

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Протокол № 6 від 21.01.2019 р.

Голова Вченої ради

Ректор \_\_\_\_\_ В. С. Пономаренко

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**"МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС"**

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>  | <b>Перший (бакалаврський) рівень</b> |
| <b>СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ</b> | <b>Бакалавр</b>                      |
| <b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>         | <b>24 Сфера обслуговування</b>       |
| <b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>        | <b>242 Туризм</b>                    |

## **I. Преамбула**

### **1. РОЗРОБЛЕНО**

Методичною комісією Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.

Голова методичної комісії:

Пономаренко В.С., д.е.н., проф., ректор ХНЕУ імені С. Кузнеця

### **2. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ**

Освітньо-професійна програма "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес" першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 "Сфера обслуговування", спеціальності 242 "Туризм" затверджена та введена в дію Наказом ректора Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця від 23.01.2019 р. № 46 у відповідності до рішення вченої ради університету від 21.01.2019 р. Протокол № 6.

### **3. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ**

### **4. РОЗРОБНИКИ ОПП**

**Сущенко Олена Анатоліївна** – доктор економічних наук, професор кафедри туризму;

**Яцун Леонід Миколайович** – кандидат економічних наук, професор кафедри туризму;

**Дехтяр Надія Анатоліївна** – кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму

## II. Загальна характеристика

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Рівень вищої освіти</b>          | Перший (бакалаврський) рівень  |
| <b>Ступінь вищої освіти</b>         | Бакалавр   |
| <b>Галузь знань</b>                 | 24 Сфера обслуговування  |
| <b>Спеціальність</b>                | 242 Туризм   |
| <b>Освітньо-професійна програма</b> | Міжнародний готельно-ресторанний бізнес  |
| <b>Обмеження щодо форм навчання</b> | Обмеження відсутні   |
| <b>Освітня кваліфікація</b>         | Бакалавр з туризму   |
| <b>Кваліфікація в дипломі</b>       | Ступінь вищої освіти "Бакалавр"<br>Спеціальність 242 "Туризм"<br>Спеціалізація (зазначається за наявності)<br>Освітня програма "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес"   |
| <b>Опис предметної області</b>      | <p><b>Об'єкти вивчення та/або діяльності:</b><br/>сфера обслуговування як суспільний феномен, складна соціо-еколого-економічна система, яка охоплює різноманітні природно-географічні, соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти; готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності та бізнес в індустрії гостинності (процеси формування, просування, реалізації та організації споживання продукту готельно-ресторанних комплексів, послуг суб'єктів споріднених видів діяльності); міжнародні комерційні операції у галузі гостинності.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері міжнародного готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b><br/><i>основні поняття:</i> сфера обслуговування, сервісологія, індустрія гостинності, готельно-ресторанне господарство, технології готельної справи, технології ресторанної справи, стандартизація та сертифікація послуг у галузі гостинності, міжнародні стандарти якості, рекреаційна інфраструктура, гастрономія, івент-технології, типологія закладів розміщування;<br/><i>концепції:</i> гуманістична, глобалізаційна, геопросторової організації, національної ідентичності, патріотично-виховна, сталого розвитку; інформаційна, холістичного маркетингу, сервісна, постіндустріальна;<br/><i>принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців:</i> студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, практико-орієнтований, міждисциплінарний.</p> <p><i>Предметна область містить знання з географії та історії туризму, стандартів якості готельно-ресторанних послуг, основ гастрономії та сервісології, технології та організації готельного обслуговування, технології та організації ресторанного обслуговування, інформаційних систем і технологій в туризмі, економіки сфери обслуговування, менеджменту та маркетингу у галузі гостинності, правового регулювання та безпеки туристичної діяльності, стратегічного управління у міжнародному готельному та ресторанному бізнесі.</i></p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> : загально- та спеціальнонаукові (методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні), інформаційні, методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання (комп'ютер, GPS</p> |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | тощо), карти, атласи, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, обладнання тематичних кабінетів та лабораторій готельно-ресторанної справи, спортивне спорядження та ін. Самостійна робота студента забезпечується віртуальним навчальним середовищем (на сайті дистанційної освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця). Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах |
| <b>Академічні права випускників</b> | Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.  |

### **III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти**

Обсяг освітньої програми підготовки бакалавра галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 242 "Туризм" освітньо-професійної програми "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес":

- на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС,
- на базі початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти – 180 кредитів ЄКТС.

- на базі ступеня "молодший бакалавр" (освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст") заклад вищої освіти має право визнати та перерахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста):

за спеціальністю 242 "Туризм" не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС;

за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.

Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС.

Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.

Термін навчання:

денна форма – три роки 10 місяців;

денна форма – один рік 10 місяців (скорочена форма навчання);

заочна форма – чотири роки 10 місяців.

