

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

УХВАЛЕНО
Рішенням Вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.06.2026 р. протокол № 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.06.2026 р. № 197



Тетяна ШТАЛЬ

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Перший (бакалаврський)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

J Транспорт та послуги

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Харків, 2026

ПРЕАМБУЛА

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

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

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

Сисоева 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 22 червня 2026 року.

Розглянуто вченою радою навчально-наукового інституту економіки і права, протокол № 10 від 22 червня 2026 року.

Освітня програма оновлена на підставі:

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

2. 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».

3. *На виконання Закону України «Про основи національного спротиву» від 16.07.2021 р. № 1702-IX.

4. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

5. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

6. Пропозицій роботодавців.

7. 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. 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 багатoproфільна 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-2026

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. ЗК 13. Здатність виконувати конституційний обов'язок щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
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. Формування національно-патріотичної свідомості, громадянської стійкості щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.

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	42	17
2	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	25	10
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	138	58
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 у готельно-ресторанному бізнесі	5	Залік
ОК 4	Всесвітня історія	4	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8	Залік, Екзамен
ОК 6	Іноземна мова II	5	Залік
ОК 7	Інженерна графіка	3	Залік
ОК 8	Філософія	4	Залік
ОК 35	Основи національного спротиву (формування національного патріотизму)*	5	Залік
<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	3	Залік
ОК 13	Традиції та культура харчування народів світу	3	Залік
ОК 14	Гігієна і санітарія в галузі	4	Екзамен
ОК 41	Основи здорового способу життя, безпека життєдіяльності та охорона праці	3	Залік
ОК 15	Основи курортології та рекреації	4	Екзамен

OK 16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
OK 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	3	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	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	5	Екзамен
OK 33	Курсовий проєкт: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	Курсовий проєкт
OK 34	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
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	2	Екзамен
OK 40	Кваліфікаційна робота	10	Кваліфікаційна робота
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВК6	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК7	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК8	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
ВК9	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
ВК10	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен
ВК11	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен
ВК12	МЕЙДЖОР 7	5	Екзамен

* ОСНОВИ НАЦІОНАЛЬНОГО СПРОТИВУ - обов'язково для громадян України, які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти; ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОГО ПАТРІОТИЗМУ - обов'язково для іноземних громадян денної форми навчання, та всіх, хто навчаються за заочною формою здобуття освіти.

4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Вибіркова складова навчального плану першого(бакалаврського) рівня вищої освіти складається з: вибірових навчальних дисциплін за спрямуванням, майнора або вільних майнорів, мейджорів.

Навчальні дисципліни за спрямуванням – непрофільні дисципліни, обираються здобувачами вищої освіти із загального переліку навчальних дисциплін Університету. Для загального циклу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня такими дисциплінами є: вибірова навчальна дисципліна соціально-психологічного спрямування.

МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР – умовна назва блоку з чотирьох взаємопов'язаних непрофільних вибірових дисциплін із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для освітнього рівня бакалавр.

