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу». Міжнародна складова освітньої програми забезпечена включенням англomовної дисципліни та фокусом на міжнародні стандарти обслуговування, що створює основу для підготовки фахівців європейського рівня. Інноваційна складова магістерської освітньої програми чітко простежується через перелік навчальних дисциплін, які орієнтовані на сучасні тенденції, впровадження інноваційних технологій.

Зважаючи на досвід роботи з мережами HoReCa в Україні та ЄС, рекомендується включити до переліку фахових дисциплін навчальну дисципліну «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві». Ця дисципліна має стати ключовою для магістерської підготовки, адже саме сервісна складова є основою створення цінності у сфері гостинності. Вона дозволить сформувати глибоке розуміння принципів сервіс-дизайну, розвивати компетентності у побудові сервіс-стратегії підприємства; покращити управління клієнтським досвідом.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти має вагомий інтелектуальний потенціал і орієнтована на лідерів індустрії гостинності. Запропонована рекомендація щодо введення дисципліни «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві» дозволить ще глибше інтегрувати сервіс як цінність у філософію підготовки сучасного управлінця в HoReCa. Українська Школа Гостинності підтримує розвиток цієї освітньої програми та висловлює готовність до партнерської співпраці в межах стажувань і спільних проєктів.

Рецензент,
Маркетинг та SEO-менеджер
готелю «Швейцарський» та
ресторану «Валентино»,
керівник Української школи гостинності
«Horeca School»



(Signature)
М.М. Шевелюк

Рецензія

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на основі Стандарту вищої освіти України за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ МОН України від 05.01.2021 р. № 26).

Програма має обсяг 90 кредитів ЄКТС (1 рік 4 місяці) і включає повний цикл підготовки магістрів: аудиторне навчання, самостійну роботу, дослідницьку і переддипломну практики та виконання кваліфікаційної роботи. Структура ОПП відповідає сучасним академічним та професійним вимогам і забезпечує гнучку, але цілеспрямовану траєкторію підготовки фахівців.

Метою програми є формування висококваліфікованих 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.

Особливістю програми є її чітка орієнтація на практичну управлінську діяльність у закладах ресторанного господарства. Освітні компоненти, як-от: Revenue менеджмент, Інноваційні ресторани технології, Digital-технології в управлінні, Девелопмент та управління ресурсами, HR-менеджмент — охоплюють актуальні аспекти функціонування галузі. Таке наповнення повністю відповідає потребам готельно-ресторанного бізнесу, оскільки передбачає розвиток hard і soft skills, необхідних для ефективної професійної діяльності.

Дисципліна «Методологія і організація наукових досліджень в галузі» спрямована на розвиток дослідницьких навичок, необхідних для підготовки якісної магістерської роботи. Її інтеграція в освітній процес дозволяє забезпечити методологічну підготовку, необхідну для здійснення прикладних досліджень у сфері HoReCa.

У цілому, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», яка реалізується в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний університет», є цілісною, логічно структурованою та відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців магістерського рівня. Її реалізація дозволяє сформувати компетентності, необхідні для успішного вирішення професійних завдань та забезпечити відповідність програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Кандидат економічних наук, доцент,
завідувачка кафедри технологій
та організації туризму і
готельно-ресторанної справи,
Уманський державний педагогічний
університет імені Павла Тичини



І.М. ПОВОРОЗНЮК

Рецензія

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» надає реальну можливість сформувати нове покоління фахівців, здатних забезпечити розвиток галузі відповідно до сучасних викликів та тенденцій.

Особливістю даної програми є її чітке фокусування на управлінських, інноваційних та підприємницьких аспектах діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. Такі дисципліни, як «*Revenue-менеджмент*», «*Інноваційні ресторанні технології*», «*Digital-технології в управлінні бізнес-процесами*», «*HR-менеджмент та етика бізнесу*» – напряду відображають практичні потреби сучасного ресторанного підприємства. Зі свого досвіду можу зазначити, що саме ці компетенції часто стають визначальними під час відбору кандидатів на управлінські посади у ресторані.

Особливої уваги заслуговує варіативна складова програми, яка дозволяє майбутнім фахівцям формувати власну освітню траєкторію. Це відповідає реальній динаміці ресторанного бізнесу, де успішні працівники повинні бути гнучкими, мультифункціональними, здатними працювати з інноваціями, вести проєкти та взаємодіяти з клієнтами на високому рівні сервісу.

Програма ефективно поєднує теоретичну базу з практичною підготовкою: студенти мають дослідницьку та переддипломну практики, доступ до сучасних навчальних лабораторій і можуть стажуватись у реальних умовах закладів гостинності, у тому числі за кордоном. Проте, вважаємо, що у зв'язку з потребами ринку праці, доцільним є внесення змін до структури освітньо-професійної програми, зокрема заміна дослідницької практики на виробничу. Практикоорієнтований характер підготовки магістрів за спеціальністю передбачає тісний зв'язок з реальними умовами роботи підприємств ресторанного бізнесу. Виробнича практика дозволить здобувачам безпосередньо долучитися до управління бізнес-процесами, впровадження інновацій, контролю якості послуг та сервісу. Виробнича практика формує управлінські навички, необхідні для професійної реалізації в закладах HoReCa, тоді як дослідницький компонент може бути реалізований у межах виконання кваліфікаційної роботи.