**Обсяг кредитів ЄКТС для здобуття ступеня бакалавра  
зі спеціальності 242 "Туризм"  
освітньо-професійна програма  
"Міжнародний готельно-ресторанний бізнес"**

| Цикли підготовки  | Кількість кредитів<br>ECTS |
|---|----------------------------|
| <b>Освітня програма бакалавра за циклами на базі повної загальної середньої освіти:</b> | <b>240</b>                 |
| <b>Цикл загальної підготовки</b>  | <b>53 (22 %)</b>           |
| у т. ч.   |                            |
| базові навчальні дисципліни   | 38                         |
| вибіркові навчальні дисципліни  | 15                         |
| <b>Цикл професійної підготовки</b>  | <b>187 (78 %)</b>          |
| у т. ч.   |                            |
| базові навчальні дисципліни   | 141                        |
| вибіркові навчальні дисципліни  | 46                         |

Вибіркова складова освітньо-професійної програми складається з :

- непрофільних дисциплін (MINOR COURSE, ELECTIVE COURSES);
- дисциплін професійного спрямування (MAJOR COURSE, ELECTIVE COURSES).

Непрофільні дисципліни (MINOR COURSE, ELECTIVE COURSES) обираються студентами із загального переліку навчальних дисциплін Університету (пул вибірових дисциплін ХНЕУ ім. С. Кузнеця).

ELECTIVE COURSES – окремі варіативні дисципліни загальним обсягом 5 кредитів ЄКТС. Для загального циклу такими дисциплінами можуть бути:

- дисципліни соціально-психологічного спрямування (наприклад: "Психологія", "Управління конфліктами", інші);
- дисципліни технологічного спрямування (наприклад: "Концепції сучасного природознавства", "Системи технологій промисловості", "Екологія", інші).
- дисципліни правового спрямування (наприклад: "Господарське право", "Трудове право", "Цивільне право" та інші).

MINOR COURSE – це блок з чотирьох взаємопов'язаних дисциплін непрофільного для студента напряму підготовки, що вивчаються послідовно на 2, 3 курсах. Загальний обсяг MINOR COURSE складає 20 кредитів ЄКТС (по 5 кредитів на дисципліну).

Дисципліни професійного спрямування (MAJOR COURSE, ELECTIVE COURSES) пропонуються випусковими кафедрами. У сукупності MAJOR COURSE визначає профільність підготовки та можуть пропонуватися у вигляді пакету навчальних дисциплін.

#### IV. Перелік компетентностей випускника

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Інтегральна компетентність</b> | здатність розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у галузі гостинності як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, що формують теоретичне підґрунтя готельно-ресторанної діяльності. |
|-----------------------------------|---|

|  |  |
|--|--|
| <b>Загальні компетентності</b>                       | <p><b>ЗК 1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами;</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність до застосування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії;</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною та іноземною мовами;</p> <p><b>ЗК 4.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій з метою пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань;</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність самостійного проведення досліджень на відповідному рівні;</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності;</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в новій ситуації;</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності.</p>  |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b> | <p><b>СК 1.</b> Знати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму;</p> <p><b>СК 2.</b> Розуміти організаційно-економічний механізм підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщування та закладів ресторанного господарства;</p> <p><b>СК 3.</b> Відстежувати тенденції функціонування національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком галузі гостинності та соціально-економічними процесами у країні;</p> <p><b>СК 4.</b> Розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.</p> <p><b>СК 5.</b> Опанувати наукові основи теорії менеджменту організацій, знати особливості регулювання підприємницької діяльності в Україні та інших країнах світу;</p> <p><b>СК 6.</b> Управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності;</p> <p><b>СК 7.</b> Створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечну послуги у галузі гостинності для потреб національного ринку та закордонних споживачів;</p> <p><b>СК 8.</b> Використовувати інформаційні технології у процесі створення та реалізації продукції готельно-ресторанних комплексів, планувати координовану діяльність різних функціональних підрозділів спеціалізованих підприємств;</p> <p><b>СК 9.</b> Обирати оптимальні способи реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи;</p> <p><b>СК 10.</b> Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.</p> |

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).

