

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

УХВАЛЕНО
Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 23.05.2023 р. протокол № 6

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 23.05.2023 р. № 144



Володимир ПОНОМАРЕНКО

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа

Харків, 2023

ПРЕАМБУЛА

Склад робочої групи освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»:

Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент – гарант освітньої програми.

Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, доктор економічних наук, професор.

Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, кандидат наук з державного управління, доцент.

Мусієнко Лілія Ігорівна, здобувач вищої освіти.

Шевченко Аліна Михайлівна, директор ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ»»

Розглянуто на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу, протокол № 6 від 26 січня 2023 року.

Розглянуто вченою радою факультету міжнародної економіки та підприємництва, протокол № 2 від 22 березня 2023 року.

Освітня програма оновлена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів: Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації, Національного класифікатору України: Класифікатор професій (ДК 003:2010).
2. Стандарту вищої освіти 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки від 04.03.2020 р. № 384.
3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (нова редакція) (наказ № 237 від 30.12.2020 р.).
4. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.
5. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.
6. Пропозицій роботодавців.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь, що присвоюється	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес / Hotel and restaurant business
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та терміни навчання	Очна (денна) форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців. Заочна форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Мова навчання / оцінювання	українська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу
Вимоги до зарахування	Набір на перший (бакалаврський) здійснюється відповідно до правил та порядку прийому для здобуття вищої освіти. Правила та строки прийому розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням https://www.hneu.edu.ua/normatyvni-dokumenty/ Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра вступники повинні мати повну загальну середню освіту, прагнення оволодіти знаннями в галузі сфера обслуговування за спеціальністю готельно-ресторанна справа.
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою Готельно-ресторанний бізнес
Кваліфікація(-і) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанний бізнес
Мета освітньої програми	Підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які мають загальні та спеціальні компетентності для організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання та проблеми галузі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог

Фокус та особливості (унікальність) програми	Підготовка бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні системи спеціальних знань та професійних навичок щодо організації ефективного функціонування бізнес-структур готельно-ресторанного бізнесу у міжнародному, мультикультурному бізнес-середовищі. Професійне спрямування: формування здатності здійснювати організаційну, підприємницьку, аналітичну діяльність з використанням сучасних підходів і методів організації сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Програма формує фундаментальні знання та професійні навички з унікальною спрямованістю здійснювати ефективну сервісну діяльність закладів готельного і ресторанного бізнесу. Особливістю є багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельно-ресторанного бізнесу. Реалізується шляхом надання системи спеціальних знань та навичок, потужної практичної підготовки, проходження практики у найкращих закладах готельно-ресторанного бізнесу як в Україні, так і за кордоном; проведення інтерактивних занять, ділових ігор, круглих столів, майстер-класів тощо у сучасно-обладнаних лабораторіях кафедри, а також у провідних закладах готельного і ресторанного бізнесу із залученням роботодавців - найкращих фахівців-практиків. Ключові слова: готельний бізнес, ресторанний бізнес, гостинність, сервісна діяльність, заклади готельно-ресторанного господарства, послуги, якість, безпека, мультикультурне бізнес-середовище.
Опис предметної області	Об'єкти вивчення: 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. Організацію виробництва продукції, організацію обслуговування споживачів, надання готельних та ресторанних послуг широкого спектру. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей фахівця з готельно-ресторанного бізнесу для організації ефективної сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатних до успішного розв'язання спеціалізованих складних завдань і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог у сфері готельного і ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: 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. Спрямованість змісту предметної області освітньої програми на основи гостинності, організацію готельного господарства, організацію ресторанного господарства, харчова хімія та нутриціологія, гігієну і санітарію в галузі, товарознавство, технологію продукції ресторанного господарства, інформаційну технологій у готельному і ресторанному бізнесі, економіку підприємства, маркетинг, проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві, стандартизацію, сертифікація і метрологію, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: методи теоретичного та емпіричного дослідження, економіко-математичного аналізу; моделювання та прогнозування; методики аналізу даних, технології пошуку й обробки інформації; системного аналізу даних; експертного оцінювання готельно-ресторанного сервісу, пояснювально-ілюстративний (передавання значного масиву інформації); репродуктивний(засвоєння фактів, підходів, оцінок, висновків); метод проблемного викладення (формування навичок наукового пошуку); евристичний метод (активізація мислення, спонукання до пізнання); дослідницький метод (для імітації, реалізації наукового пошуку); метод проектів (з метою розвитку пізнавальних здібностей, творчої ініціативи, самостійності мислення, вміння вирішувати проблеми, орієнтуватися в інформаційному просторі, уміння прогнозувати результати бізнесу у сфері гостинності); тренінгові технології (сприяють формуванню власного досвіду щодо здійснення професійної діяльності, впевненості у собі), методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструментарій та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, зокрема дистанційне навчання за допомогою ПНС (персональних навчальних систем) та спеціалізоване програмне забезпечення, що застосовується в діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу, оснащення та обладнання, що використовується у закладах готельного і ресторанного господарства
Академічна мобільність	IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany), International Center for Education. Мобільність працівників та студентів закладів вищої освіти
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, стажування. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
Професійні права	Право професійної діяльності відповідно до отриманої освітньої кваліфікації