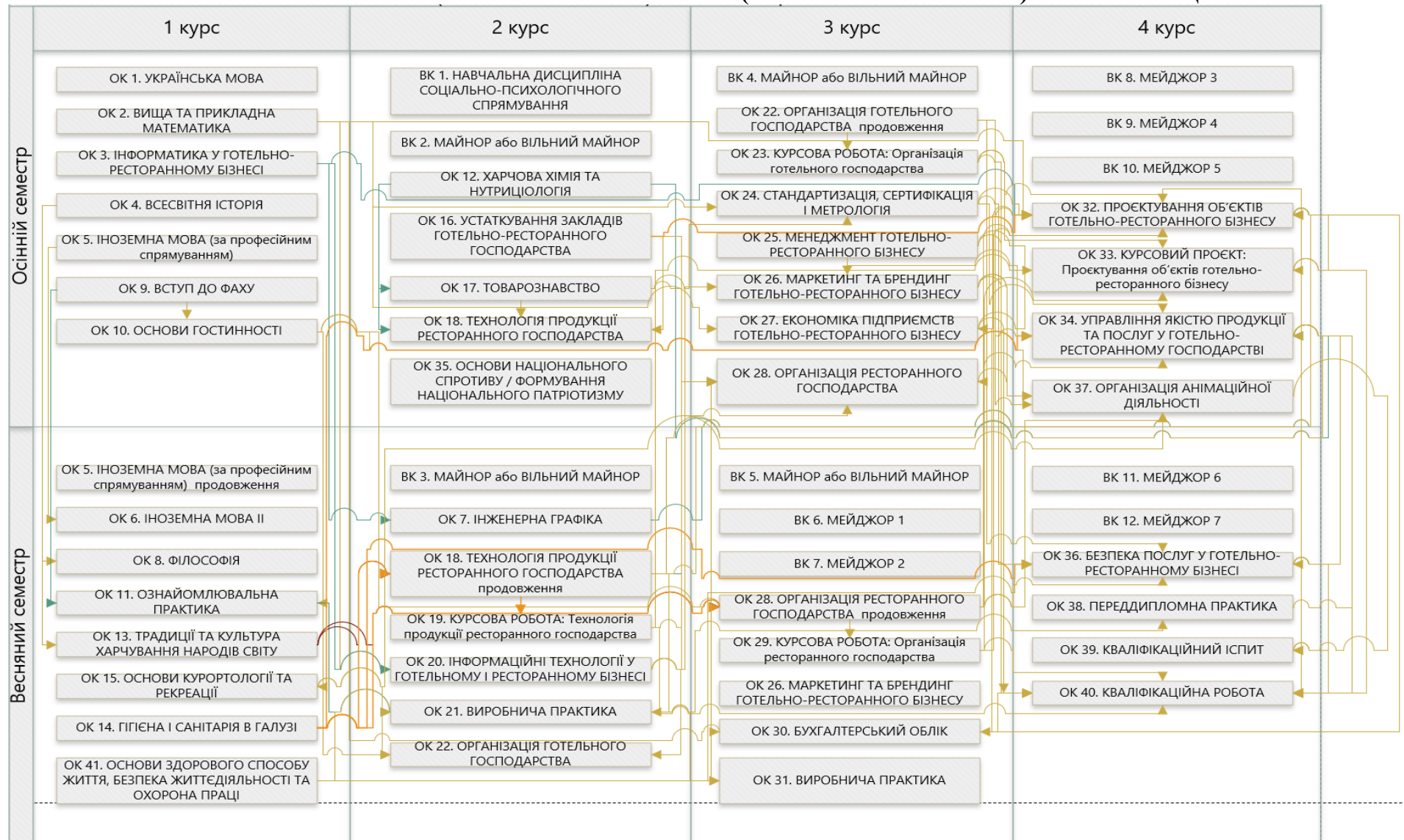
Сутність МАЙНОРА полягає у формування компетентностей, які розширюють професійну підготовку здобувача бакалаврського рівня вищої освіти в нестандартних напрямках і таким чином підвищують його конкурентоздатність на ринку праці.

МАЙНОР є обов'язковою складовою освітньої програми. Індивідуальний план студента буде формуватися з найкращих на його думку навчальних дисциплін. Загальний обсяг МАЙНОР складає 20 кредитів ЄКТС (по 5 кредитів на дисципліну).

ВІЛЬНИЙ МАЙНОР – це умовна назва окремих непрофільних навчальних дисциплін підготовки освітнього ступеня бакалавр. Вільний майнор є заміною майнора у разі відмови здобувачів обирати непрофільні навчальні дисципліни блоком. Особливість ВІЛЬНОГО МАЙНОРУ полягає у вільному формуванні здобувачами власного блоку з окремих навчальних дисциплін. ВІЛЬНИЙ МАЙНОР є обов'язковою складовою освітньої програми.

