

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



ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор НТУ «ХПІ»

Євген СОКОЛ
«02» жовтня 2025 р.

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

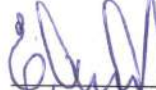
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю
галузі знань
кваліфікація

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
J Транспорт та послуги
Бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХПІ»

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	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

СХВАЛЕНО

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

Гарант освітньої програми

 Лариса СТРИГУЛЬ

«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-1323

 Оксана БОНДАРЕВСЬКА

«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 Михайлович**, маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Української школи Гостинності «Horeca School»
2. **Мельник Надія Вікторівна**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
3. **Моїсєєв Владислав Олегович**, керуючий готель Optima Collection

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

СТРИГУЛЬ Лариса Станіславівна, кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Члени робочої групи ОП :

1. **ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна**, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу
2. **ЧАЙКА Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
3. **НОСИРЄВ Олександр Олександрович**, к.г.н., доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
4. **БОНДАРЕВСЬКА Оксана Юріївна**, здобувач 2 курсу, бакалавр.
5. **ШЕНОГОЛЕЦЬ Валерій Віталійович**, Голова правління АТ «Готель «Харків»

РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», розроблена колективом кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, є структурно цілісним документом, що повністю відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України.

Розширення внутрішнього та в'їзного туризму, підвищені стандарти сервісу та активна цифровізація бізнес-процесів у HoReCa зумовлюють стійку потребу в кадрах, які володіють одночасно операційними, управлінськими та технологічними навичками. Запропонована програма відповідає даному запиту: вона формує фахівця, здатного оперативно інтегруватися у виробничі ланцюги готелів і ресторанів та підтримувати їх адаптивність на динамічному ринку послуг.

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» має досвід, потужний кадровий потенціал та відповідну матеріально-технічну базу для виконання такого завдання. Ознайомлення із змістом освітньої програми дозволило виявити, що вона побудована з урахуванням принципів студентоцентризму: наявність широкого блоку вибірових компонентів надає здобувачам можливість індивідуалізувати освітню траєкторію відповідно до власних професійних орієнтацій. Програмою передбачено обов'язкову практичну підготовку на різних етапах навчання, що сприяє закріпленню теоретичних знань у реальних умовах професійної діяльності.

Пропозицією щодо удосконалення освітньої програми є доцільність перенесення вивчення дисципліни "Гігієна і санітарія в галузі" на другий семестр, щоб сформувати у студентів базові знання з безпеки та санітарних норм ще до початку технологічної практики. Це дозволить краще підготувати здобувачів до вимог реального виробництва в умовах закладів гостинності. Також пропонуємо перенести "Психологію міжособистісної взаємодії та конфліктологію" з п'ятого на другий семестр, оскільки ефективна комунікація та управління конфліктами є критично важливими вже на етапі першого контакту з гостем. Раннє опанування цих навичок сприятиме формуванню сервісної культури та професійної поведінки. Такий перегляд графіка навчання підвищить якість практичної підготовки та адаптацію студентів до вимог ринку.

Враховуючи повноту, методичну обґрунтованість, актуальність програми та зміст освітньо-професійної програми, вона може бути рекомендована до реалізації в освітньому процесі Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Керуючий готель Optima Collection  B.O. Moiseev

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа», що реалізується у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» реалізується відповідно до вимог Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та орієнтована на підготовку фахівців, які здатні здійснювати професійну діяльність у сфері гостинності в умовах трансформацій економіки, цифровізації сервісу та глобалізації послуг, та формує комплекс теоретичних знань, практичних навичок і ціннісних орієнтацій, які необхідні для ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі як в Україні, так і за її межами.

Мета освітньої програми чітко реалізується через структуровану та обґрунтовану систему дисциплін, які охоплюють ключові функціональні напрями галузі. Так, дисципліни «Економічна теорія», «Менеджмент туризму та індустрії гостинності», «Маркетинг та брендинг», «Правознавство», «Економіка готелів та ресторанів» – створюють інтелектуальне підґрунтя для розуміння економічних процесів, що є необхідним для реалізації управлінських функцій у сфері послуг. Це забезпечує інструментальну готовність до професійної діяльності, як і передбачено метою програми.

Серед фахових дисциплін присутні «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», які спрямовані на розвиток операційних та сервісних компетентностей – основи професійної діяльності фахівця з готельно-ресторанної справи.

Наявність практик в обсязі 20 кредитів ЄКТС та курсів прикладного характеру, таких як «Управління якістю продуктів і послуг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі», «Облік і аналіз діяльності підприємств», «Гігієна і санітарія в галузі», забезпечує прикладну реалізацію поставленої мети – підготовку конкурентоспроможного фахівця, здатного працювати в реальному бізнес-середовищі.

Відзначаємо модульність і збалансованість навчального плану, що дозволяє формувати індивідуальні траєкторії навчання.