## V. Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

### Програмні результати навчання

- РН 1: демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій;
- РН 2: проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття;
- РН 3: управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній сфері індустрії гостинності;
- РН 4: адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;
- РН 5: застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами послуг закладів розміщування та громадського харчування;
- РН 6: відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань;
- РН 7: виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики;
- РН 8: приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;
- РН 9: демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.
- РН 10: організовувати дотримання вимог стандартів сфери обслуговування, виробничої санітарії та гігієни на робочому місці, правил протипожежної безпеки, експлуатації технологічного обладнання та інвентарю, проводити інструктаж працівників на робочому місці,
- РН 11: розуміти основні положення законодавства у сфері надання туристично-рекреаційних послуг, національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування;
- РН 12: визначати зміст базових понять галузі гостинності та організації готельно-ресторанної справи, а також світоглядних та суміжних наук;
- РН 13: забезпечувати основні операції із розміщування та харчування населення, будувати цикли технологій готельного та ресторанного обслуговування на різних видах профільних підприємств, розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію;
- РН 14: пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщування;
- РН 15: аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території;
- РН 16: виявляти і пояснювати принципи і методи організації та технології обслуговування населення з дотриманням стандартів якості і норм безпеки;
- РН 17: розробляти, просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних комплексів;
- РН 18: розумітися на особливостях документообігу в індустрії гостинності;
- РН 19: організовувати процес обслуговування споживачів послуг готельно-ресторанних закладів на основі використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та впровадження інновацій різної спрямованості.
- РН 20: розуміти принципи і процеси організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна), забезпечувати міжнародні комерційні операції.

# СТРУКТУРА ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

Галузь знань 24 Сфера обслуговування,

спеціальність 242 Туризм

освітньо-професійна програма "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес"

| Складові освітньо-професійної програми   | Загальна кількість |             | Форма контролю               |
|--|--------------------|-------------|------------------------------|
|  | кредитів ЄКТС      | годин       |                              |
| <b>І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>  |                    |             |                              |
| <i>БАЗОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</i>   |                    |             |                              |
| Українська мова (за професійним спрямуванням)  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Іноземна мова I  | 18                 | 540         | Залік, Екзамен, Залік, Залік |
| Іноземна мова II   | 5                  | 150         | Залік                        |
| Соціальна та економічна історія України  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Філософія  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Фізичне виховання ( <i>позакредитна дисципліна</i> )   |                    |             |                              |
| <b>ВСЬОГО БАЗОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>  | <b>38</b>          | <b>1140</b> |                              |
| <i>ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ELECTIVE COURSES)</i><br>( <i>вибір навчальних дисциплін здійснюється із загальноуніверситетського пулу</i> ) |                    |             |                              |
| НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ  | 5                  | 150         | Залік                        |
| НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ  | 5                  | 150         | Залік                        |
| НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА ПРАВОВОГО СПРЯМУВАННЯ   | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| <b>ВСЬОГО ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>   | <b>15</b>          | <b>450</b>  |                              |
| <b>ВСЬОГО ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>  | <b>53</b>          | <b>1590</b> |                              |
| <b>II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>   |                    |             |                              |
| <i>БАЗОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</i>   |                    |             |                              |
| Вища та прикладна математика   | 9                  | 270         | Залік, Екзамен               |
| Економічна теорія  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Інформатика  | 5                  | 150         | Залік                        |
| Тренінг "Автоматизація діяльності готельно-ресторанних комплексів"   | 2                  | 60          | ЗВІТ                         |
| Ділова іноземна мова I   | 9                  | 270         | Залік, Залік, Залік          |
| Основи туристичної діяльності  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Географія туризму  | 9                  | 270         | Залік                        |
| Світовий ринок туристичних послуг і міжнародні економічні відносини  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Економіка сфери обслуговування   | 6                  | 180         | Екзамен                      |
| Економіка сфери обслуговування: Курсова робота   | 1                  | 30          | Курсова робота               |
| Технологія та організація готельного обслуговування  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Тренінг "Готельне обслуговування"  | 2                  | 60          | ЗВІТ                         |
| Основи гастрономії та сервісології   | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Технологія та організація ресторанної справи   | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Технологія та організація ресторанної справи: Курсова робота   | 1                  | 30          | Курсова робота               |
| Санітарія та гігієна в галузі  | 5                  | 150         | Екзамен                      |
| Стандартизація і сертифікація  | 4                  | 120         | Екзамен                      |
| Міжнародний маркетинг  | 4                  | 120         | Залік                        |