МЕЙДЖОР – умовна назва вибірових дисциплін для освітнього рівня бакалавр. Дисципліни МЕЙДЖОР є обов'язковими для вибору здобувачами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів. Ідея дисциплін МЕЙДЖОР полягає у вільному виборі здобувачами дисциплін із пулу спеціальності, які відображають його наукові та професійні інтереси. Індивідуальний план здобувача буде формуватися з найкращих на його думку навчальних дисциплін. Загальний обсяг МЕЙДЖОР складає 35 кредитів ЄКТС.

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



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією відповідно до вимог стандарту вищої освіти після виконання здобувачем вищої освіти навчального плану у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	ХНЕУ ім. С. Кузнеця розробляє та затверджує: Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом. Кафедрою готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій затверджуються нормативи унікальності текстів кваліфікаційних робіт. Кваліфікаційна робота має передбачає 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. Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота здобувача вищої освіти, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого Екзаменаційна комісія визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачі документа про вищу освіту. Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється ЕК, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито і публічно. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційні роботи допущені до захисту на кафедрі мають бути підписані кваліфікованим електронним підписом здобувача вищої освіти, оприлюднені до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог, визначених законодавством, зокрема положенням про Національний репозиторій академічних текстів, затвердженим Кабінетом Міністрів України.
Вимоги до публічного захисту	У процесі 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 здобувача вищої освіти повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи та видачу диплома

	бакалавра за результатами атестації здобувача вищої освіти оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою.

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 студентоцентрова ного 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. Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернетсервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням. Нормативними документами в ХНЕУ ім. С.Кузнеця щодо регламентації є такі документи: 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; Політика використання штучного інтелекту в освітньому процесі та наукових дослідженнях. Використання ШІ-інструментів у навчанні та дослідженнях дозволене як допоміжний засіб за умови обов'язкового декларування їх застосування та критичної оцінки отриманих результатів. Неприйнятними є видавання ШІ-

	контенту за власний рахунок, використання ІІІ під час контрольних заходів без дозволу, а також застосування ІІІ для маніпуляцій та фальсифікацій. Кваліфікаційні роботи (дипломні роботи / проекти), підписуються кваліфікованим електронним підписом, оприлюднюються до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог.
--	---

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 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 K1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються K2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Автономія та Відповідальність 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	K1	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	K1	AB1, AB2
ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		Ум1	K1, K2	AB3
ЗК4. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології		Ум1	K1, K2	
ЗК5. Здатність працювати в команді.	Зн1, Зн2	Ум1	K1, K2	
ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		Ум1	K1	AB2, AB3
ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	Зн1, Зн2	Ум1	K1, K2	
ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		Ум1	K1, K2	AB1
ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1, AB2
ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях		Ум1, Ум2		AB1
ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою		Ум1		AB3
ЗК12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності.	Зн1, Зн2	Ум1	K1	AB1, AB2
ЗК13. Здатність виконувати конституційний обов'язок щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.	Зн1, Зн2	Ум1	K1	AB1, AB2

Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	
СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	Зн1	Ум1	K1, K2	AB1
СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		AB1, AB2
СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1, AB2
СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1
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	K1, K2	AB1
СК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1
СК8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1
СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		AB1
СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1
СК11. 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	K1, K2	AB1
СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1, AB2
СК13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1, AB2
СК14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1, K2	AB1, AB3

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 30 OK 34	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 11 OK 19 OK 21 OK 29 OK 31 OK 36 OK 38	OK 17 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 31 OK 38	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 28 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	
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 41	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. Застосовувати 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	OK 22, OK 28, OK 34, OK 38	OK 25 OK 26		