Загалом, освітня програма повністю відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у сфері ресторанного бізнесу та рекомендується для реалізації у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».

Директор ТОВ «Ресторан Прага»



Марія БАГАТИР

ПЕРЕДМОВА

Відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Розроблено робочою групою ОП «Готельно-ресторанна справа»

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

Гарант освітньої програми

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна, доктор економічних наук, професор, завідувач 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. **КУНИЦЯ Катерина Вікторівна**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
4. **ЛЕПЕТЕНЬ Дарья Андріївна**, здобувач 1 курсу, магістрант кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
5. **ШЕНОГОЛЕЦЬ Валерій Віталійович**, Голова правління АТ «Готель «Харків».

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

1 – Загальна інформація	
Заклад вищої освіти 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	Магістр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Професійний стандарт відсутній Професійна кваліфікація не присвоюється
Форма навчання	Інституційна (очна (денна), заочна)
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	НАЗЯВО. сертифікат про акредитацію освітньої програми №14307. Термін дії – 01.07.2030».
Цикл/рівень програми	Другий (магістерський) рівень вищої освіти, НРК – 7 рівень, EQF-LLL– 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл
Передумови	Освітній ступінь «бакалавр»; «магістр»
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	Відповідно до терміну дії сертифікату Переглядається щорічно
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/dokumenty/diyuchy-osvitni-programy/osvitnij-riven-bakalavr/vstup-2025-2026-navchalnogo-roku/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих 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	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	J Транспорт та послуги J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Об’єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як

	сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма. Орієнтована на професійну підготовку фахівців, які мають поглиблені знання щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатні застосовувати інноваційні методи та сучасні інструменти економіки та менеджменту, проводити прикладні аналітичні дослідження, приймати обґрунтовані рішення за умов невизначеності, розробляти проекти розвитку на базі сучасних досягнень науки та передових практик готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна підготовка, що фокусується на формуванні та розвитку професійних компетентностей фахівців, здатних розв'язувати складні типові та нестандартні задачі сервісного, виробничо-технологічного, організаційно-управлінського характеру, застосовувати інноваційні підходи для розробки й ухвалення рішень у сфері

	готельно-ресторанного бізнесу, використовувати сучасні методи та інструменти управління підприємством. Ключові слова: готельний бізнес, ресторанний бізнес, управління, проєкт, якість обслуговування, інновації, девелопмент, бізнес-процеси, сервіс
Особливості програми	Підготовка фахівців з підприємницьким мисленням, здатних управляти готельним і ресторанним бізнесом в сучасному бізнес-середовищі, розробляти та впроваджувати інновації, бізнес-проєкти розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Програма передбачає можливості закордонного стажування-практики здобувачів освіти та практичної підготовки у вітчизняних закладах гостинності. Залучення провідних науковців та фахівців-практиків сфери обслуговування до освітнього процесу. Варіативна складова розширена дисциплінами, які забезпечують формування умінь та навичок у сфері управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та академічні права випускників	
Придатність до працевлаштування	Професії відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) ресторану 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління

Подальше навчання	Можливість навчатися за програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень. Методи та технології: загальнонаукові, інформаційно-комунікаційні технології, методи науково-дослідницької діяльності та презентації результатів. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, практичних занять. Також передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем за окремими освітніми компонентами. Здобувачі вищої освіти залучаються до участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, науково-практичних конференціях, які присвячені розвитку індустрії гостинності.
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени, презентації, захист звітів з виробничої і переддипломної практик, публічний захист випускної кваліфікаційної роботи. Рейтингова система оцінювання.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК4. Здатність працювати в команді ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати	РН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з

навчання	питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. РН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. РН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. РН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. РН06. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності. РН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). РН08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.
----------	---

	РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021 р., Додаток 15, 16)
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова кабінету міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р., № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021, Додаток 17). Навчальні корпуси, комп'ютерні класи, Стартап-центр «SPARK», Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування дозволяють у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП. Проведення практик можливе на базі сучасних вітчизняних готельних і ресторанних підприємств та за кордоном.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова кабінету міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р., № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365

	від 24.03.2021, Додаток 18). Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХПІ», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, навчальні посібники, монографії, методичні рекомендації, програми практик), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет, авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до іноземних та вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативних і повнотекстових баз даних. Силабуси за освітньою програмою розміщено на сайті https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Згідно з вимогами чинного законодавства за умови визнання попереднього освітнього рівня