Вважаємо за доцільне доповнити перелік фахових дисциплін освітньої програми "Готельно-ресторанна справа" ОК «Барна справа та організація роботи сомельє». Ця дисципліна орієнтована на розширення професійних компетентностей здобувачів, а саме сприятиме розширенню фахових умінь у галузі ресторанного сервісу та гастрономії; оволодінню сучасними технологіями барного

обслуговування; підвищенню конкурентоспроможності випускників на ринку праці.

Таким чином, зміст освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» чітко відповідає задекларованій меті. Всі основні групи дисциплін (загальні, фахові, вибіркові, практичні) узгоджено інтегруються в логічну освітню траєкторію та забезпечують системне формування ключових компетентностей. Програма є актуальною, практично спрямованою, а її подальше вдосконалення – через доповнення фахових компонентів – сприятиме ще вищому рівню її ефективності та ринкової релевантності.

Кандидат географічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи
Прикарпатського національного університету
імені Василя Стефаника



Надія МЕЛЬНИК

РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» справляє позитивне враження як за структурою, так і за змістовним наповненням. Вона відповідає вимогам сучасного ринку праці у сфері гостинності, є актуальною, практико-орієнтованою.

Програма включає 240 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам бакалаврського рівня. Вона логічно структурована на загальну, спеціальну (фахову) та практичну підготовку, має високий відсоток дисциплін прикладного характеру.

Позитивне враження складає наявність в освітній програмі професійних дисциплін, які охоплюють ключові аспекти індустрії гостинності: організація готельного та ресторанного господарства, економіка, маркетинг, облік, менеджмент, кейтеринг, барна справа тощо. Освітня програма має практичну орієнтацію, що підтверджується наявністю навчальної, технологічної, виробничої та переддипломної практик в обсязі 20 кредитів ЄКТС.

Позитивними сторонами програми є її міждисциплінарність, врахування сучасних тенденцій (ESG-менеджмент, інновації в харчуванні, digital-компетентності); гнучкість вибору (понад 60 кредитів ЄКТС відведено на вибіркові дисципліни, що дозволяє здобувачу освіти формувати власну траєкторію).

Рекомендується замість дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі» до ОП додати ОК «Інформаційні та digital-технології в туризмі та гостинності», що є більш сучасною та відповідає міжнародній термінології. Вона охоплює ширший спектр цифрових рішень, які використовуються не лише в готельно-ресторанному бізнесі, а й у туризмі загалом. Це дозволяє краще підготувати студентів до викликів цифрової економіки. Така зміна підвищує привабливість освітньої програми для роботодавців та абітурієнтів.

В цілому необхідно зазначити, що рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є сучасною, конкурентоспроможною та відповідає потребам галузі. Програма забезпечує якісну підготовку фахівців для ринку HoReCa та має високий потенціал для інтеграції у європейський освітній простір. Як представник роботодавців, підтверджую зацікавленість у випускниках цієї програми та рекомендую її до подальшої реалізації із врахуванням запропонованих рекомендацій.

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



1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

1 – Загальна інформація	
Вищий навчальний заклад та структурний підрозділ	Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут” Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Професійний стандарт відсутній Професійна кваліфікація не присвоюється
Форма навчання	Інституційна (очна (денна), дистанційна, заочна)
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання - 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	НАЗЯВО, сертифікат про акредитацію освітньої програми №9872. Термін дії – 01.07.2030 р.
Цикл/рівень	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, НРК – 6 рівень, EQF-LLL– 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітній ступінь «молодший бакалавр», фаховий «молодший бакалавр», ОКР «молодший спеціаліст»
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	Відповідно до терміну дії сертифікату Переглядається щорічно
Посилання на постійне 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	
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	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	J Транспорт та послуги

(галузь знань, спеціальність)	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг <i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. <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. <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. <i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). <i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньої програми	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; розроблення та запуску бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесі тощо.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта, що фокусується на формуванні професійних навичок щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.

	Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, інноваційні технології виробництва та обслуговування, бізнес-планування, кейтеринг, устаткування
Особливості програми	Багатопрофільна підготовка фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних управляти діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства та розробляти проекти розвитку з використанням сучасних та інноваційних методів організації готельно-ресторанної справи. Програма передбачає проведення занять на базі Навчальної лабораторії «Готель «Політехнік», Навчальної лабораторії технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування; Навчально-наукової лабораторії «Сучасних технологій виробництва ресторанної продукції», Стартап-центру «SPARK» НТУ «ХПІ» із залученням до освітнього процесу науковців та фахівців сфери гостинності
4 – Придатність випускників до працевлаштування та академічні права випускників	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати за такими групами професій (згідно з Національним класифікатором 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 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 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване

навчання	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 практик, атестаційний екзамени, написання та публічний захист випускної кваліфікаційної роботи. Рейтингова система оцінювання.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як

	усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та

	ресторанного бізнесу . 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; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	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. 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. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та

	матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 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.
--	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021р., Додаток 15, 16)
Матеріально-технічне забезпечення	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, Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування, Навчально-наукова лабораторія «Сучасних технологій виробництва ресторанної продукції» дозволяють у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП.
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 «ХП», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, навчальні посібники, монографії, методичні рекомендації, програми практик), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет, авторські розробки професорсько-викладацького складу. 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 ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Код о/к	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількіс ть кредиті в	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові освітні компоненти			
1.1 Загальна підготовка			
ЗП 1	Іноземна мова	16,0	Залік /Екзамен
ЗП 2	Українська мова (професійного спрямування)	3,0	Екзамен
ЗП 3	Вища математика	6,0	Екзамен
ЗП 4	Правознавство	4,0	Екзамен
ЗП 5	Історія та культура України	4,0	Залік
ЗП 6	Філософія	3,0	Екзамен
ЗП 7	Основи штучного інтелекту	4,0	Залік
ЗП 8	Економічна теорія	4,0	Екзамен
ЗП 9	Економічна інформатика	4,0	Залік
ЗП 10	Економічна статистика	4,0	Залік
ЗП 11	Фізичне виховання	4,0	Залік
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка			
СП 1	Вступ до спеціальності. Ознайомча практика	5,0	Залік
СП 2	Гігієна і санітарія в галузі	4,0	Залік
СП 3	Економіка готелів та ресторанів	5,0	Екзамен
СП 4	Організація готельного господарства	5,0	Екзамен
СП 5	Психологія міжособистісної взаємодії та конфліктологія	4,0	Екзамен
СП 6	Організація ресторанного господарства	6,0	Екзамен
СП 7	Маркетинг та брендинг	4,0	Залік
СП 8	Основи нутриціології	4,0	Залік
СП 9	Товарознавство та управління закупівлями	4,0	Екзамен
СП 10	Інформаційні та digital - технології в туризмі та гостинності	5,0	Екзамен
СП 11	Сучасні технології харчування	5,0	Залік
СП 12	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 13	Облік і аналіз діяльності підприємств	5,0	Екзамен
СП 14	Барна справа та організація роботи сомельє	3,0	Залік
СП 15	Технологія продукції ресторанного господарства	5,0	Екзамен
СП 16	Управління якістю продуктів і послуг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	4,0	Екзамен
СП 17	Менеджмент туризму та індустрії гостинності	4,0	Залік

СП 18	Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	6,0	Екзамен
СП 19	Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів	4,0	Екзамен
СП 20	Бізнес-планування в туризмі та гостинності	5,0	Екзамен
СП 21	Кейтеринг	3,0	Залік
2. Практична підготовка			
ПП1	Навчальна практика	4,0	Залік
ПП2	Технологічна практика	4,0	Залік
ПП3	Виробнича практика	6,0	Залік
ПП4	Переддипломна практика	6,0	Залік
3. Атестація			
Атестація		6	Екзамен/Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		177	
4. Вибіркові освітні компоненти			
4.1	Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки загальноінститутського каталогу	48,0	
ОКВП 1	ОК ВВ ПК 1	4,0	Залік
ОКВП 2	ОК ВВ ПК 2	4,0	Залік
ОКВП 3	ОК ВВ ПК 3	4,0	Залік
ОКВП 4	ОК ВВ ПК 4	4,0	Залік
ОКВП 5	ОК ВВ ПК 5	4,0	Залік
ОКВП 6	ОК ВВ ПК 6	4,0	Залік
ОКВП 7	ОК ВВ ПК 7	4,0	Залік
ОКВП 8	ОК ВВ ПК 8	4,0	Залік
ОКВП 9	ОК ВВ ПК 9	4,0	Залік
ОКВП 10	ОК ВВ ПК 10	4,0	Залік
ОКВП 11	ОК ВВ ПК 11	4,0	Залік
ОКВП 12	ОК ВВ ПК 12	4,0	Залік
4.2	Освітні компоненти вільного вибору загальноуніверситетського каталогу	12,0	
ОКВЗ 1	ОК ВВ ЗК 1	4,0	Залік
ОКВЗ 2	ОК ВВ ЗК 2	4,0	Залік
ОКВЗ 3	ОК ВВ ЗК 3	4,0	Залік
4.3	Освітні компоненти спеціального вибору університету	3,0	
ОКСВУ	ОКСВУ	3,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		63	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

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	56 /23,33	-	56 /23,33
2	Спеціальна (фахова) підготовка	95/ 39,58	-	95/ 39,58
3	Практична підготовка	20/8,33		20/8,33
4	Атестація	6/2,5		6/2,5
5	Компоненти вільного вибору	-	63 /26,25	63 / 26,25
Всього за весь термін навчання		177/ 73,75	63 /26,25	240 / 100

4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється за такими формами:

- атестаційного екзамену;
- публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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.