Працевлаштування випускників	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 - керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством харчування); 1225 - керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства); 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму; 2482.2 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи); 2483.2 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи
-------------------------------------	--

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

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.

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 СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі
--	---

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей з класифікацією компетентностей НРК використовується матриця відповідності визначених компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком (**Таблиця 1 Пояснювальної записки**).

III – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ

ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

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 і 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

своїї 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 реалізувати 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.

РН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

№	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Структура, %
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	39	16
2	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	25	10
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	141	59
4	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	35	15
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:	240	100%
	<i>у тому числі: вибіркова складова</i>	60	25

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 2	ВИЩА ТА ПРИКЛАДНА МАТЕМАТИКА	5	Екзамен
ОК 3	ІНФОРМАТИКА	5	Залік
ОК 4	ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ	4	Залік
ОК 5	ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	9	Залік, Екзамен
ОК 6	ІНОЗЕМНА МОВА II	5	Залік
ОК 7	ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА	3	Залік
ОК 8	ФІЛОСОФІЯ	5	Екзамен
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
ВК 2	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 3	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 4	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 5	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 9	ВСТУП ДО ФАХУ	4	Залік
ОК 10	ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ	5	Екзамен
ОК 11	ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 12	ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	4	Залік

ОК 13	ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ	5	Залік
ОК 14	ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ	4	Екзамен
ОК 15	ОСНОВИ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА РЕКРЕАЦІЇ	6	Екзамен
ОК 16	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Екзамен
ОК 17	ТОВАРОЗНАВСТВО	4	Екзамен
ОК 18	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9	Залік, Екзамен
ОК 19	КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства	1	Курсова робота
ОК 20	ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
ОК 21	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 22	ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, екзамен
ОК 23	КУРСОВА РОБОТА: Організація готельного господарства	1	Курсова робота
ОК 24	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4	Залік
ОК 25	МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 26	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Залік
ОК 27	ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 28	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, екзамен
ОК 29	КУРСОВА РОБОТА: ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	1	Курсова робота
ОК 30	БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК	3	Залік
ОК 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 32	ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
ОК 33	КУРСОВИЙ ПРОЕКТ: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	Курсовий проект
ОК 34	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	5	Екзамен
ОК 35	ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	4	Залік
ОК 36	БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
ОК 37	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 38	КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ	2	Екзамен
ОК 39	ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	10	Дипломний проект
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВК6	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК7	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен

ВК8	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК9	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
ВК10	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
ВК11	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен
ВК12	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен

4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Вибіркова складова освітньо-професійної програми складається з: 5 кредитів ЄКТС дисциплін соціально-психологічного спрямування, які студент обирає із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Дані дисципліни є обов’язковими для вибору, входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів, формують загальні компетентності випускника.

20 кредитів ЄКТС дисциплін МАЙНОР – умовна назва вибірових дисциплін із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ідея дисциплін МАЙНОР полягає у вільному виборі студентами дисциплін таких напрямів, які відображають його інтереси та плани на майбутнє працевлаштування. Дисципліни МАЙНОР є обов’язковими для вибору студентами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів.