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові освітні компоненти			
1.1 Загальна підготовка			
ЗП1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	3,0	Залік
ЗП2	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	3,0	Екзамен
ЗП3	HR-менеджмент та етика бізнесу	3,0	Залік
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка			
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	4,0	Залік
СП4	Інноваційні ресторанны технології	4,0	Залік
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	4,0	Екзамен
СП6	Revenue менеджмент	4,0	Екзамен
СП7	Сервіс у готельному і ресторанному господарстві	4,0	Екзамен
2. Практична підготовка			
ПП 1	Виробнича практика	6,0	Залік
ПП 2	Переддипломна практика	14,0	Залік
3. Атестація			
Атестація		8,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
4. Вибіркові освітні компоненти			
4.1	Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки загальноінститутського каталогу	16,0	
ОКВП1	ОК ВВ ПП 1	4,0	Залік
ОКВП2	ОК ВВ ПП 2	4,0	Залік
ОКВП3	ОК ВВ ПП 3	4,0	Залік
ОКВП4	ОК ВВ ПП 4	4,0	Залік
4.2	Освітні компоненти вільного вибору загальної підготовки	8,0	
ОКЗП1	ОК ВВ ЗП 1	4,0	Залік
ОКЗП2	ОК ВВ ЗП 2	4,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		24,0	
Загальний обсяг освітньої програми		90,0	

3. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів ECTS / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	Загальна підготовка	9 /10,0	-	9 /10,0
2	Спеціальна (фахова) підготовка	29/32,0	-	25/32,0
3	Практична підготовка	20/22,0		20/22,0
4	Атестація	8/9,0		8/9,0
5	Компоненти вільного вибору		24/27,0	24 /27,0
Всього за весь термін навчання		66 / 73,0	24/27,0	90 / 100

4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Публічний захист кваліфікаційної роботи проходить на відкритому засіданні атестаційної комісії.

Виконується процедура перевірки кваліфікаційної роботи на академічний плагіат, яка включає автоматизовану перевірку робіт за допомогою програмних засобів і аналіз робіт фахівцями з відповідної предметної області з урахуванням результатів такої перевірки. Результати перевірки відображаються за формою встановленою на кафедрі. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії Університету.