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	
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 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 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	
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 26	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
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 41							OK 36 OK 41	OK 18 OK 36					OK 41			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 35	OK 04 OK 08					OK 36				OK 21 OK 31 OK 38 OK 40		OK 35				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	ЗК12	ЗК13	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 35							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 35	OK 04 OK 08					OK 35 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 35 OK 37 OK 41		OK 08				OK 13	OK 36					OK 41						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 37	OK 18 OK 22 OK 26 OK 37	OK 16	OK 10 OK 18 OK 22 OK 27	OK 38 OK 24 OK 38 OK 39	OK 23 OK 22 OK 28 OK 32	OK 18 OK 22 OK 28 OK 32	OK 13 OK 18 OK 22 OK 32
ПР24. Формування національно-патріотичної свідомості, громадянської стійкості щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.	OK 35 OK 41							OK 35					OK 35 OK 41														

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

In the context of globalization, digital transformation, and active international cooperation, the hospitality industry requires the training of highly qualified professionals capable of effectively performing organizational, managerial, entrepreneurial, and analytical activities through the application of modern technologies and innovative approaches to organizing service processes within the hospitality sector.

The reviewed Bachelor's educational programme "Hotel and restaurant business" is a contemporary programme designed in accordance with the requirements of the international labor market.

One of the major strengths of the "Hotel and restaurant business" programme is its compliance with current international trends in the development of the hospitality industry. The curriculum incorporates educational components covering the use of modern management information systems, automation of service operations, customer-oriented approaches, resource efficiency, and corporate social responsibility. Such content creates favorable conditions for preparing competitive graduates capable of working effectively both in the national and international hospitality markets.

The practical component of the programme is substantial and well-structured. Introductory, industrial, and pre-graduation internships, course projects, preparation of the bachelor's qualification thesis, and the application of case-study methods ensure the integration of theoretical knowledge with the real needs of hospitality enterprises. This enables students to develop competencies in comprehensive analysis of operational and service business processes and in designing practical recommendations for their improvement.

An important advantage of the educational programme is its flexibility and adaptability to the current demands of the labor market. The programme provides students with opportunities to build individual learning pathways through a wide range of elective educational components, allowing them to deepen their professional training in accordance with their personal academic interests, career aspirations, and

employers' expectations. This approach contributes to the preparation of competitive professionals possessing the competencies necessary for rapid adaptation to the dynamic economic environment, effective managerial decision-making, and successful professional activity in the hotel and restaurant industry.

Among the programme's significant advantages are opportunities for international internships and gaining practical experience in the hospitality industry, the involvement of experienced hospitality practitioners in the educational process, and participation in academic mobility programmes.

The Bachelor's educational programme "Hotel and restaurant business" of Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics fully complies with the current requirements of the higher education system, addresses the needs of employers, and reflects modern trends in the development of the hospitality industry. The programme is relevant, practice-oriented, clearly defines its objectives and intended learning outcomes, ensures high-quality training of competitive Bachelor's degree graduates, and can be recommended for further implementation and continuous development.

DIRECTOR

GÜÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YATIRIŞ, MAK. MADEN ve TİC. A.Ş.
HILTON DALAMAN SARIGÖRME RESORT & SPA
Sarıgörmeler Turizm Merkezi 48610 ORTACA / MUĞLA
ANKARA KURUMLARI V.D. - 034 009 1118

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-ресторанне господарство перебуває на етапі фундаментальної трансформації. Успішне функціонування підприємств сфери гостинності значною мірою визначає рівень професійної підготовки персоналу та наявності висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в умовах сучасного конкурентного середовища.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» спрямована на підготовку фахівців, які володіють сучасними знаннями та практичними навичками, необхідними для ефективної організації діяльності підприємств сфери гостинності в міжнародному та мультикультурному середовищі. Її зміст забезпечує формування професійних компетентностей, що дозволяють майбутнім бакалаврам приймати обґрунтовані управлінські рішення, оперативно реагувати на зміни бізнес-середовища, розв'язувати складні професійні завдання в умовах невизначеності та високої конкуренції. Завдяки цьому випускники освітньої програми матимуть належний рівень підготовки та будуть конкурентоспроможними на сучасному ринку праці.