| Складові освітньо-професійної програми  | Загальна кількість |             | Форма контролю       |
|---|--------------------|-------------|----------------------|
|   | кредитів ЄКТС      | годин       |                      |
| Правове регулювання туристичної діяльності  | 5                  | 150         | Екзамен              |
| Менеджмент та маркетинг у галузі гостинності  | 5                  | 150         | Екзамен              |
| Навчальна практика "Університетська освіта"   | 1                  | 30          | Залік                |
| Ознайомлювальна практика  | 1                  | 30          | ЗВІТ                 |
| Тренінг-курс "Основи охорони праці"   | 2                  | 60          | Залік                |
| Науково-дослідна практика   | 3                  | 90          | ЗВІТ                 |
| Виробнича практика  | 11                 | 330         | ЗВІТ                 |
| Переддипломна практика  | 9                  | 270         | ЗВІТ                 |
| Кваліфікаційний іспит за спеціальністю  | 2                  | 60          | Атестаційний екзамен |
| Дипломна робота   | 10                 | 300         | Дипломна робота      |
| <b>ВСЬОГО БАЗОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>   | <b>141</b>         | <b>4230</b> |                      |
| <i>ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</i>   |                    |             |                      |
| <b>МАЙНОР (або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР) (MINOR COURSE)</b>                                     |                    |             |                      |
| <i>(вибір навчальних дисциплін здійснюється із загальноуніверситетського пулу)</i>    |                    |             |                      |
| <b>МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР</b>  | 5                  | 150         | Залік                |
| <b>МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР</b>  | 5                  | 150         | Залік                |
| <b>МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР</b>  | 5                  | 150         | Залік                |
| <b>МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР</b>  | 5                  | 150         | Залік                |
| <b>ВСЬОГО МАЙНОР</b>  | <b>20</b>          | <b>600</b>  |                      |
| <b>ПРОФЕСІЙНІ ВИБІРКОВІ ДИСЦИПЛІНИ</b>  |                    |             |                      |
| <i>Студенти обирають один із запропонованих мейджорів</i>                             |                    |             |                      |
| <b>МЕЙДЖОР "Управління міжнародним готельним бізнесом"</b>                            |                    |             |                      |
| Управління персоналом туристичного підприємства                                       | 5                  | 150         | Екзамен              |
| Івент-технології та індустрія MICE  | 4                  | 120         | Залік                |
| Міжнародні стандарти якості у сфері обслуговування                                    | 4                  | 120         | Залік                |
| Стратегічне управління міжнародним готельно-ресторанним бізнесом                      | 4                  | 120         | Залік                |
| Стратегічне управління міжнародним готельно-ресторанним бізнесом: Курсова робота      | 1                  | 30          | Курсова робота       |
| Організація і техніка проведення зовнішньоекономічних операцій у сфері обслуговування | 4                  | 120         | Залік                |
| Міжнародний готельний бізнес  | 4                  | 120         | Екзамен              |
| <b>МЕЙДЖОР "Управління міжнародним ресторанним бізнесом"</b>                          |                    |             |                      |
| Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанних послуг                               | 5                  | 150         | Екзамен              |
| Державне регулювання діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу               | 4                  | 120         | Залік                |
| Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства                              | 4                  | 120         | Залік                |
| Бізнес-планування діяльності готельно-ресторанних комплексів                          | 4                  | 120         | Залік                |
| Бізнес-планування діяльності готельно-ресторанних комплексів: Курсова робота          | 1                  | 30          | Курсова робота       |
| Міжнародні комерційні операції готельно-ресторанних комплексів                        | 4                  | 120         | Залік                |
| Міжнародний ресторанний бізнес  | 4                  | 120         | Екзамен              |
| <b>ВСЬОГО ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ</b>  | <b>46</b>          | <b>1380</b> |                      |
| <b>ВСЬОГО ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>   | <b>187</b>         | <b>5610</b> |                      |
| <b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ</b>   | <b>240</b>         | <b>7200</b> |                      |

## VI. Форми атестації здобувачів вищої освіти

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b></p>                  | <p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (дипломної роботи бакалавра за спеціальністю 242 "Туризм") та атестаційного екзамену (комплексного кваліфікаційного іспиту за спеціальністю).</p>   |
| <p><b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b></p>                         | <p>Кваліфікаційна робота повинна передбачати теоретичні та аналітичні узагальнення або розв'язання практичної задачі у сфері міжнародного готельно-ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів організації процесів обслуговування.</p> <p>Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця розробляє та затверджує:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) положення про екзаменаційну комісію (ЕК);</li> <li>2) порядок перевірки кваліфікаційних дипломних бакалаврських робіт на плагіат;</li> <li>3) нормативи унікальності текстів кваліфікаційних дипломних бакалаврських робіт.</li> </ol> <p>Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється ЕК, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p> <p>Дипломна робота бакалавра допускається до захисту перед ЕК за умови, якщо рівень її унікальності (оригінальності) відповідає нормативу, який офіційно затверджений ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p> <p>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи:</p> <p>Кваліфікаційна дипломна бакалаврська робота – це навчально-наукова робота студента, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра з туризму для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого ЕК визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома.</p> <p>Дипломна робота бакалавра є інструментом закріплення та демонстрації сформованих упродовж навчання загальних та спеціальних компетентностей відповідно профілю обраної спеціальності.</p> <p>Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, запобігання академічного плагіату дипломні роботи мають бути розміщені на офіційному сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця (у репозитарії).</p> |
| <p><b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації за наявності)</b></p> | <p>У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння бакалаврського ступеня повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію.</p> <p>Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду.</p> <p>Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з туризму та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.</p>  |
| <p><b>Вимоги до атестаційного екзамену</b></p>                         | <p>Атестаційний екзамен має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених відповідним стандартом у галузі вищої освіти та освітньою програмою. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра під час атестації у формі кваліфікаційного іспиту здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Комплексний кваліфікаційний іспит здійснюється в письмовій формі.</p>  |

## VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Визначаються відповідно до Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG) та статті 16 Закону України "Про вищу освіту".

|   |  |
|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</b></p>    | <p><b>Принципи забезпечення якості освіти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• відповідальність за якість вищої освіти, що надається;</li><li>• забезпечення якості відповідає різноманітності систем вищої освіти, закладів вищої освіти, програм і студентів;</li><li>• забезпечення якості сприяє розвитку культури якості;</li><li>• забезпечення якості враховує потреби та очікування студентів, усіх інших стейкхолдерів та суспільства.</li></ul> <p><b>Процедурами забезпечення якості освіти є:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• розробка стратегії і політики в сфері якості вищої освіти;</li><li>• розробка механізму формування, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;</li><li>• розробка системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників та регулярного оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб, згідно з розробленими та затвердженими правилами.</li><li>• організація підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;</li><li>• формування необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;</li><li>• створення та функціонування інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;</li><li>• оприлюднення об'єктивної неупередженої інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;</li><li>• розробка політики щодо ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях здобувачів вищої освіти;</li><li>• інших процедур і заходів.</li></ul> |
| <p style="text-align: center;"><b>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм</b></p> | <p>Здійснюється моніторинг і періодичний перегляд програм з метою забезпечення їх відповідності потребам студентів і суспільства. Моніторинг спрямований на безперервне вдосконалення програм. Про будь-які дії, заплановані або вжиті як результат перегляду, слід інформувати всі зацікавлені сторони.</p> <p>Регулярний моніторинг, перегляд і оновлення освітніх програм мають на меті гарантувати відповідний рівень надання освітніх послуг, а також створює сприятливе й ефективне навчальне середовище для здобувачів вищої освіти. Це передбачає оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• змісту програми в контексті останніх досліджень у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, гарантуючи відповідність програми сучасним вимогам;</li><li>• потреб суспільства, що змінюються;</li><li>• навчального навантаження здобувачів вищої освіти, їх досягнень і результатів завершення освітньої програми;</li><li>• ефективності процедур оцінювання студентів;</li><li>• очікувань, потреб і задоволеності здобувачів вищої освіти змістом та процесом навчання;</li><li>• навчального середовища відповідності меті і змісту програми;</li></ul>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• якості сервісних послуг для здобувачів вищої освіти.</li> </ul> <p>Програми регулярно переглядають і оновлюють, залучаючи до цього процесу здобувачів вищої освіти, роботодавців та інших стейкхолдерів.</p>   |
| <b>Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти</b>   | <p>Оцінювання здобувачів вищої освіти базується на принципах студентоцентрованого навчання та передбачає наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оцінювачі (експерти) ознайомлені з існуючими методами проведення тестування та екзаменування і отримують підтримку для розвитку власних навичок у цій сфері;</li> <li>• критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь;</li> <li>• оцінювання здобувачів вищої освіти дозволяє продемонструвати ступінь досягнення ними запланованих результатів навчання;</li> <li>• оцінювання проводиться предметною комісією у складі більше ніж дві особи;</li> <li>• процедури оцінювання здобувачів вищої освіти повинні враховувати пом'якшувальні обставини;</li> <li>• оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених процедур;</li> <li>• наявність офіційної процедури розгляду апеляцій здобувачів вищої освіти.</li> </ul> |
| <b>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних та наукових працівників</b> | <p>Система підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників розробляється у відповідності до діючої нормативної бази та будується на наступних принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації;</li> <li>• прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації;</li> <li>• моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійного діяльності;</li> <li>• обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність;</li> <li>• оприлюднення результатів стажування та підвищення кваліфікації.</li> </ul>   |
| <b>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</b>                     | <p>Вищі навчальні заклади забезпечують освітній процес необхідними та доступними для здобувачів вищої освіти ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснюють відповідну підтримку студентів.</p> <p>При плануванні, розподілі та наданні навчальних ресурсів і забезпеченні підтримки здобувачів вищої освіти враховуються потреби різноманітного студентського контингенту (такого як студенти: з досвідом, заочної форми навчання, працюючі, іноземні, з особливими потребами) та принципи студентоцентрованого навчання.</p> <p>Внутрішнє забезпечення якості освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність.</p>   |
| <b>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</b>          | <p>З метою управління освітніми процесами розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організація навчального процесу; доступ до навчальних ресурсів; обліку та аналізу успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; моніторинг дотримання стандартів якості; управління знаннями та інноваційний менеджмент; управління кадрами та ін.</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</b></p> | <p>Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація про діяльність за спеціальністю 242 "Туризм" публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, студентів, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Надається інформація про освітню діяльність за спеціальністю 242 Туризм, включаючи програми, критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цими програмами; кваліфікації; процедури навчання, викладання та оцінювання, що використовуються; прохідні бали та навчальні можливості, доступні для студентів тощо.</p>   |
| <p><b>Запобігання та виявлення академічного плагіату</b></p>                                    | <p>Система забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу, сформована в ХНЕУ ім. С. Кузнеця, базується на таких принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дотримання загальноприйнятих принципів моралі;</li> <li>• демонстрація поваги до Конституції і законів України і дотримання їхніх норм;</li> <li>• повага до всіх учасників освітнього процесу незалежно від їхнього світогляду, соціального стану, релігійної та національної приналежності;</li> <li>• дотримання норм законодавства про авторське право;</li> <li>• посилання на джерела інформації у разі запозичень ідей, тверджень, відомостей;</li> <li>• самостійне виконання індивідуальних завдань.</li> </ul> <p>У випадку порушення принципів академічної доброчесності відповідні особи притягуються до відповідальності відповідно до законодавства та діючих у ХНЕУ ім. С. Кузнеця положень та норм.</p> |