Публічний захист кваліфікаційної роботи проходить на відкритому засіданні атестаційної комісії.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти та освітньою програмою.

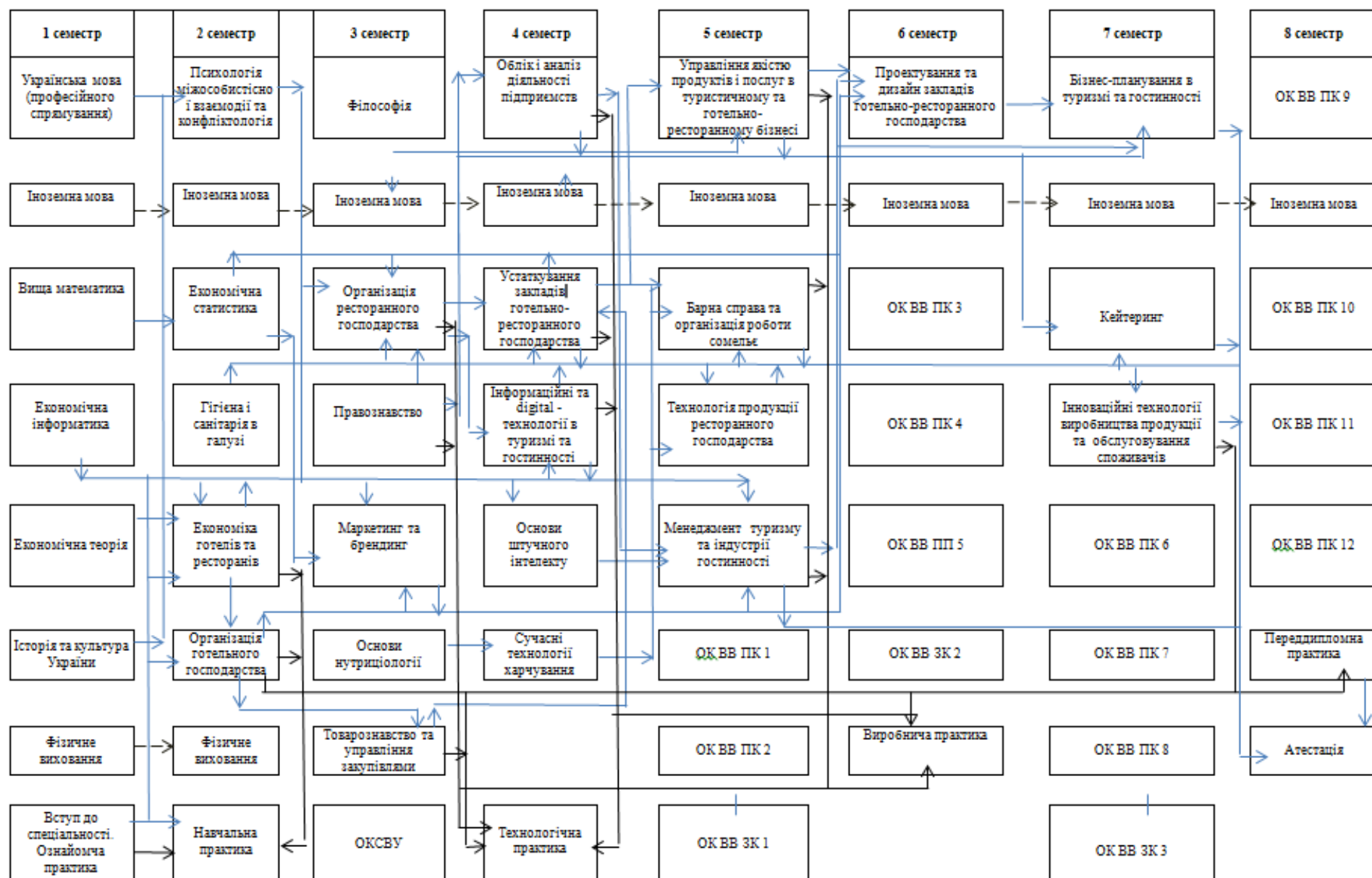
5. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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 «ХПІ».
Дотримання академічної доброчесності працівниками Університету та	В університеті працівниками та здобувачами вищої освіти здійснюється дотримання академічної доброчесності. Система забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу базується на таких принципах:

здобувачами вищої освіти	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

Резуль- тати навчан- ня	Компетентності																									
	Інтегральна компетентність																									
	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	
РН 01		ЗП4 СП16	СП16 ПП2 ПП3	ПП2 ПП3	ПП2 ПП3	ПП2		СП16 ПП2		ЗП4 ПП2	ПП2	ЗП4	СП4 СП6 ПП2	СП4 СП6 СП16 ПП2	ЗП4 СП4 СП6 СП16 ПП2	СП4 СП6	СП4 СП6			СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6 ПП2	СП16		СП4 СП6	
РН 02	ЗП8 СП1	ЗП8	СП1 СП3 ПП2	ПП2	ПП2	ПП2		5П3 ПП2		СП3 ПП2	ПП2		СП1 СП3 СП4 ПП2 СП6	СП3 СП4 ПП2	СП4 СП6 ПП2	СП4 СП6	СП3 СП4 СП6			СП4 СП6	СП3 СП4 СП6	СП3 СП4 СП6 ПП2	СП8		ЗП8 СП3 СП4 СП6	
РН 03			ПП2	ПП2	ПП2	ЗП2 ПП2		ПП2		ЗП4 ПП2	ЗП1 ПП2	ЗП4	ПП2	ПП2	ЗП4 ПП2							ПП2				
РН 04	ЗП10 СП1		СП1	ЗП10 СП7			СП7		ЗП10 СП7 СП13 СП18				СП1 СП4 СП6 СП7	СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6 СП7	СП4 СП6 СП13	СП18		СП4 СП6 СП18	СП4 СП6 СП18	СП4 СП6 СП13 СП18		СП18	ЗП10 СП4 СП6 СП7	
РН 05	ЗП8	ЗП8 СП2 СП16	СП3 СП9 СП11 СП16 ПП2	СП7 СП10 ПП2	ПП2	ПП2		СП2 СП3 СП16 ПП2	СП7 СП18	СП3 ПП2	ПП2		СП2 СП3 СП4 СП6 СП7 СП9 СП11 СП14 СП21 ПП2	СП3 СП4 СП6 СП9 СП12 СП14 СП15 СП16 СП21 ПП2	СП4 СП6 СП16 ПП2	СП4 СП6 СП7	СП3 СП4 СП6 СП9 СП12	СП14 СП15 СП18 СП21	СП11 СП19	СП4 СП6 СП10 СП14 СП21	СП3 СП4 СП6 СП12	СП3 СП4 СП6 СП12 СП15 ПП2	СП9 СП16	СП19	ЗП8 СП3 СП4 СП6 СП7 СП9 СП10 СП12	
РН 06	ЗП10		СП3	ЗП10				СП3	ЗП10 СП13 СП18				СП3	СП3			СП3 СП13	СП18		СП18	СП3 СП18	СП3 СП13 СП18		СП18	ЗП10 СП3	
РН 07		СП2 СП16	СП16 ПП2	СП7 СП10 ПП2			СП7	СП2 СП3 СП16 ПП2	СП7	СП3 ПП2	ПП2		СП2 СП3 СП4 СП6 СП7 СП14 СП21	СП3 СП4 СП6 СП14 СП16 СП21	СП4 СП6 СП16	СП4 СП6 СП7	СП3 СП4 СП6	СП14 СП21		СП4 СП6 СП10 СП14 СП21	СП3 СП4 СП6	СП3 СП4 СП6	СП16		СП3 СП4 СП6 СП7 СП10	

Результати навчання	Компетентності																								
	Інтегральна компетентність																								
	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності												
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13
РН 08				СП7			СП7		СП7				СП4 СП6 СП7 ПП2	СП4 СП6 ПП2	СП4 ПП2 СП6	СП4 СП6 СП7	СП4 СП6			СП4 СП6 СП7	СП4 СП6	СП4 СП6 ПП2			СП4 СП6 СП7
РН 09			СП3 ПП2	ПП2				СП3 ПП2	СП18	СП3 ПП2	ПП2		СП3 СП4 СП6 ПП2	СП3 СП4 СП6 СП12 ПП2	СП4 СП6	СП4 СП6	СП3 СП4 СП6 СП12	СП18		СП4 СП6 СП18	СП3 СП4 СП6 СП12 СП18	СП3 СП4 СП6 СП12 СП18 ПП2		СП18	СП3 СП4 СП6 СП12
РН 10			СП11										СП11	СП15				СП15	СП11 СП19			СП15		СП19	
РН 11	ЗП10		ПП2	ЗП9 ЗП10 ПП2 СП10	ПП2	ПП2		ПП2	ЗП10	ПП2	ПП2		ПП2	ПП2	ПП2					СП10		ПП2			ЗП10 СП10
РН 12		СП16	СП9 СП16					СП16					СП9	СП9 СП16	СП16		СП9						СП9 СП16		СП9
РН 13		СП17		СП17	СП17								СП17			СП17	СП17								СП17
РН 14													СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6			СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6			СП4 СП6
РН 15	ЗП8	ЗП8 СП17	СП3 СП9 ПП2	СП17 ПП2	СП17 ПП2	ПП2		СП3 ПП2	СП20 ПП2	СП3 ПП2	ПП2		СП3 СП9 СП17 ПП2	СП3 СП9 ПП2	ПП2	СП17	СП3 СП9 СП17				СП3	СП3 ПП2	СП9		ЗП8 СП3 СП9 СП17
РН 16	СП1	СП17	ЗП7 СП1 СП3	ЗП7 СП17	СП17			СП3	ЗП3 СП20	СП3			СП1 СП3 СП4 СП6 СП17	СП3 СП4 СП6 СП12	СП4 СП6	СП4 СП6 СП17	СП3 СП4 СП6 СП12 СП17 СП20			СП4 СП6 СП20	СП3 СП4 СП6 СП12	СП3 СП4 СП6 СП12 СП20		СП20	СП3 СП4 СП6 СП12 СП17 СП20
РН 17			ПП2	СП5 СП7 ПП2	ПП2	ПП2	СП7	ПП2	СП7	ПП2	ПП2		СП6 СП7 ПП2	СП6 ПП2	СП6 ПП2	СП5 СП6 СП7	СП6			СП6 СП7	СП6	СП6 ПП2			СП6 СП7