35 кредитів ЄКТС дисциплін МЕЙДЖОР – умовна назва вибірових дисциплін для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ідея дисциплін МЕЙДЖОР полягає у вільному виборі студентами дисциплін із загального переліку дисциплін Університету (загальноуніверситетський пул), які відображають його наукові та професійні інтереси. Таким чином індивідуальний план студента формуватиметься з найкращих, на його думку, навчальних дисциплін. Дисципліни МЕЙДЖОР є обов’язковими для вибору студентами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів.

4.3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС» ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОК 1. УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням) ОК 2. ВИЩА ТА ПРИКЛАДНА МАТЕМАТИКА ОК 3. ІНФОРМАТИКА ОК 4. ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ ОК 5. ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням) ОК 9. ВСТУП ДО ФАХУ ОК 10. ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ	ВК 1. НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ ВК 2. МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР ОК 12. ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ ОК 14. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ ОК 16. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОК 17. ТОВАРОЗНАВСТВО ОК 18. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	ВК 4. МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР ОК 22. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ОК 23. КУРСОВА РОБОТА: Організація готельного господарства ОК 24. СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ ОК 25. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОК 26. МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОК 27. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОК 28. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	ВК 8. МЕЙДЖОР 3 ВК 9. МЕЙДЖОР 4 ВК 10. МЕЙДЖОР 5 ОК 32. ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОК 33. КУРСОВИЙ ПРОЕКТ: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу ОК 34. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ ОК 35. ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ
<i>1 Семестр</i>	<i>3 Семестр</i>	<i>5 Семестр</i>	<i>7 Семестр</i>
ОК 5. ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням) ОК 6. ІНОЗЕМНА МОВА II ОК 8. ФІЛОСОФІЯ ОК 11. ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА ОК 13. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ОК 15. ОСНОВИ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА РЕКРЕАЦІЇ	ВК 3. МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР ОК 7. ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА ОК 18. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОК 19. КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства ОК 20. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ОК 21. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА ОК 22. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	ВК 5. МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР ВК 6. МЕЙДЖОР 1 ВК 7. МЕЙДЖОР 2 ОК 28. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОК 29. КУРСОВА РОБОТА: Організація ресторанного господарства ОК 30. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК ОК 31. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	ВК 11. МЕЙДЖОР 6 ВК 12. МЕЙДЖОР 7 ОК 36. БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ОК 37. ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА ОК 38. КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ ОК 39. ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ
<i>2 Семестр</i>	<i>4 Семестр</i>	<i>6 Семестр</i>	<i>8 Семестр</i>

V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного іспиту та публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
Вимоги до 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. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Кваліфікаційна робота має бути розміщена в репозитарії ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Вимоги до публічного захисту	Під час публічного захисту кандидат на присвоєння бакалаврського ступеня повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи, та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Оприлюднення дипломних проєктів, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний іспит має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених освітньою програмою. Атестаційний іспит здійснюється відповідно до Положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті розроблені на підставі Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти першого (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 р. № 384.

Політика щодо забезпечення якості вищої освіти	Основні принципи внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця: відповідальності; відповідності; адекватності; автономності; вимірюваності; академічної культури; відкритості. Основні процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця: формалізація політики якості, стратегічних цілей, завдань постійного поліпшення якості; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти; підготовка та проведення маркетингово-моніторингових та соціально-психологічних досліджень для визначення потреб ринку праці, вимог стейкхолдерів вищої освіти, якості надання освітніх послуг і задоволеності якістю освітньої діяльності та якістю освіти; залучення стейкхолдерів вищої освіти (здобувачів вищої освіти, роботодавців, представників академічної спільноти тощо) до прийняття рішень за напрямками внутрішнього забезпечення якості; зовнішнє оцінювання якості діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця за результатами участі в національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання Ліцензійних вимог, акредитації. Напрями: розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.
Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм	Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Перегляд освітніх програм здійснюється на основі аналізу задоволення освітніх потреб здобувачів вищої освіти: можливості побудови індивідуальної траєкторії навчання, дотримання академічних свобод в освітньому процесі, задоволеності якістю освітньої програми тощо;