Спеціальні вимоги до зарахування: Набір на спеціальність освітнього рівня "бакалавр" здійснюється за результатами зовнішнього незалежного тестування.

Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра абітурієнти повинні мати повну загальну середню освіту та здібності до оволодіння знаннями, уміннями й навичками в галузі загальноекономічних та фахових наук.

Профіль програми: бакалавр з економіки за освітньо-професійною програмою:

Міжнародний готельно-ресторанний бізнес

Ключові результати навчання:

оволодіння методологією оцінки рекреаційного потенціалу туристичних регіонів України та світу;

формування знань щодо основ ведення готельно-ресторанного бізнесу та вимог до організації поточної діяльності підприємств сфери обслуговування;

підготовка до практичної роботи із індивідуальними туристами та організованими групами;

формування комплексного уявлення про особливості розробки та реалізації кінцевої продукції готельно-ресторанних комплексів, взаємодії учасників туристичного ринку на національному і міжнародному рівні;

виховання поваги до суспільних норм і цінностей, забезпечення управління закладами розміщування та організації харчування населення на засадах сталого економічного і екологічного розвитку;

набуття умінь щодо розрахунку економічного ефекту та ефективності туристичної діяльності для підприємства, регіону, країни та світу.

Професійні профілі випускників: бакалавр з туризму здатний виконувати професійні роботи (за Державним класифікатором професій ДК 003: 2010):

## Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за ДК 009:2010:

| Код   | Назва  | NACE<br>(Rev. 2)  | ISIC<br>(Rev. 4) |
|-------|--|---|------------------|
| 55.10 | Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування                       | 55.10 Hotels and similar accommodation                              | 5510             |
| 55.20 | Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання | 55.20 Holiday and other short-stay accommodation                    | 5520             |
| 55.30 | Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів           | 55.30 Camping grounds, recreational vehicle parks and trailer parks | 5530             |
| 55.90 | Діяльність інших засобів тимчасового розміщування                                    | 55.90 Other accommodation   | 5590             |
| 56.10 | Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування                          | 56.10 Restaurants and mobile food service activities                | 5610             |
| 56.21 | Постачання готових страв для подій   | 56.21 Event catering activities                                     | 5621             |
| 56.29 | Постачання інших готових страв   | 56.29 Other food service activities                                 | 5629             |
| 56.30 | Обслуговування напоями   | 56.30 Beverage serving activities                                   | 5630             |
| 79.90 | Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність                        | 79.90 Other reservation service and related activities              | 7990             |
| 82.30 | Організування конгресів і торговельних виставок                                      | 82.30 Organisation of conventions and trade shows                   | 8230             |
| 93.29 | Організування інших видів відпочинку та розваг                                       | 93.29 Other amusement and recreation activities                     | 9329             |

Бакалавр зі спеціальності 242 "Туризм" освітньо-професійної програми "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес" здатний займати такі посади згідно кваліфікації професій України:

*Класифікаційне угруповання: Законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)*