Відмінною рисою освітньої програми є міждисциплінарний характер підготовки, що поєднується з практичною спрямованістю навчання. Такий підхід забезпечує формування у здобувачів вищої освіти здатності ефективно здійснювати професійну діяльність, приймати управлінські рішення та працювати в багатокультурному середовищі підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Реалізація освітньої програми передбачає поєднання ґрунтовної теоретичної підготовки з практичним навчанням. Здобувачі опановують систему спеціальних знань, проходять ознайомлювальну, виробничу та переддипломну практики на базі провідних підприємств готельно-ресторанної сфери не тільки України, а й зарубіжних країн. Здобувачі беруть участь в інтерактивних заняттях, ділових іграх, круглих столах, майстер-класах і тренінгах, які проводяться як на базі університету, так і безпосередньо на базі підприємств готельно-ресторанного бізнесу партнерів-стейкхолдерів.

Навчальний процес здійснюється із використанням сучасної матеріально-технічної бази кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій та за активної участі роботодавців і провідних фахівців-практиків галузі.

Склад освітніх компонентів програми, їх логічна послідовність, обсяг кредитів ЄКТС та зміст забезпечують досягнення визначених результатів навчання, формування інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей бакалавра за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

В освітній програмі передбачено освітню компоненту «Основи національного спротиву», що відповідає вимогам Закону України «Про основи національного спротиву» та сьогоденню.

Отже, структура програми відповідає Стандарту МОН України, а також актуальним потребам ринку праці, що підтверджується результатами опитувань роботодавців, представників професійної спільноти та інших стейкхолдерів.

Отже, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» повною мірою відповідає сучасним вимогам до освітніх програм такого рівня. Вона забезпечує формування у здобувачів комплексу професійних компетентностей, необхідних для успішного розв'язання практичних і управлінських завдань у сфері готельно-ресторанного бізнесу, та може бути рекомендована до 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



РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галуззю знань J Транспорт та послуги

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є сучасною освітньою програмою, зміст якої спрямований на підготовку фахівців, здатних працювати в умовах динамічного розвитку індустрії гостинності, високої конкуренції та цифрової трансформації економіки.

Освітня програма, що рецензується, розроблена з урахуванням пропозицій і рекомендацій внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів. Її зміст орієнтований на формування у здобувачів професійних компетентностей, необхідних для ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанної сфери в міжнародному та мультикультурному середовищі.

Освітні компоненти програми відповідають вимогам сьогодення та забезпечують підготовку фахівців, які володіють сучасними професійними знаннями, здатні до ефективної міжкультурної комунікації, роботи в міжнародних командах та організації діяльності відповідно до міжнародних стандартів якості. Такий підхід сприяє формуванню конкурентоспроможних випускників, готових до професійної діяльності як на національному, так і на міжнародному ринку праці.

Структура освітньої програми, логічна послідовність опанування освітніх компонентів, їх взаємозв'язок, перелік і обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін, практична підготовка, а також форми атестації здобувачів вищої освіти повністю відповідають структурно-логічній моделі підготовки бакалаврів за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Зміст програми забезпечує досягнення визначених програмних результатів навчання та враховує актуальні потреби роботодавців і представників професійного середовища.

Проведений аналіз свідчить, що освітня програма «Готельно-ресторанна справа» за своєю метою, завданнями, принципами побудови, нормативним змістом, системою компетентностей, програмними результатами навчання та формами підсумкової атестації відповідає вимогам Стандарту Міністерства

освіти і науки України за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги.

Вважаємо, що рецензована освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги відповідає чинним вимогам до освітніх програм, забезпечує належний рівень професійної підготовки майбутніх фахівців та може бути рекомендована до 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 Присс О.П.
засвідчую,

Начальниця відділу кадрів



Катерина ГАНЧУК