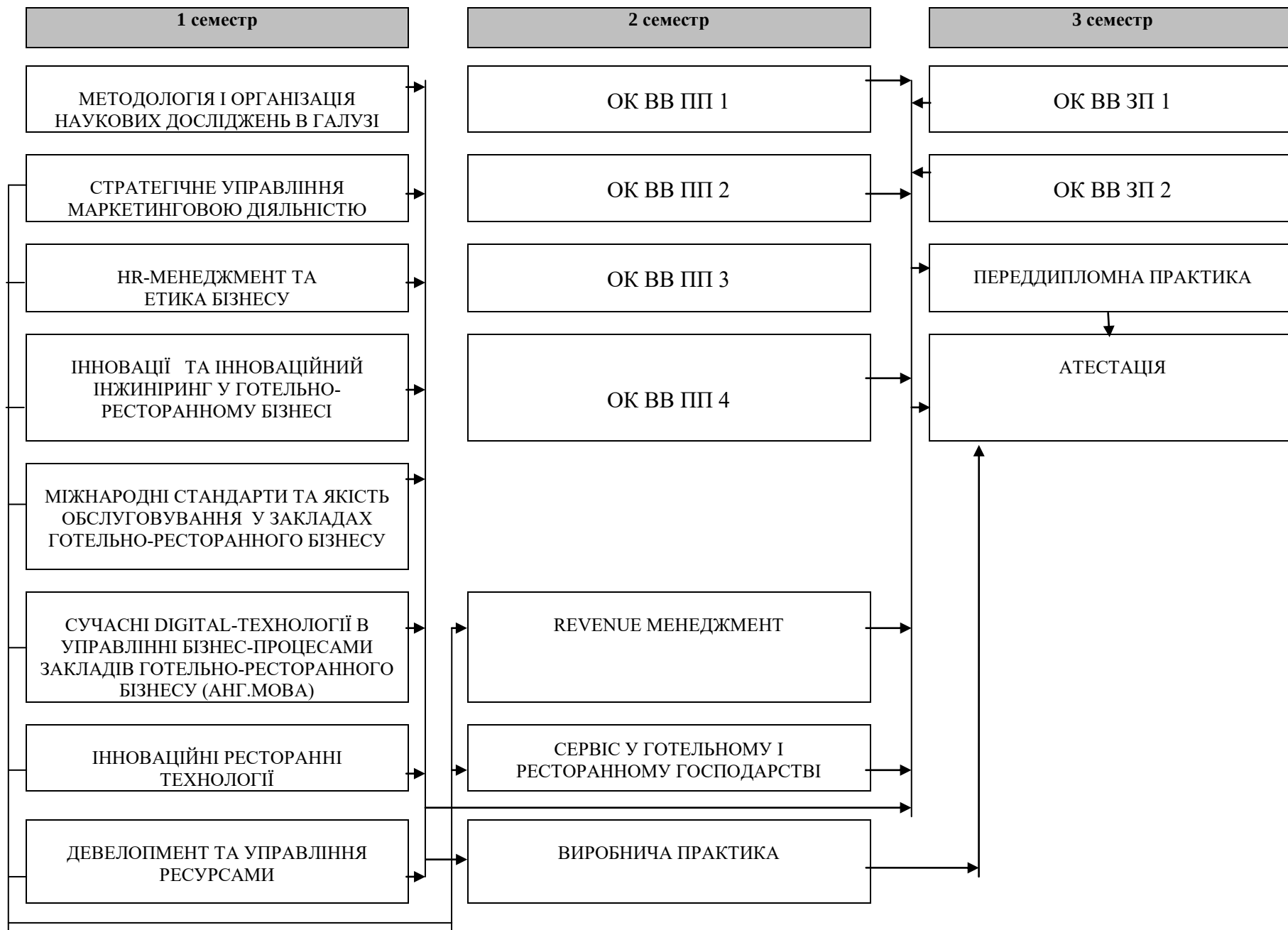
5. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Принципи та процедури забезпечення якості освіти	Принципи: – відповідність європейським і національним стандартам якості вищої освіти; – автономія закладу вищої освіти, який відповідає за забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; – системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх рівнях освітнього процесу; – здійснення моніторингу якості освіти; – залучення здобувачів освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості; – відкритість інформації на всіх етапах забезпечення якості. Процедури: – удосконалення планування освітньо-наукової діяльності; – затвердження, моніторинг і періодичний перегляд освітньо-професійних програм; – підвищення якості підготовки контингенту здобувачів вищої освіти; – посилення кадрового потенціалу Університету; – забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти; – розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом; – забезпечення публічності інформації про діяльність Університету; – створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях викладачів та здобувачів вищої освіти.
Моніторинг та періодичний перегляд програм	Регулярний моніторинг, перегляд і оновлення освітньо-професійних програм мають на меті гарантувати відповідний рівень надання освітніх послуг, а також створює сприятливе й ефективне навчальне середовище для здобувачів вищої освіти. Це передбачає оцінювання: змісту програми, гарантуючи відповідність програми сучасним вимогам; потреб суспільства, що змінюються; навчального навантаження здобувачів вищої освіти; ефективності процедур оцінювання здобувачів; очікувань, потреб і задоволеності здобувачів вищої освіти змістом та процесом навчання; навчального середовища відповідності меті і змісту програми; якості сервісних послуг для здобувачів вищої освіти. Програми регулярно переглядають і оновлюють після завершення повного циклу підготовки до початку нового навчального року.
Оцінювання здобувачів вищої освіти	Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється під час проведення контрольних та моніторингових заходів. Заходи передбачають поточний і підсумковий контроль, атестацію. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння і

	засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, публічно чи письмово представляти певний матеріал тощо. Формами поточного контролю є: виконання індивідуальних завдань; виконання тестових завдань; виконання контрольних робіт тощо. Підсумковий контроль включає семестровий контроль (екзамен, диференційований залік з конкретної навчальної дисципліни) та атестацію. Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену або заліку з конкретної навчальної дисципліни в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою, і в терміни, встановлені навчальним планом. Моніторинг успішності здобувача освіти здійснюється за допомогою 100-бальної системи оцінювання з обов'язковим переведенням оцінок до національної шкали та шкали ECTS.
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	Система підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників розробляється у відповідності до діючої нормативної бази та будується на наступних принципах: обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації; прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації; моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійної діяльності; обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність; оприлюднення результатів стажування та підвищення кваліфікації.
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Наявне кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення зі спеціальності відповідає вимогам діючих Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та забезпечує реалізацію державних вимог до фахівця з вищою освітою.
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	З метою управління освітніми процесами розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної компанії, планування та організації навчального процесу; доступ до навчальних ресурсів; обліку та аналізу успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; моніторинг дотримання стандартів якості. Для управління якістю освітньої діяльності в Університеті створена інформаційна система АСУ НП.
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації розміщена у відкритому доступі на сайті НТУ «ХП».
Дотримання академічної доброчесності працівниками	В університеті працівниками та здобувачами вищої освіти здійснюється дотримання академічної доброчесності. Система забезпечення дотримання академічної доброчесності

Університету та здобувачами вищої освіти	учасниками освітнього процесу базується на таких принципах: дотримання загальноприйнятих принципів моралі; демонстрація поваги до Конституції і законів України і дотримання їхніх норм; повага до всіх учасників освітнього процесу незалежно від їхнього світогляду, соціального стану, релігійної та національної приналежності; дотримання норм законодавства про авторське право; посилання на джерела інформації у разі запозичень ідей, тверджень, відомостей; самостійне виконання індивідуальних завдань.
Система запобігання та виявлення академічного плагіату	Здійснюється перевірка на плагіат згідно з вимогами нормативних документів Університету.

