

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

УХВАЛЕНО
Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семе́на Кузне́ця
від 16.05.2025 р. протокол № 7

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семе́на Кузне́ця
від 16.05.2025 р. № 160



Володимир ПОНОМАРЕНКО

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

Перший (бакалаврський)
Бакалавр
І Транспорт та послуги
І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Харків, 2025

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Безсонний Віталій Леонідович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат технічних наук, доцент – гарант освітньої програми.

Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, доктор економічних наук, кандидат технічних наук, професор.

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

Вовк Карина Володимирівна, здобувач вищої освіти.

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

Розглянуто на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № 12 від 30 квітня 2025 року.

Розглянуто вченою радою навчально-наукового інституту економіки і права, протокол № 10 від 2 травня 2025 року.

Освітня програма оновлена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів: Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації, Національного класифікатору України.

1. Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. Наказу Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 р. № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

2. *На виконання Закону України «Про основи національного спротиву» від 16.07.2021 р. № 1702-IX, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» від 21.06.2024 р. № 734, листа МОН України «Про запровадження базової підготовки здобувачів вищої освіти» від 14.03.2025 р. № 1/4893-25.

3. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

4. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

5. Пропозицій роботодавців.

6. Рекомендації після процедур внутрішнього та зовнішнього оцінювання ОП (акредитація НАЗЯВО, міжнародними інституціями, сертифікації та інші).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Спеціалізація	-
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та розрахункові строки виконання освітньої програми	На базі повної загальної середньої освіти очна (денна) форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців. *243 кредити, 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, ресторанного бізнесу і крафтових технологій http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Вимоги до зарахування	Вступ на перший (бакалаврський) рівень вищої освіти здійснюється відповідно до Правил прийому та Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти. Правила та строки прийому на навчання розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням https://pk.hneu.edu.ua/normatyvni-dokumenty/ Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра вступники повинні мати повну загальну середню освіту та прагнення оволодіти знаннями в галузі транспорт та послуги за спеціальністю готельно-ресторанна справа.
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація(-ї) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
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-ресторанна справа» 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. Цілі навчання: 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. 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. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи

	обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструментарій та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
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-ресторанна справа» 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
Силабуси освітніх компонентів	https://hneu.edu.ua/informaciyniy-paket-bakalavr-gotelno-restoranna-sprava-2025

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. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності. ЗК13. Здатність захищати Батьківщину
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**).

ІІІ – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ ОПП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

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 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 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.

ПР 24. Демонструвати готовність до захисту Батьківщини, володіючи системними знаннями з базової загальновійськової підготовки, опанувати основи військової справи, національної безпеки та оборони.

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
Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки		3	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		240 (243)	100%
у тому числі: вибіркова складова		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 У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	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	4	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	ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ	4	Залік
ОК 14	ГПІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ	4	Екзамен
ОК 15	ОСНОВИ КУРОРТОЛОГІЇ ТА РЕКРЕАЦІЇ	4	Екзамен
ОК 16	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Екзамен
ОК 17	ТОВАРОЗНАВСТВО	4	Екзамен

OK 18	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9	Залік, Екзамен
OK 19	КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства	1	Курсова робота
OK 20	ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
OK 21	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
OK 22	ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, Екзамен
OK 23	КУРСОВА РОБОТА: ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	1	Курсова робота
OK 24	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4	Залік
OK 25	МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
OK 26	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Залік
OK 27	ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
OK 28	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, екзамен
OK 29	КУРСОВА РОБОТА: ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	1	Курсова робота
OK 30	БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК	3	Залік
OK 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
OK 32	ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
OK 33	КУРСОВИЙ ПРОЄКТ: ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	1	Курсовий проєкт
OK 34	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	5	Екзамен
OK 35	ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	4	Залік
OK 36	БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
OK 37	ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	4	Екзамен
OK 38	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	4	Звіт
OK 39	КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ	2	Екзамен
OK 40	ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ	10	Дипломний проєкт
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
BK6	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
BK7	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
BK8	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
BK9	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
BK10	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен
BK11	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен
BK12	МЕЙДЖОР 7	5	Екзамен
БЗВП	ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА БАЗОВОЇ ЗАГАЛЬНОВІЙСЬКОВОЇ ПІДГОТОВКИ	3	Залік

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.