1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління

145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства

1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення

1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві

1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства

1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах

1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях

1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви

*Класифікаційне угруповання: професіонали*

248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи

2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи

2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи

512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства

5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках

5122 Кухарі

5123 Офіціанти та буфетники

Бакалавр зі спеціальності 242 "Туризм" освітньо-професійної програми "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес" здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003: 2010):

| Код КП | Професійна назва роботи   |
|--------|---|
| 1315   | Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.)  |
| 1315   | Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)   |
| 1315   | Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)   |
| 1315   | Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)   |
| 1315   | Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління          |
| 1315   | Ресторатор  |
| 1455   | Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення   |
| 1455.1 | Менеджери (управителі) в готельному господарстві  |
| 1456   | Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства   |
| 1456.1 | Менеджери (управителі) в ресторанах   |
| 1456.2 | Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях  |
| 1456.3 | Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви                          |
| 1456   | Менеджер (управитель) систем харчової безпеки   |
| 1456.1 | Менеджер (управитель) ресторану   |
| 1456.2 | Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)  |
| 1456.3 | Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв                             |
| 1210.1 | Керуючий готельним господарством  |
| 1210.1 | Керуючий підприємством харчування   |
| 1225   | Завідувач корпусу готелю  |
| 1225   | Завідувач підприємства громадського харчування  |
| 1225   | Завідувач поверху готелю  |
| 1225   | Завідувач філіалу готелю  |
| 1225   | Начальник виробництва (на підприємстві харчування)  |
| 1225   | Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення |
| 1239   | Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)  |
| 248    | Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи                       |
| 2482   | Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи   |
| 2482.2 | Професіонали із готельної та ресторанної справи   |
| 2482.1 | Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)   |
| 2482.2 | Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)                         |
| 2482.2 | Фахівець із готельної справи  |
| 2482.2 | Фахівець із ресторанної справи  |
| 3414   | Фахівець із конференц-сервісу   |
| 3414   | Фахівець із спеціалізованого обслуговування   |
| 3414   | Організатор туристичної і готельної діяльності  |
| 3414   | Фахівець з готельного обслуговування  |
| 4211   | Оператор автоматизованого розрахунку у готелі   |
| 5121   | Консьєрж готельного комплексу   |
| 5121   | Портє   |
| 5121   | Стюард (готелі та інші місця розміщення)  |
| 5121   | Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату)  |

| Код КП | Професійна назва роботи                                |
|--------|--|
| 5122   | Кухар  |
| 5122   | Кухар судновий   |
| 5122   | Кухар-матрос   |
| 5122   | Кухар-стюард   |
| 5122   | Шеф-кухар  |
| 5123   | Бариста  |
| 5123   | Бармен   |
| 5123   | Бармен судновий  |
| 5123   | Буфетник   |
| 5123   | Буфетник судновий                                      |
| 5123   | Готувач молочних коктейлів                             |
| 5123   | Готувач напоїв   |
| 5123   | Метрдотель   |
| 5123   | Офіціант   |
| 5123   | Офіціант судновий                                      |
| 5123   | Сомельє  |
| 5123   | Стюард   |
| 5123   | Стюард (заклади ресторанного господарства)             |
| 5123   | Член бригади ресторану                                 |
| 5129   | Майстер ресторанного обслуговування                    |
| 5129   | Майстер ресторанного обслуговування (водний транспорт) |

Бакалавр зі спеціальності 242 "Туризм" освітньо-професійної програми "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес" може бути працевлаштований на таких видах підприємств, установ та організацій:

- заклади розміщування різних видів;
- заклади ресторанного господарства та громадського харчування;
- спеціалізовані відділи органів державної влади та місцевого самоврядування;
- науково-дослідні установи;
- міжнародні та національні громадські організації.

### **VIII. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма**

- 1) Наказ Міністерства освіти і науки України № 1068 від 04.10.2018 "Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 242 "Туризм" для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти"
- 2) Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII "Про вищу освіту" [URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- 3) Закон України від 05.09.2017 р. "Про освіту" – [URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- 4) Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 "Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти" [URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
- 5) Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності" [URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>];



6) Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 "Про затвердження Національної рамки кваліфікацій" [URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>];

7) Національний класифікатор України: "Класифікація видів економічної діяльності" ДК 009: 2010 [URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];

8) Національний класифікатор України: "Класифікатор професій" ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [URL: <http://www.dk003.com>];

#### **Інші рекомендовані джерела**

9) Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf)];

10) International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [URL: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];

11) ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].

12) Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);

13) Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf)];

14) Національний освітній глосарій: вища освіта [URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_glossariy\\_Visha\\_osvita\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf)];

15) Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)];

16) Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf)].

17) EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [URL: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf)]

18) QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [URL: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];

19) Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [URL: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>];

20) TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].