6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ, КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ

Результати навчання	Компетентності																			
	Інтегральна																			
	Загальні								Спеціальні (фахові)											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
РН01	СП2 ЗП3	ЗП2 ЗП3 СП1 СП2 СП5 СП6 ПП1 ПП2	ЗП3 СП1 СП4 СП5 СП6 ПП1 ПП2	ЗП2 ЗП3 СП1 СП5 СП7 ПП1 ПП2	ЗП2 ЗП3 СП5 СП7 ПП1 ПП2	ЗП2	ЗП2 ЗП3 СП1 СП2 СП4 СП5 СП6 СП7 ПП2	ЗП2 СП1 СП2 СП4 СП5	ЗП2 СП1 СП5 СП6	ЗП3 СП5	ЗП3 СП5 ПП2	ЗП3 СП1 СП5	ЗП2 СП2 СП4 СП5 СП6 СП7 ПП1 ПП2	ЗП2 ЗП3 СП5 СП6 СП7 ПП1 ПП2	СП2 СП4 СП5 СП6	СП1 СП5	СП2 СП4 СП7 ПП1 ПП2	ЗП3 СП2 СП4	ЗП2 СП1 СП4	ЗП2 ЗП3 СП1 СП4 СП5 СП6
РН02	ЗП3	ЗП3 СП1 СП3 СП5 ПП2	ЗП3 СП1 СП3 СП4 СП5 ПП2	ЗП3 СП1 СП5 ПП2	ЗП3 СП3 СП5 ПП2		ЗП3 СП1 СП3 СП5 ПП2	СП1 СП5	СП1 СП5	ЗП3 СП5	ЗП3 СП5 ПП2	СП1 СП4 СП5	СП3 СП4 СП5 ПП2	ЗП3 СП5 ПП2	СП5	СП1 СП5	ПП2	ЗП3	СП1 СП3	ЗП3 СП1 СП3 СП5
РН03		СП1 СП5	СП5	СП1 СП5	СП5		СП1 СП4 СП5	СП1 СП4 СП5	СП1 СП5	СП5	СП5	СП1 СП5	СП4 СП5	СП5	СП4 СП5	СП1 СП5	СП4	СП4	СП1 СП4	СП1 СП4 СП5
РН04		ЗП2 СП5 СП6	СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП5	ЗП2 СП5	ЗП2	ЗП2 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП4 СП5	ЗП2 СП5 СП6	СП5	СП5	СП4 СП5	ЗП2 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6	СП4 СП5 СП6	СП5	СП4	СП4	ЗП2 СП4	ЗП2 СП4 СП5

	3К1	3К2	3К3	3К4	3К5	3К6	3К7	3К8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
PH05		3П2 СП1 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5 СП6	3П2 СП1 СП5	3П2 СП5	3П2	3П2 СП1 СП4 СП5 СП6	3П2 СП1 СП4 СП5	3П2 СП1 СП5 СП6	СП5	СП5	СП1 СП4 СП5	3П2 СП4 СП5 СП6	3П2 СП5 СП6	СП4 СП5 СП6	СП1 СП5	СП4	СП4	3П2 СП1 СП4	3П2 СП1 СП4 СП5 СП6
PH06	СП2 3П3	3П1 3П2 СП1 СП2 СП3 СП5	3П1 СП1 СП3 СП5	3П2 СП1 СП5	3П2 СП3 СП5	3П1 3П2	3П2 СП1 СП2 СП3 СП5	3П2 СП1 СП2 СП5	3П1 3П2 СП1 СП5	СП5	СП5	СП1 СП5	3П2 СП2 СП3 СП5	3П2 СП5	СП2 СП5	СП1 СП5	СП2	СП2	3П1 3П2 СП1 СП3	3П1 3П2 СП1 СП3 СП5
PH07	СП2	3П1 СП1 СП2 СП3 СП5	3П1 СП1 СП3 СП5	СП1 СП5	СП3 СП5	3П1	СП1 СП2 СП3 СП5	СП1 СП2 СП5	3П1 СП1 СП5	СП5	СП5	СП1 СП5	СП2 СП3 СП5	СП5	СП2 СП5	СП1 СП5	СП2	СП2	3П1 СП1 СП3 П1	3П1 СП1 СП3 СП5
PH08	3П3 СП2	СП1 СП2 СП3 3П3 СП5 ПП2	СП1 СП3 3П3 СП5 ПП2	СП1 3П3 СП5 ПП2	СП3 3П3 СП5 ПП2		СП1 СП2 СП3 3П3 СП5 ПП2	СП1 СП2 СП5	СП1 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5 ПП2	СП1 3П3 СП5	СП2 СП3 СП5 ПП2	3П3 СП5 ПП2	СП2 СП5	СП1 СП5	СП2 ПП2	СП2 3П3	СП1 СП3	СП1 СП3 3П3 СП5
PH09		СП3 СП5 ПП1 ПП2	СП3 СП5 ПП1 ПП2	СП5 СП7 ПП1 ПП2	СП3 СП5 СП7 ПП1 ПП2		СП3 СП5 СП7 ПП1 ПП2	СП5	СП5	СП5	СП5 ПП2	СП5	СП3 СП5 СП7 ПП1 ПП2	СП5 ПП1 ПП2	СП5	СП5	СП7 ПП1 ПП2		СП3	СП3 СП5
PH10	3П3	3П3 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5		3П3 СП5	СП5	СП5	3П3 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5	СП5	3П3 СП5	СП5	СП5		3П3		3П3 СП5
PH11		3П1 СП1 СП5	3П1 СП1 СП4 СП5	СП5	СП5	3П1	СП1 СП4 СП5	СП1 СП4 СП5	3П1 СП1 СП5	СП5	СП5	СП1 СП4 СП5	СП4 СП5	СП5	СП4 СП5	СП1 СП5	СП4	СП4	3П1 СП1 СП4	3П1 СП1 СП4 СП5
PH12		3П1 СП1 СП5	3П1 СП1 СП5	СП1 СП5	СП5	3П1	СП1 СП5	СП1 СП5	3П1 СП1 СП5	СП5	СП5	СП1 СП5	СП5	СП5	СП5	СП1 СП5			3П1 СП1	3П1 СП1 СП5