25 кредитів ЄКТС дисциплін МАЙНОР – умовна назва вибіркових 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 вибіркових 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-РЕСТОРАННА СПРАВА» 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 8. ФІЛОСОФІЯ ОК 20. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ОК 16. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОК 17. ТОВАРОЗНАВСТВО ОК 18. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА БЗВП	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
1 Семестр	3 Семестр	5 Семестр	7 Семестр
ОК 5. ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням) ОК 6. ІНОЗЕМНА МОВА II ОК 14. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ ОК 11. ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА ОК 13. ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ ОК 15. ОСНОВИ КУРОРТОЛОГІЇ ТА РЕКРЕАЦІЇ ОК 12. ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	ВК 3. МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР ОК 7. ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА ОК 18. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОК37 ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОК 19. КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства 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 38. ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА ОК 39. КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ ОК 40. ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ
2 Семестр	4 Семестр	6 Семестр	8 Семестр

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».

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 інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету. 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 календарного 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 (за наявності) компетентностей дескрипторам НРК та матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей представлені в Таблицях 1 і 2.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та Відповідальність
	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	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	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	AB1 Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування AB2 Відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінку стратегічного розвитку команди AB3 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	AB1, AB2
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	AB1, AB2
ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		Ум1	К1, К2	AB3
ЗК4. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології		Ум1	К1, К2	
ЗК5. Здатність працювати в команді.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	
ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		Ум1	К1	AB2, AB3
ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	
ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи		Ум1	К1, К2	AB1

підприємств сфери гостинності.				
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
ЗК12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності.	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
ЗК13. Здатність захищати Батьківщину	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
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 (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
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	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1

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	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

Інтегральна компетентність спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» - 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	ЗК12	ЗК13	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 24		OK 01 OK 02 OK 03 OK 07 OK 20			OK 05 OK 10 OK 15				OK 05 OK 06 OK 35	OK 09 OK 31 OK 38 OK 40			OK 19 OK 24 OK 29	OK 17 OK 30 OK 34	OK 26 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 37		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 37 OK 19 OK 21 OK 29 OK 31 OK 36 OK 38	OK 11 OK 30 OK 36	OK 24 OK 30 OK 36		OK 37 OK 19 OK 22 OK 28		OK 16 OK 32			OK 7 OK 25 OK 26 OK 27		OK 10 OK 18 OK 19		
РН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово							OK 01 OK 05 OK 06 OK 35				OK 05 OK 06 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 13		OK 10 OK 15				OK 13	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 37			OK 03 OK 20 OK 22 OK 28	OK 21 OK 23 OK 29 OK 31 OK 38		OK 13		OK 08 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28	OK 10 OK 21 OK 23 OK 29 OK 38					OK 17 OK 22 OK 28			OK 18 OK 22 OK 28 OK 34 OK 36 OK 37	OK 18 OK 22 OK 28	OK 18 OK 22 OK 23 OK 37	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 32		

Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)													Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	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 38	OK 02 OK 27 OK 35				OK 37		OK 25 OK 26		OK 37	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 38	OK 05 OK 06 OK 35	OK 11 OK 23 OK 29 OK 33				OK 13				OK 12 OK 18 OK 22 OK 28 OK 34	OK 13 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 38		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	X	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 40		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	OK 22 OK 28		OK 18 OK 22 OK 28	OK 03 OK 07 OK 20	OK 18 OK 22 OK 28		OK 13	OK 18 OK 22 OK 28 OK 36	OK 07 OK 19 OK 23 OK 33			OK 11			OK 11 OK 12 OK 31 OK 38						OK 12 OK 18 OK 32			OK 26 OK 31 OK 33		OK 18 OK 22 OK 28 OK 34 OK 36	

обслуговування споживачів																												
РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства					OK 20 OK 33						OK 11 OK 21 OK 31 OK 38 OK 40							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)												Зк13	Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12		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 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 11 OK 23 OK 29 OK 33			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 40	OK 11 OK 21 OK 23 OK 29 OK 31 OK 33 OK 40								OK 21 OK 31 OK 38 OK 40			OK 21 OK 23 OK 29 OK 31 OK 38 OK 39 OK 40			OK 19 OK 33									OK 19 OK 23 OK 29 OK 33 OK 40	
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 38 OK 39 OK 40			OK 39	OK 26 OK 33 OK 35 OK 40	OK 36 OK 39 OK 40						OK 19 OK 23 OK 26 OK 29 OK 40			OK 25 OK 26 OK 27	OK 19 OK 23 OK 29 OK 33 OK 40								OK 26 OK 39 OK 40	
РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	OK 13		OK 04 OK 08					OK 36				OK 21 OK 31 OK 38 OK 40					OK 04 OK 08 OK 25	OK 04 OK 08 OK 32								OK 04 OK 08 OK 27	

Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)												Зк13	Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12		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 24	OK 08 OK 24 OK 30							OK 08							OK 24		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 24	OK 04 OK 08					OK 36				OK 21 OK 31 OK 38 OK 40						OK 33						OK 26	OK 27		

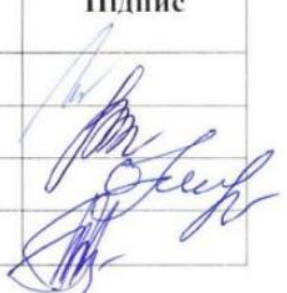
РН 22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя	OK 08 OK 37		OK 08				OK 13	OK 36									OK 14 OK 21 OK 31 OK 38		OK 37					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 26 OK 28				OK 36 OK 39	OK 13 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 40	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 37	OK 16	OK 10 OK 18 OK 22 OK 27	OK 38	OK 23 OK 24 OK 38 OK 39	OK 18 OK 22 OK 28 OK 32	OK 13 OK 18 OK 22 OK 28 OK 32
ПР24. Демонструвати готовність до захисту Батьківщини, володіючи системними знаннями з базової загальновійськової підготовки, опанувати основи військової справи, національної безпеки та оборони.												БЗВП															

Гарант ОП

підписано

Віталій БЕЗСОННИЙ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

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 J2 Hotel and restaurant business and catering
fields of knowledge J Transport and Services

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 J2 Hotel and restaurant business and catering 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 J2 Hotel and restaurant business and catering 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 J2 Hotel and restaurant business and catering, field of knowledge J Transport and Services.

DIRECTOR

GÜÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YATILMA, NAKLİYE ve TİC. A.Ş.
MILTON, DALAMAN SARINGERHE RESORT & SPA
Sarıyerne Turizm Merkezi 48010 ORTACA / MUĞLA
TANIKAY KURUMLAR V.D. - 315 009 1110

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

Сучасна сфера готельно-ресторанного бізнесу, яка розвивається під впливом активного міжнародного співробітництва та глобалізації потребує висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно здійснювати організаційну, підприємницьку, аналітичну діяльність з використанням сучасних підходів і методів організації сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена з урахуванням експертної думки внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів і фокусується на формуванні професійних навичок щодо ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності у міжнародному, мультикультурному середовищі.

Усі освітні компоненти освітньої програми спрямовані 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.

Послідовність вивчення та взаємозв'язки освітніх компонент, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових компонент практична підготовка, а також форми атестації здобувачів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг та покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Рецензована освітня програма «Готельно-ресторанна справа» за метою, цілями, принципами, нормативним змістом, критеріями, інтегральною, загальними та спеціальними компетентностями, програмними результатами навчання та формами атестації здобувачів вищої освіти відповідає Стандарту Міністерства науки і освіти України спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо, що рецензовану освітню програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги можна рекомендувати до впровадження та реалізації у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця.

Завідувач кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи,
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного
д-р. техн. наук, професор

Олеся ПРИСС

Підпис Прісс О.П.
засвідчую,
Начальниця відділу кадрів



Катерина ГАНЧУК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

Готельно-ресторанна сфера є провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Міжнародний та національний досвід свідчить, що необхідною запорукою успішної діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу є наявність висококваліфікованих фахівців.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» фокусується на формуванні професійних навичок щодо ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності у міжнародному, мультикультурному середовищі. Освітні компоненти освітньої програми дозволяють сформувати висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанного бізнесу, здатних 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, що, у результаті, дозволить випускникам програми бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Особливістю є міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельно-ресторанного бізнесу.

Освітня програма реалізується шляхом надання системи спеціальних знань та навичок, потужної практичної підготовки, проходження практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу України та зарубіжжя, проведення інтерактивних занять, ділових ігор, круглих столів, майстер-класів, тренінгів у сучасно-обладнаних лабораторіях кафедри, а також у провідних закладах готельного і ресторанного бізнесу із залученням

роботодавців - найкращих фахівців-практиків.

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

Отже, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги повністю відповідає вимогам до такого типу освітніх документів, демонструє націленість на формування у здобувачів фахових навичок та компетентностей для розв'язання практичних комплексних завдань у сфері готельного і ресторанного бізнесу та рекомендується для реалізації у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця.

Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу
Львівського державного університету
фізичної культури імені І. Боберського
д-р вет. наук, професор

Марія ПАСКА