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

**Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам  
Національної рамки кваліфікацій**

| Класифікація компетентностей за НРК  | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| <b>Загальні компетентності</b>   |        |        |             |                               |
| <b>ЗК 1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами;   | +      | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 2.</b> Здатність до застосування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії;   | +      | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 3.</b> Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною та іноземною мовами;  |        | +      | +           |                               |
| <b>ЗК 4.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій з метою пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;  |        | +      |             | +                             |
| <b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань;  |        |        | +           | +                             |
| <b>ЗК 6.</b> Здатність самостійного проведення досліджень на відповідному рівні;   | +      | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 7.</b> Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності;  |        | +      | +           | +                             |
| <b>ЗК 8.</b> Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в новій ситуації;   | +      | +      | +           |                               |
| <b>ЗК 9.</b> Здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності.   | +      | +      |             | +                             |
| <b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>  |        |        |             |                               |
| <b>СК 1.</b> Знати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму; | +      | +      |             |                               |

| Класифікація компетентностей за НРК  | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| <b>СК 2.</b> Розуміти організаційно-економічний механізм підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщування та закладів ресторанного господарства;   |        | +      |             | +                             |
| <b>СК 3.</b> Відстежувати тенденції функціонування національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком галузі гостинності та соціально-економічними процесами у країні;              | +      | +      |             | +                             |
| <b>СК 4.</b> Розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 5.</b> Опанувати наукові основи теорії менеджменту організацій, знати особливості регулювання підприємницької діяльності в Україні та інших країнах світу;   | +      | +      |             | +                             |
| <b>СК 6.</b> Управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності;   | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 7.</b> Створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного ринку та закордонних споживачів;   | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 8.</b> Використовувати інформаційні технології у процесі створення та реалізації продукції готельно-ресторанних комплексів, планувати координовану діяльність різних функціональних підрозділів спеціалізованих підприємств; | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 9.</b> Обирати оптимальні способи реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи;  | +      | +      | +           | +                             |
| <b>СК 10.</b> Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.   | +      | +      | +           | +                             |

**Матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей  
за спеціальністю 242 "Туризм"  
освітньо-професійна програма "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес"**

| Програмні результати навчання | Інтегральна компетентність | Компетентності |      |      |      |      |      |      |      |      |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
|-------------------------------|----------------------------|----------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--|--|--|---|---|---|---|
|                               |                            | Загальні       |      |      |      |      |      |      |      |      | Спеціальні (фахові) компетентності |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
|                               |                            | ЗК01           | ЗК02 | ЗК03 | ЗК04 | ЗК05 | ЗК06 | ЗК07 | ЗК08 | ЗК09 | СК01                               | СК02 | СК03 | СК04 | СК05 | СК06 | СК07 | СК08 | СК09 | СК10 |  |  |  |   |   |   |   |
| ПР01                          | +                          |                |      | +    |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |  |  |  |   | + |   |   |
| ПР02                          | +                          |                |      | +    |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |  |  |  |   |   | + |   |
| ПР03                          | +                          | +              |      |      |      |      |      |      |      | +    |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
| ПР04                          | +                          | +              | +    |      |      |      |      |      |      | +    |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
| ПР05                          | +                          |                |      | +    |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |  |  |  | + | + | + |   |
| ПР06                          | +                          | +              | +    | +    |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   | + |   |
| ПР07                          | +                          |                | +    |      |      |      |      |      |      | +    |                                    |      |      | +    | +    | +    | +    |      |      |      |  |  |  | + | + |   |   |
| ПР08                          | +                          |                | +    |      |      | +    | +    |      |      |      |                                    |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   | + | + |   |
| ПР09                          | +                          |                | +    | +    |      |      |      |      |      |      |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   | + | + |   |
| ПР10                          | +                          |                | +    | +    |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
| ПР11                          | +                          |                | +    |      |      |      |      |      |      | +    |                                    |      |      | +    | +    |      |      |      |      |      |  |  |  | + | + | + |   |
| ПР12                          | +                          | +              | +    |      |      |      |      |      |      | +    |                                    |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
| ПР13                          | +                          |                | +    |      |      | +    | +    |      |      |      |                                    |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |  |  |  | + | + | + | + |
| ПР14                          | +                          |                | +    |      |      |      |      |      |      | +    | +                                  |      |      | +    | +    | +    | +    |      |      |      |  |  |  |   |   |   |   |
| ПР15                          | +                          |                | +    |      |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      | +    | +    | +    | +    |      |      |      |  |  |  |   | + | + |   |
| ПР16                          | +                          |                | +    |      |      |      |      |      |      |      |                                    |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |  |  |  | + |   |   | + |
| ПР17                          | +                          |                | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |                                    |      |      | +    | +    |      |      |      |      |      |  |  |  | + | + | + | + |
| ПР18                          | +                          |                | +    |      |      | +    |      |      |      |      |                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |  |  |   | + |   | + |
| ПР19                          | +                          |                | +    | +    | +    | +    |      |      |      |      |                                    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |  |  |  |   |   |   | + |
| ПР20                          | +                          |                | +    |      |      | +    | +    | +    | +    |      |                                    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |  |  |  | + | + | + | + |