	роботодавців: якості формування загальних та фахових компетентностей, актуальних та соціальних навичок (soft skills); інших стейкхолдерів. Для перегляду освітніх програм використовуються: онлайн опитування, проведення дослідження фокус- групи, аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно до вимог щодо структури та змісту освітньої програми. Періодичність перегляду освітніх програм здійснюється: а) щорічно за результатами моніторингу; б) після завершення освітньої програми здобувачами вищої освіти, в) в разі зміни н законодавчої та нормативної бази.
Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів	Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами. Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням програмного забезпечення корпоративної інформаційної системи управління (електронний журнал) та інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету. Оприлюднення результатів успішності, оцінювання результатів навчання відбувається через звіт «Інформація про поточну успішність та відвідування занять за навчальними дисциплінами семестру» (сайт Університету) та на сайті Персональних навчальних систем. Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється на основі 100-бальної накопичувальної бально-рейтингової системи.
Забезпечення якості студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання	Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання. Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.
Забезпечення якості науково-педагогічних працівників	Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної діяльності, її спрямованості на пріоритети розвитку національної системи вищої освіти, стратегії розвитку Університету, особистісного професійного розвитку науково- педагогічних працівників. Підсумки рейтингового оцінювання підводяться за результатами діяльності, досягнутими протягом навчального року. Оприлюднення

	результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр та факультетів відбувається на засіданні вченої ради Університету.
Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)	Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку здобувачів вищої освіти. Організаційно-методична підтримка самостійної роботи здобувачів вищої освіти полягає у розробці методичних, дидактичних, інструктивних матеріалів, наданні можливості формувати, закріплювати, поглиблювати й систематизувати отримані під час аудиторних занять знання та вміння, здійснювати самопідготовку й самоконтроль опанування освітньої-професійної програми та реалізується через Персональну навчальну систему ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)	З метою управління освітнім процесом 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 кампанії, планування та організацію освітнього процесу; доступ до навчальних ресурсів; облік та аналіз успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; управління кадрами та ін.
Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність	Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація за освітньо-професійною програмою публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Публічною є інформація про освітню діяльність за спеціальністю, включаючи критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цією програмою; процедури навчання, викладання та оцінювання, що використовуються тощо.
Забезпечення академічної доброчесності	Забезпечення запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладу вищої освіти та здобувачів вищої освіти реалізується через політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, регулюється такими документами ХНЕУ ім. С. Кузнеця: Кодекс академічної доброчесності; Кодекс професійної етики та організаційної культури працівників і здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернет-сервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК та матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей представлені в Таблицях 1 і 2.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи Зн2 Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності і на межі предметних галузей	Уміння Ум1 Розв'язання складних задач і проблем, що потребує оновлення й інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог Ум2 Проведення дослідницької та/або інноваційної діяльності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Автономія та Відповідальність АВ1 Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування АВ2 Відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінку стратегічного розвитку команди АВ3 Здатність до подальшого навчання, яке значною мірою є автономним та самостійним
Загальні компетентності				
ЗК1. 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	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
ЗК2.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	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		Ум1	К1, К2	АВ3
ЗК4.Здатність використовувати інформаційні і		Ум1	К1, К2	

комунікаційні технології				
ЗК5. Здатність працювати в команді.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	
ЗК6.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		Ум1	К1	АВ2, АВ3
ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	
ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		Ум1	К1, К2	АВ1
ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях		Ум1, Ум2		АВ1
ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою		Ум1		АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1.Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	
СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ1
СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1, АВ2
СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК7. Здатність розробляти, просувати,	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1

реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів				
СК8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1
СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
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	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ3