Результати навчання	Компетентності																								
	Інтегральна компетентність																								
	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності												
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13
РН 18									СП18 СП20								СП20	СП18	СП19	СП18 СП20	СП18	СП18 СП20		СП18 СП19 СП20	СП20
РН 19	ЗП6	ЗП4 ЗП6 СП16	СП16					СП16		ЗП4		ЗП4		СП16	ЗП4 СП16								СП16		
РН020	ЗП6 СП1 ПП 1	ЗП4 ЗП6	СП1 ПП 1							ЗП4		ЗП4	СП1 СП4 СП6 ПП 1	СП4 СП6	ЗП4 СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6			СП4 СП6	СП4 СП6	СП4 СП6			СП4 СП6
РН 21	ЗП6	ЗП4 ЗП6								ЗП4		ЗП4			ЗП4										
РН 22	ЗП5 ЗП6 ЗП11 СП1 ПП 1	ЗП6	СП1 ПП 1				ЗП5						СП1 ПП 1												

Результати обговорення освітньої програми

Стейкхолдери (вказати ПІБ та посаду, місце роботи)	Зауваження/Рекомендації	Враховано / частково враховано/ не врахован	Примітка
Шевелюк Михайло Михайлович , маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Української школи Гостинності «Horeca School»	Рекомендується замість дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі» до ОП додати ОК "Інформаційні та digital-технології в туризмі та гостинності", що є більш сучасною та відповідає міжнародній термінології. Вона охоплює ширший спектр цифрових рішень, які використовуються не лише в готельно-ресторанному бізнесі, а й у туризмі загалом. Це дозволяє краще підготувати студентів до викликів цифрової економіки. Така зміна підвищує привабливість освітньої програми для роботодавців та абітурієнтів.	Враховано	
Мельник Надія Вікторівна кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	Доповнити перелік фахових дисциплін освітньої програми "Готельно-ресторанна справа" ОК«Барна справа та організація роботи сомельє». Ця дисципліна орієнтована на розширення професійних компетентностей здобувачів. Включення цієї дисципліни підвищить конкурентоспроможність випускників, сприятиме зміцненню практичної спрямованості освітньої програми.	Враховано	
Моїсєєв Владислав Олегович , керуючий готель Optima Collection	Вважаю доцільним перенести вивчення дисципліни "Гігієна і санітарія в галузі" на другий семестр, щоб сформувані у студентів базові знання з безпеки та санітарних норм ще до початку технологічної практики. Це дозволить краще підготувати здобувачів до вимог реального виробництва в умовах закладів	Враховано	

	гостинності. Також пропонуємо перенести "Психологію міжособистісної взаємодії та конфліктологію" з п'ятого на другий семестр, оскільки ефективна комунікація та управління конфліктами є критично важливими вже на етапі першого контакту з гостем. Раннє опанування цих навичок сприятиме формуванню сервісної культури та професійної поведінки. Такий перегляд графіка навчання підвищить якість практичної підготовки та адаптацію студентів до вимог ринку.		
--	---	--	--

Завідувач кафедри _____  Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

Гарант освітньої програми _____  Лариса СТРИГУЛЬ

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 університету	квітень-червень 2025 р.

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 здобувачами з метою ознайомлення їх з процедурами	короткостроковий	Перед початком кожного семестру провести інформаційну зустріч зі здобувачами з метою ознайомлення їх з	березень 2025 р, вересень 2025 р.

оскарження результатів контрольних заходів		процедурами 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 укриття для здобувачів та НПП	До кінця 2024р., на початку весняного семестру 2024-2025 нр. Грудень 2024 р. Грудень 2024 р.