Результати обговорення освітньої програми

Стейкхолдери (вказати ПІБ та посаду, місце роботи)	Зауваження/Рекомендації	Враховано / частково враховано/ не врахован	Примітка
Шевелюк М. М. , маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Української школи Гостинності «Hogeca School»	Рекомендується включити до переліку фахових дисциплін навчальну дисципліну «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві». Ця дисципліна має стати ключовою для магістерської підготовки, адже саме сервісна складова є основою створення цінності у сфері гостинності. Вона дозволить сформувати глибоке розуміння принципів сервіс-дизайну, розвивати компетентності у побудові сервіс-стратегії підприємства; покращити управління клієнтським досвідом.	Враховано	
Поворознюк І.М. кандидат економічних наук, доцент, завідувачка кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини	немає	-	
Богатир М. , директор ТОВ «Ресторан Прага»	Доцільним є внесення змін до структури освітньо-професійної програми, зокрема заміна дослідницької практики на виробничу. Практикоорієнтований характер підготовки магістрів за спеціальністю передбачає тісний зв'язок з реальними умовами роботи підприємств ресторанного бізнесу. Виробнича практика дозволить здобувачам безпосередньо	Враховано	

	долучитися до управління бізнес-процесами, впровадження інновацій, контролю якості послуг та сервісу. Виробнича практика формує управлінські навички, необхідні для професійної реалізації в закладах HoReCa, тоді як дослідницький компонент може бути реалізований у межах виконання кваліфікаційної роботи..		
--	--	--	--

Завідувач кафедри  Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

Гарант освітньої програми  Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

План врахування зауважень/рекомендацій за результатами акредитаційної експертизи освітньої програми

Рекомендації, надані під час останньої акредитації	Період врахування (короткостроковий/ довгостроковий/не доцільно враховувати)	Заходи, що спрямовані на врахування рекомендацій / Обґрунтування щодо недоцільності впровадження рекомендації	Терміни впровадження заходів/ відповідальні особи
Загальні рекомендації Експертної групи (по кафедрі, галузі, інституту, університету)			
Рекомендується до кінця 2024-2025 н.р., внести зміни до процесу модернізації ОП, залучивши представників студентського самоврядування до цього процесу. Провести зустрічі та консультації з представниками студентського самоврядування для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на удосконалення навчального процесу та ОП.	короткостроковий	1) Провести зустріч гаранта ОП з представниками студентського самоврядування. Обговорити питання: - Роль студентського самоврядування в забезпеченні якості освітнього процесу на освітніх програмах кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу . - Перспективи запровадження опитувань студентів представниками студентського самоврядування. - Відповідність змісту освітніх програм кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу очікуванням студентської спільноти. - Пропозиції студентського самоврядування щодо удосконалення освітніх програм з урахуванням потреб студентської спільноти - Участь студентського самоврядування в формуванні громадянської свідомості здобувачів вищої освіти В ОП 2025 передбачити узгодження із самоврядуванням	Квітень-червень 2025 р.