Таблиця 2

**Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Інтегральна компетентність спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» - 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																										
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)											Спеціальні (фахові) компетентності														
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	
РН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу		OK 04 OK 08 OK 09 OK 13		OK 01 OK 02 OK 03 OK 07 OK 20			OK 05 OK 10 OK 15				OK 05 OK 06 OK 35		OK 19 OK 24 OK 29	OK 13 OK 17 OK 30 OK 34	OK 26	OK 13 OK 25 OK 30 OK 34	OK 18 OK 32 OK 33 OK 39								OK 10 OK 18 OK 19	
РН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук			OK 09 OK 15 OK 22 OK 28 OK 36	OK 01 OK 02 OK 03 OK 07 OK 20							OK 05 OK 06 OK 35		OK 11 OK 19 OK 21 OK 29 OK 31 OK 36 OK 37	OK 13 OK 24 OK 30 OK 36				OK 19 OK 22 OK 28		OK 16 OK 32			OK 7 OK 25 OK 26 OK 27		OK 10 OK 13 OK 18 OK 19	
РН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово							OK 01 OK 05 OK 06 OK 15 OK 31 OK 35				OK 05 OK 06 OK 10 OK 21 OK 31 OK 35	OK 05 OK 06 OK 21 OK 31 OK 35	OK 18 OK 19 OK 35		OK 01 OK 05 OK 06 OK 35										OK 01 OK 05 OK 06 OK 35	
РН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	OK 09 OK 10 OK 11 OK 14 OK 15		OK 10 OK 15					OK 25 OK 26 OK 27		OK 27 OK 30 OK 32 OK 34	OK 10 OK 14 OK 15 OK 35	OK 09 OK 10 OK 14 OK 15	OK 10 OK 15		OK 25 OK 26					OK 16 OK 32 OK 33				OK 10 OK 15 OK 22 OK 27	OK 10 OK 15	
РН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				OK 03 OK 20 OK 22 OK 28	OK 21 OK 23 OK 29 OK 31 OK 37				OK 08 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28	OK 10 OK 21 OK 23 OK 29 OK 37				OK 17 OK 22 OK 28			OK 18 OK 22 OK 28 OK 34 OK 36	OK 18 OK 22 OK 28	OK 18 OK 22 OK 28	OK 16 OK 19 OK 23 OK 29	OK 18 OK 22 OK 28 OK 30	OK 36			OK 10 OK 18 OK 22 OK 28 OK 28 OK 32	

Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)											Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14
РН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу	OK 22 OK 28			OK 04 OK 20	OK 18 OK 21 OK 31	OK 19			OK 18 OK 22 OK 28	OK 19 OK 23 OK 29 OK 33 OK 36 OK 37	OK 02 OK 27 OK 35				OK 25 OK 26			OK 18 OK 22 OK 28	OK 14 OK 18 OK 22 OK 28	OK 18 OK 32 OK 33			OK 25 OK 26 OK 27		OK 10 OK 18 OK 22 OK 28
РН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	OK 03 OK 24			OK 03 OK 20 OK 36	OK 18 OK 21 OK 31	OK 01			OK 21 OK 20 OK 36	OK 20 OK 21 OK 31 OK 34 OK 36 OK 37	OK 05 OK 06 OK 35			OK 13				OK 12 OK 18 OK 22 OK 28 OK 34	OK 16 OK 34	OK 18 OK 32 OK 33			OK 25 OK 26 OK 27		OK 18 OK 22 OK 24 OK 28 OK 34
РН8. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	OK 01	OK 11 OK 21 OK 31 OK 37		OK 01 OK 05 OK 35	OK 01 OK 05 OK 35	OK 01			OK 01 OK 08	OK 01	OK 05 OK 06 OK 35				OK 25 OK 26				OK 26		OK 22 OK 28 OK 31		OK 25 OK 26		
РН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів				OK 07 OK 16 OK 20	OK 32				OK 16 OK 32 OK 33						OK 26 OK 32		OK 19 OK 23 OK 29 OK 33 OK 39		OK 22 OK 26 OK 28		OK 32	OK 34 OK 36		OK 22 OK 25 OK 28	
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів	OK 22 OK 28		OK 18 OK 22 OK 28	OK 03 OK 07 OK 20	OK 18 OK 22 OK 28			OK 18 OK 22 OK 28 OK 36	OK 07 OK 19 OK 23 OK 33				OK 11 OK 12 OK 31 OK 37							OK 12 OK 18 OK 32			OK 26 OK 31 OK 33		OK 18 OK 22 OK 28 OK 34 OK 36
РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства					OK 20 OK 33												OK 20	OK 21	OK 20 OK 26			OK 20 OK 34		OK 20 OK 27	OK 03 OK 21
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	OK 34 OK 36		OK 34	OK 03 OK 34					OK 14 OK 36					OK 24 OK 34 OK 36	OK 26 OK 34					OK 14 OK 16 OK 34			OK 14 OK 25 OK 34		OK 24 OK 34 OK 36

Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)											Спеціальні (фахові) компетентності														
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	
РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу			OK 22 OK 28			OK 01 OK 27		OK 14 OK 36	OK 27 OK 32					OK 13 OK 17 OK 25	OK 25	OK 25	OK 32 OK 33							OK 25 OK 27		
РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки									OK 18 OK 36						OK 27 OK 36		OK 33 OK 36						OK 14 OK 34 OK 36		OK 27 OK 36	
РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				OK 03 OK 27				OK 36					OK 25 OK 27		OK 26 OK 27	OK 22	OK 32	OK 22 OK 28						OK 27 OK 28	OK 27 OK 28	OK 22
РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності		OK 11 OK 23 OK 29 OK 31 OK 33 OK 39	OK 11 OK 21 OK 23 OK 29 OK 31 OK 33 OK 39										OK 21 OK 23 OK 29 OK 31 OK 37 OK 38 OK 39				OK 19 OK 33								OK 19 OK 23 OK 29 OK 33 OK 39	
РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу								OK 36								OK 25 OK 27		OK 24 OK 26		OK 24 OK 32						
РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу			OK 26 OK 37 OK 38 OK 39			OK 39	OK 13 OK 14 OK 26 OK 33 OK 35 OK 39	OK 36 OK 38 OK 39				OK 19 OK 23 OK 26 OK 29 OK 38				OK 25 OK 26 OK 27	OK 19 OK 23 OK 29 OK 33 OK 39								OK 26 OK 39 OK 40	
РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості			OK 04 OK 08					OK 36								OK 04 OK 08 OK 25	OK 04 OK 08 OK 32							OK 04 OK 08 OK 27		

Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)											Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14
РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави	OK 04 OK 13	OK 08 OK 13 OK 30							OK 08					OK 13		OK 25	OK 32							OK 27	
РН 21 Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.		OK 04 OK 13	OK 04 OK 08					OK 36									OK 33						OK 26	OK 27	
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.	OK 08		OK 08					OK 36									OK 14 OK 21 OK 31 OK 37						OK 14 OK 21 OK 27		OK 37
РН 23 Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі	OK 10 OK 18 OK 22 OK 26	OK 13 OK 26 OK 28				OK 36 OK 39	OK 24 OK 28 OK 33	OK 37		OK 11 OK 19 OK 21 OK 29 OK 37 OK 38		OK 10 OK 26 OK 39	OK 22 OK 28 OK 36	OK 19 OK 23 OK 29 OK 31			OK 10 OK 18 OK 22 OK 32	OK 18 OK 22 OK 28	OK 18 OK 22 OK 26	OK 16	OK 10 OK 18 OK 22 OK 27	OK 37	OK 23 OK 24 OK 37 OK 38	OK 18 OK 22 OK 28 OK 32	OK 18 OK 22 OK 28 OK 32

Гарант ОП

підписано

Дмитро КРАМАРЕНКО

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

Назва структурного / функціонального підрозділу / посадова особа	Підпис
1. Навчально-методичний відділ	
2. Відділ забезпечення якості освіти	
3. Завідувач випускової кафедри	
4. Проректор з навчально-методичної роботи	

REVIEW

of the educational program "Hotel and restaurant business"
of the first (bachelor's) level of higher education
specialty 241 Hotel and restaurant business
fields of knowledge 24 Service industry

The hotel and restaurant business is a dominant element of the country's economy. And the efficiency of the hotel and restaurant business and the quality of customer service mainly depends on the management and staff. So, the importance and relevance of implementing the reviewed educational program is obvious.

The educational program Hotel and Restaurant Business, implemented at the Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics, was developed on the basis of the Standard of Higher Education of Ukraine in the specialty 241 Hotel and Restaurant Business for the first (bachelor's) level of higher education, taking into account the proposals of higher education stakeholders, students, employers, and representatives of the academic community.

The educational program Hotel and Restaurant Business, which is implemented at the Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics, was developed on the basis of the Standard of Higher Education of Ukraine in the specialty 241 Hotel and Restaurant Business for the first (bachelor's) level of higher education, taking into account the proposals of higher education stakeholders, students, employers, and representatives of the academic community.