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	квітень-червень 2025 р. Листопад 2024 р.
---	-------------------------	---	--

		В ОП 2025 передбачити узгодження із самоврядуванням університету До кінця листопада 2024 р. здобувачів групи БЕМ-М2523 ще раз ознайомити з процедурою перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат та відповідно допустимих відсотків запозичень. В групі БЕМ-М2524 на кураторській годині та на зустрічі із керівництвом ОП (лютий 2025 р.) актуалізувати знання щодо принципів академічної доброчесності, які прийняті в НТУ «ХПІ», 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)			
1. Рекомендуємо до кінця 2024-2025 н.р. внести зміни до процесу модернізації ОП, залучивши представників студентського самоврядування 2. Рекомендуємо Університету провести перегляд ОП відповідно до змін до Закону України «Про вищу освіту» (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3642-20), зокрема форм навчання та модернізації змісту п. "Опис освітньої програми" 3. Зважаючи на фокус та змістовне наповнення ОП щодо формування у здобувачів ВО підприємницьких навичок, рекомендовано Гаранту та Робочі групі забезпечити на ОП використання потенціалу та можливостей ННЦ «Volyn Business Hub»	короткостроковий	В ОП 2025 передбачити узгодження із самоврядуванням університету Укласти угоду про академічну співпрацю з Луцьким національним технічним університетом з метою перейняття прогресивного досвіду та використання потенціалу та можливостей ННЦ «Volyn Business Hub» В ОП 2025 врахувати зміни до Закону України «Про вищу освіту, зокрема щодо форм навчання та модернізації змісту п. "Опис освітньої програми"	Грудень 2024 р.-травень 2025 р
1. Рекомендуємо гаранту та викладачам, які забезпечують освітній процес, активізувати здобувачів ОП до участі в програмах академічної мобільності 2. До кінця 2024-2025 н.р. організувати зустрічі з закордонними роботодавцями з метою інформування здобувачів про міжнародні практичні стажування за фахом 3. До початку наступного винесення ОП на розгляд кафедри гаранту ОП та групі забезпечення рекомендовано ввести до ОП ОК, в якій розкриваються економічна проблематика функціонування туристично-	короткостроковий	1) Провести організаційні заходи щодо розширення можливостей здобувачів ОП брати участь в програмах міжнародної академічної мобільності 2) Ознайомити здобувачів під час загальних зустрічей з керівництвом ОП, кураторських годин з можливостями участі в програмах міжнародної академічної мобільності 3) До кінця 2024-2025 н.р. організувати зустрічі з	листопад 2024 р.-травень 2025 р.

рекреаційного комплексу, та посилити тематику та зміст кваліфікаційних робіт галузевою економічною проблематикою. 4. Декану, гаранту ОП та кураторам академічних груп проводити роз'яснювальну роботу на постійній основі здобувачам ВО інформацію про індивідуальну освітню траєкторію		закордонними роботодавцями з метою інформування здобувачів про міжнародні практичні стажування за фахом 4) Для вивчення здобувачами освіти економічної проблематики функціонування туристично-рекреаційного комплексу передбачити додання цього питання до однієї з тем ОК «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика» 5) Щорічно переглядати тематику кваліфікаційних робіт, у т.ч. в контексті врахування галузевої економічної проблематики 6) Кураторам груп, гаранту ОП, керівництву кафедри на початку семестру проводити роз'яснювальну роботу серед здобувачів ВО щодо індивідуальної освітньої траєкторії	
1. Рекомендуємо гаранту ОП, завідувачу кафедри до кінця 2024 року активізувати роз'яснювальну роботу щодо можливості участі здобувачів у програмах академічної мобільності 2. Регулярно популяризувати неформальну та/або інформальну освіту серед здобувачів ВО на ОП.	короткостроковий	1) Провести організаційні заходи щодо розширення можливостей здобувачів ОП брати участь в програмах міжнародної академічної мобільності 2) Ознайомити здобувачів під час загальних зустрічей з керівництвом ОП, кураторських годин з	грудень 2024 р.- травень 2025 р.