		університету	
До кінця 2024 року активізувати здобувачів ОП до участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО. Терміново до 30.11.2024 р. провести зустрічі з представниками студентського самоврядування для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на навчальний процес та процедур розробки та вдосконалення ОП.	короткостроковий	Провести організаційні заходи щодо розширення можливостей здобувачів ОП брати участь в програмах міжнародної академічної мобільності Ознайомити здобувачів під час загальних зустрічей з керівництвом ОП, кураторських годин з можливостями участі в програмах міжнародної академічної мобільності	Листопад 2024 р.-травень 2025 р.
Гаранту ОП, завідувачу кафедри, кураторам до кінця 2024 року посилити роз'яснювальну роботу щодо можливості участі здобувачів у програмах академічної мобільності	короткостроковий	Провести організаційні заходи щодо розширення можливостей здобувачів ОП брати участь в програмах міжнародної академічної мобільності	Листопад-грудень 2024 р.
ЕГ рекомендує розширювати географію міжнародного співробітництва з метою досягнення ефективних результатів при реалізації ОП (2025-2026 н.р.). До кінця 2024 року активізувати роботу щодо участі здобувачів в програмах академічної мобільності.	короткостроковий	Розширити географію міжнародних практик-стажувань шляхом укладання угод Ознайомити здобувачів під час загальних зустрічей з керівництвом ОП, кураторських годин з можливостями міжнародних практик -стажувань	Листопад 2024-травень 2025 р.
Гаранту ОП, завідувачу кафедри, кураторам академічних груп на протязі 2024-2025 н.р. щосеместрово проводити інформаційні зустрічі зі	короткостроковий	Перед початком кожного семестру провести інформаційну зустріч зі здобувачами з метою ознайомлення їх з процедурами	Березень 2025 р, вересень 2025 р.

здобувачами з метою ознайомлення їх з процедурами оскарження результатів контрольних заходів		оскарження результатів контрольних заходів.	
До кінця 2024-2025 н.р. окремим НПП спрямувати зусилля на підготовку статей, включених до переліку фахових видань України та міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Sciences), підручників, посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю ОК, з урахуванням особливостей ОП	короткостроковий	Провести науково-методичний семінар кафедри, у т.ч. обговоривши напрямки наукової роботи викладачів ОП, контроль за підготовкою статей, включених до переліку фахових видань України та міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Sciences), підручників, посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю ОК, з урахуванням особливостей ОП	Лютий-березень 2025р.
До 30.11.2024 р. в усіх навчальних приміщеннях ЗВО встановити позначки руху для НПП та здобувачів до укриття. До кінця 2024 року членам студентського самоврядування ознайомити здобувачів та студентське самоврядування із нормативними документами, які регулюють процедуру вирішення та запобігання конфліктних ситуацій.	короткостроковий	На кураторській годині ознайомити здобувачів із нормативними документами, які регулюють процедуру вирішення та запобігання конфліктних ситуацій. Ознайомити представників студентського самоврядування із нормативними документами, які регулюють процедуру вирішення та запобігання конфліктних ситуацій. До кінця 2024 року в усіх навчальних приміщеннях ЗВО встановити позначки руху до	До кінця 2024р., на початку весняного семестру 2024-2025 нр. Грудень 2024 р. Грудень 2024 р.

		укриття для здобувачів та НПП	
Рекомендується до кінця 2024-2025 н.р. залучити представників студентського самоврядування до процесу модернізації ОП. Провести зустрічі та консультації з представниками студентського самоврядування (студентського альянсу НТУ «ХП») для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на удосконалення навчального процесу та ОП. До кінця листопада 2024 р. провести роз'яснення для здобувачів за ОП щодо процедури перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень. Стимулювати культуру забезпечення якості вищої освіти серед всіх учасників навчального процесу (систематично в продовж навчального року).	короткостроковий	Провести зустріч гаранта ОП з представниками студентського самоврядування. Обговорити питання: - Роль студентського самоврядування в забезпеченні якості освітнього процесу на освітніх програмах кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу . - Перспективи запровадження опитувань студентів представниками студентського самоврядування. - Відповідність змісту освітніх програм кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу очікуванням студентської спільноти. - Пропозиції студентського самоврядування щодо удосконалення освітніх програм з урахуванням потреб студентської спільноти - Участь студентського самоврядування в формуванні громадянської свідомості здобувачів вищої освіти В ОП 2025 передбачити узгодження із самоврядуванням університету	Квітень-червень 2025 р. Листопад 2024 р.

		До кінця листопада 2024 р. здобувачів групи БЕМ-M2523 ще раз ознайомити з процедурою перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень. В групі БЕМ-M2524 на кураторській годині та на зустрічі із керівництвом ОП (лютий 2025 р.) актуалізувати знання щодо принципів академічної доброчесності, які прийняті в НТУ «ХП», процедурою перевірки наукових, кваліфікаційних та курсових робіт на наявність текстових запозичень. На систематичний основі (на початку семестру, початком практики, атестації) стимулювати культуру забезпечення якості вищої освіти серед всіх учасників навчального процесу, у т.ч. здобувачів освіти.	Постійно
Загальні рекомендації Галузевої експертної ради (по кафедрі, галузі, інституту, університету)			
Рекомендуємо гаранту та робочій групі внести зміни до процесу модернізації ОП, залучивши студенське самоврядування до	короткостроковий	Провести зустріч гаранта ОП з представниками студентського самоврядування. Обговорити питання:	