The educational program is characterized as fully compliant with the Standard of Higher Education of Ukraine, presented logically and consistently, with a clearly defined purpose, features, expected results, competencies formed as a result of training, requirements for certification, conditions and technologies for the implementation of the educational process, employment opportunities, etc.

The study components of the program and the curriculum of the bachelor's degree program include all areas relevant to the hotel and restaurant industry. The competencies acquired within the program will allow the bachelor to form as a highly qualified competitive specialist in the field of hotel and restaurant business, who have general and special competencies for organizing effective service and production activities of hotel and restaurant business entities, are able to formulate effective management decisions for rapid adaptation in a permanent business environment, solve complex problems and problems of the industry, characterized by complexity and uncertainty of conditions and requirements.



The uniqueness of the educational program Hotel and Restaurant Business focuses on the formation of a system of knowledge and professional skills for organizing the effective functioning of hotel and restaurant business structures in an international, multicultural business environment.

The advantages of the educational program include teaching in Ukrainian and English (at the applicant's free choice), the possibility of foreign internships and getting practical experience in the hotel and restaurant business, involvement of hotel and restaurant business practitioners in the educational process, and academic mobility of students.

We consider that the educational program "Hotel and Restaurant Business" under review meets the requirements of the Standard of Higher Education of Ukraine and the requirements of today and can be recommended for use for applicants for a bachelor's degree in the specialty 241 Hotel and Restaurant Business, field of knowledge 24 Service industry.

DIRECTOR

GÖÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YAT.İNŞ.NAK. MADEN ve TİC. A.Ş.
HİLTON DALAMEN SARIGERME RESORT & SPA
Sarıgerme Turizm Merkezi 48600 ORTACA /MUĞLA
TANIKAR KLİBİRLER V.D. - 344 009 1118

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Сучасна індустрія гостинності, сфера готельно-ресторанного бізнесу, яка розвивається під впливом активного міжнародного співробітництва та глобалізації потребує фахівців, здатних до ефективної, безконфліктної комунікації (декількома мовами), спроможних використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології для розвитку бізнесу.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» розроблена спільно співробітниками кафедр підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу та міжнародної економіки і менеджменту після консультацій із зовнішніми стейкхолдерами (науковцями, потенційними роботодавцями, представниками професійної спільноти, студентами), які підтвердили потребу в подальшій підготовці фахівців цієї спеціальності.

В освітньо-професійній програмі визначені програмні результати навчання виходячи із видів і завдань готельно-ресторанного бізнесу, ним відповідають загальні та спеціальні компетентності, які найбільш відповідні для запропонованої програми. Фахові компетентності носять сучасний практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес».

Представлені освітні компоненти освітньо-професійної програми повністю відповідають її завданням. Послідовність вивчення та взаємозв'язки освітніх компонент (дисциплін), перелік та обсяг обов'язкових та вибіркового компонент, практична підготовка, а також форми атестації здобувачів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Рецензент: Керуючий готельним
комплексом Valletta Group Koblevo




РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Розроблена проектною групою Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця з урахуванням експертної думки внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні професійних навичок щодо ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності у міжнародному, мультикультурному середовищі. Саме тому представлені освітні компоненти освітньо-професійної програми націлені на формування фахівців, здатних до активної міжкультурної комунікації, спроможних працювати у інтернаціональному колективі на основі міжнародних стандартів якості, що дозволить випускникам програми бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» враховує базові засади підготовки бакалаврів за Стандартом спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральну, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання та форми атестації здобувачів вищої освіти.

Представлені у освітньо-професійній програмі освітні компоненти, послідовність їх вивчення та наведені обсяги кредитів в сукупності забезпечують результати навчання, інтегральну, загальні та спеціальні компетентності випускника бакалавра з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес», а також відповідають сучасним запитам ринку праці, відповідно до результатів опитування роботодавців і представників професійної спільноти.

Для успішного досягнення поставлених цілей, на нашу думку, важливо під час виробничої практики давати змогу студентам набути практичних навичок як у готельних, так і у ресторанных комплексах, що допоможе комплексно оволодіти професією.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» можна рекомендувати до впровадження

Рецензент:

Д.е.н., професор

Директор навчально-наукового інституту
бізнесу, природокористування і туризму
НУ «Чернігівська політехніка»

М.М. Забаштанський