		можливостями участі в програмах міжнародної академічної мобільності 3) Під час кураторських годин та на зустрічах з керівництвом кафедри, на початку кожного семестру проводити роз'яснювальну роботу щодо неформальної та/або інформальної освіти та врахування її результатів	
1. У 2025-2026 н.р. у ОП та навчальних планах рекомендовано запровадити такий вид навчальних занять, як лабораторні для ОК, які передбачають здійснення освітньої діяльності у лабораторіях та з використанням відповідного програмного забезпечення, зокрема для ОК 1, ОК 5. 2. На постійній основі рекомендовано посилити роботу зі здобувачами ВО та НПП у напрямі участі у міжнародних програмах та проєктах, здійснювати щорічне оновлення змістовної наповненості усіх ОК.	короткостроковий	1) Проаналізувати навчальний план за ОП та розглянути можливість здійснення освітньої діяльності у лабораторіях та з використанням відповідного програмного забезпечення 2) Щорічно до початку навчального року НПП ОП переглядати та за необхідності оновлювати змістовну наповненість усіх ОК ОП.	Листопад 2024-травень 2025 р.
1. Гаранту ОП, завідувачу кафедри, кураторам академічних груп проводити системну роботу з інформування здобувачів вищої освіти щодо процедур оскарження результатів контрольних заходів та академічної доброчесності 2. Гаранту ОП та Відділу забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації під час наступного	короткостроковий	1) На початку кожного семестру провести інформаційну зустріч зі здобувачами з метою ознайомлення їх з процедурами оскарження результатів контрольних заходів. 2) На початку кожного	Листопад 2024 р., березень 2025 р, вересень 2025 р.

опитування у 2025-2026 н.р. забезпечити наявність питань в анкеті щодо якості ОП які визначають ступінь обізнаності, зрозумілості здобувачами ВО на ОП правил проведення контрольних заходів, оцінювання результатів їх навчання		семестру провести інформаційну зустріч зі здобувачами з метою ознайомлення їх з процедурами вирішення конфліктних ситуацій 3) На початку кожного семестру провести інформаційну зустріч зі здобувачами з метою ознайомлення та актуалізації знань із забезпечення та дотримання принципів академічної доброчесності в освітньому процесі 4) Проконтролювати наявність в анкетах опитування здобувачів питань щодо якості ОП які визначають ступінь обізнаності, зрозумілості здобувачами правил проведення контрольних заходів, оцінювання результатів їх навчання	
1. НПП за ОП спрямувати зусилля на підготовку статей, включених до переліку фахових видань України та міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Science), підручників, посібників, наукових публікацій, монографій, що відповідають профілю Ок 2.Гаранту, адміністрації у 2025-2026 н.р. сприяти проходженню НПП курсів з	короткостроковий	1) У лютому-березні 2025р. 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	січень-травень 2025р.

іноземної мови з метою отримання відповідних сертифікатів на рівень знань іноземної мови B1, B2 та надалі впроваджувати викладання ОК іноземними мовами		Sciences), підручників, посібників, наукових публікацій, що відповідають профілю ОК, з урахуванням особливостей ОП 2) НПП активізувати роботу з отримання сертифікатів на знання іноземної мови (Стригуль Л.С.) 3) Передбачити в переліку дисциплін вільного вибору освітні компоненти, які викладаються іноземною мовою	
1.Адміністрації університету і в подальшому продовжувати оновлення та удосконалення матеріально-технічної бази університету 2. Запровадити з 2025-2026 н.р. в освітній процес на ОП і CRM системи та інші цифрові технології	короткостроковий	Включити в ОП 2025-2026 нр. дисципліни з вивчення штучного інтелекту	Грудень 2024 року Постійно
1. Рекомендуємо впродовж 2024-2025 н.р. вжити заходів для реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності щодо якісного процесу модернізації ОП 2. У 2025-2026 н.р. гаранту ОП використати можливості навчально-наукового центру «Volyn Business Hub» та Ради роботодавців факультету з метою збільшення кількості гостьових лекцій та виїзних практичних занять професіоналів-практиків туризму, які б сприяли б більший практичний	короткостроковий	1) 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. 2) В 2025/2026 нр. організувати співпрацю з Луцьким національним технічним університетом щодо гостьових лекцій	Листопад-2024 р.- червень 2025 р.

орієнтованості навчання на ОП		професіоналів-практиків туризму, які б сприяли більшій практичній орієнтованості навчання на ОП	
1. Підтримуємо ЕГ, гаранту, завідувачу кафедри під час наступного перегляду ОП розглянути можливість створення Google Форми і розміщення її на сайті ЗВО з метою генерування інформації від стейкхолдерів про ОП та напрями її модернізації 2. З метою продовження створення в Університеті елементів безбар'єрності фізичного простору, зокрема й на офіційному сайті, у 2025 р. визначити необхідність та у разі потреби забезпечити технічну можливість для перегляду офіційного сайту для осіб із слабким зором	Короткостроковий	1) Розмістити на сайті кафедри Google Форму з метою генерування інформації від стейкхолдерів про ОП та напрями її модернізації 2) На постійній основі підтримувати актуальну інформаційну складову реалізації ОП 3) Звернутися до керівництва Університету з питанням визначення необхідності та забезпечення технічної можливості для перегляду офіційного сайту для осіб із слабким зором	Грудень 2024 р.

Директор ННІ ЕММБ _____  Тарас ДАНЬКО

Гарант освітньої програми _____  Лариса СТРИГУЛЬ