цього процесу, Рекомендуємо гаранту та робочій групі продовжувати роботу щодо подальшого вивчення досвіду вітчизняних ЗВО з метою вдосконалення ОП		- Роль студентського самоврядування в забезпеченні якості освітнього процесу на освітніх програмах кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу . - Перспективи запровадження опитувань студентів представниками студентського самоврядування. - Відповідність змісту освітніх програм кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу очікуванням студентської спільноти. - Пропозиції студентського самоврядування щодо удосконалення освітніх програм з урахуванням потреб студентської спільноти - Участь студентського самоврядування в формуванні громадянської свідомості здобувачів вищої освіти В ОП 2025 передбачити узгодження із самоврядуванням університету	
До кінця 2024 року активізувати здобувачів ОП до участі в програмах академічної мобільності, які пропонує ЗВО. Терміново до 30.11.2024 р.	короткостроковий	Провести організаційні заходи щодо розширення можливостей здобувачів ОП брати участь в програмах міжнародної академічної мобільності Ознайомити здобувачів під	Листопад 2024 р.-травень 2025 р.

провести зустрічі з представниками студентського самоврядування для визначення їхніх пріоритетних потреб та поглядів на навчальний процес та процедур розробки та вдосконалення ОП.		час загальних зустрічей з керівництвом ОП, кураторських годин з можливостями участі в програмах міжнародної академічної мобільності	
Гаранту ОП, завідувачу кафедри, кураторам до кінця 2024 року посилити роз'яснювальну роботу щодо можливості участі здобувачів у програмах академічної мобільності	короткостроковий	Провести організаційні заходи щодо розширення можливостей здобувачів ОП брати участь в програмах міжнародної академічної мобільності	Листопад-грудень 2024 р.
ЕГ рекомендує розширювати географію міжнародного співробітництва з метою досягнення ефективних результатів при реалізації ОП (2025-2026 н.р.). До кінця 2024 року активізувати роботу щодо участі здобувачів в програмах академічної мобільності.	короткостроковий	Розширити географію міжнародних практик-стажувань шляхом укладання угод Ознайомити здобувачів під час загальних зустрічей з керівництвом ОП, кураторських годин з можливостями міжнародних практик -стажувань	Листопад 2024-травень 2025 р.
Гаранту, завідувачу кафедри, кураторам академічних груп на протязі 2024-2025 н.р. продовжити роботу з інформування здобувачів щодо процедур вирішення конфліктних ситуацій і апеляції контрольних заходів Завідувачу кафедри, відповідальному на кафедрі за перевірку кваліфікаційних робіт	короткостроковий		Листопад 2024 р., березень 2025 р, вересень 2025 р.

на плагіат до кінця 2024 р. здобувачам ОП роз'яснити процедуру перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат			
Рекомендувати НПП активізувати наукову діяльність в розрізі ОП, а саме підготовці наукових публікацій відповідно до змісту ОК.	короткостроковий	Провести науково-методичний семінар кафедри, у т.ч. обговоривши напрямки наукової роботи викладачів ОП, контроль за підготовкою статей, включених до переліку фахових видань України та міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Sciences), підручників, посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю ОК, з урахуванням особливостей ОП	Лютий-березень 2025р.
До кінця 2024 року в усіх навчальних приміщеннях ЗВО встановити позначки руху до укриття для здобувачів та НПП Рекомендуємо продовжувати покращення матеріально-технічної бази ЗВО шляхом запровадження програмного забезпечення під час викладання ОК	короткостроковий	В усіх навчальних приміщеннях ЗВО встановити позначки руху до укриття для здобувачів та НПП Продовжити запровадження програмного забезпечення під час викладання ОК	Грудень 2024 року Постійно
Рекомендувати гаранту до кінця 2024-2025 н.р. провести зустріч з представниками студентського самоврядування щодо подальшої їх участі в удосконаленні й перегляді ОП	короткостроковий	Провести зустріч гаранта ОП з представниками студентського самоврядування. Обговорити питання: - Роль студентського самоврядування в забезпеченні	Листопад-грудень 2024 р.

		якості освітнього процесу на освітніх програмах кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу . - Перспективи запровадження опитувань студентів представниками студентського самоврядування. - Відповідність змісту освітніх програм кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу очікуванням студентської спільноти. - Пропозиції студентського самоврядування щодо удосконалення освітніх програм з урахуванням потреб студентської спільноти - Участь студентського самоврядування в формуванні громадянської свідомості здобувачів вищої освіти	
Рекомендуємо продовжувати висвітлювати на офіційному сайті ЗВО актуальну інформацію щодо ОП	короткостроковий	На постійній основі підтримувати актуальну інформаційну складову реалізації ОП	Постійно

Директор ННІ ЕММБ _____ Тарас ДАНЬКО

Гарант освітньої програми _____ Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО