

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Магістр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньої програми:

Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, доктор економічних наук, професор – гарант освітньої програми.

Козуб Вікторія Олександрівна, професор кафедри готельного і ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук, доцент

Нечепуренко Кристина Борисівна, викладач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук.

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

Освітня програма складена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів: Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації, Національного класифікатору України: Класифікатор професій (ДК 003:2010).

2. Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня, 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

3. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

4. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду підготовки магістрів у галузі готельного і ресторанного бізнесу, результатів опитування стейкхолдерів, громадського обговорення.

5. Нормативних документів ХНЕУ ім. С. Кузнеця:

Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця;

Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (нова редакція) (наказ № 237 від 30.12.2020 р.).

Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

I. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь, що присвоюється	Магістр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа Hotel and restaurant business
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та терміни навчання	Очна (денна) форма – 90 кредитів, 1 рік 4 місяці; заочна форма – 90 кредитів, 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	-
Мова навчання / оцінювання	українська, англійська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу
Вимоги до зарахування	Для успішного засвоєння освітньої програми абітурієнти повинні мати вищу освіту першого (бакалаврського) рівня та здібності до оволодіння знаннями, уміннями й навичками в галузі сфери обслуговування за спеціальністю готельно-ресторанна справа. Правила та строки прийому розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням https://www.hneu.edu.ua/normatyvni-dokumenty
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація(-і) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей розуміти принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства, аналізувати процеси і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних складних задач дослідницького та/або інноваційного характеру у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Фокус та особливості (унікальність) програми	Підготовка магістрів з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» фокусується на формуванні системи знань та професійних навичок щодо організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу у міжнародному, крос-культурному бізнес-

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

	<p>середовищі, векторально-орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та альтернативності.</p> <p>Особливістю є викладання українською та англійською мовами, можливість закордонного стажування та отримання практичного досвіду в сфері готельного і ресторанного бізнесу; міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного бізнесу, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p><i>Ключові слова:</i> суб'єкти готельно-ресторанного господарства, девелопмент, інновації, гостинність, підприємництво, конкурентоспроможність, якість обслуговування, аналіз, дослідження.</p>
<p>Опис предметної області</p>	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p>Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області</p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології:</p> <p>методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірвальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p>Академічна мобільність</p>	<p>-</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Магістр може продовжувати навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти та набувати додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<p>Професійні права</p>	<p>Магістри з готельно-ресторанної справи можуть обіймати керівні та первинні посади у підприємствах і науково-дослідних установах та їх структурних підрозділах різних організаційно-правових форм, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, індустрії гостинності, а також у закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців, відкривати та розвивати власний бізнес у сфері гостинності.</p>
<p>Трацевлаштування випускників</p>	<p>Магістр з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010:</p>

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

	<p>1210.1 – Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством ресторанного господарства);</p> <p>1225 – Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства);</p> <p>1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту;</p> <p>1315 – Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1455 – Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1456 – Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства;</p> <p>2482 – Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи;</p> <p>2483 – Професіонали в галузі санаторно-курортної справи;</p> <p>2482.3 – Професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи).</p>
--	---

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p>

	<p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 13. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.</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**).

III – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ

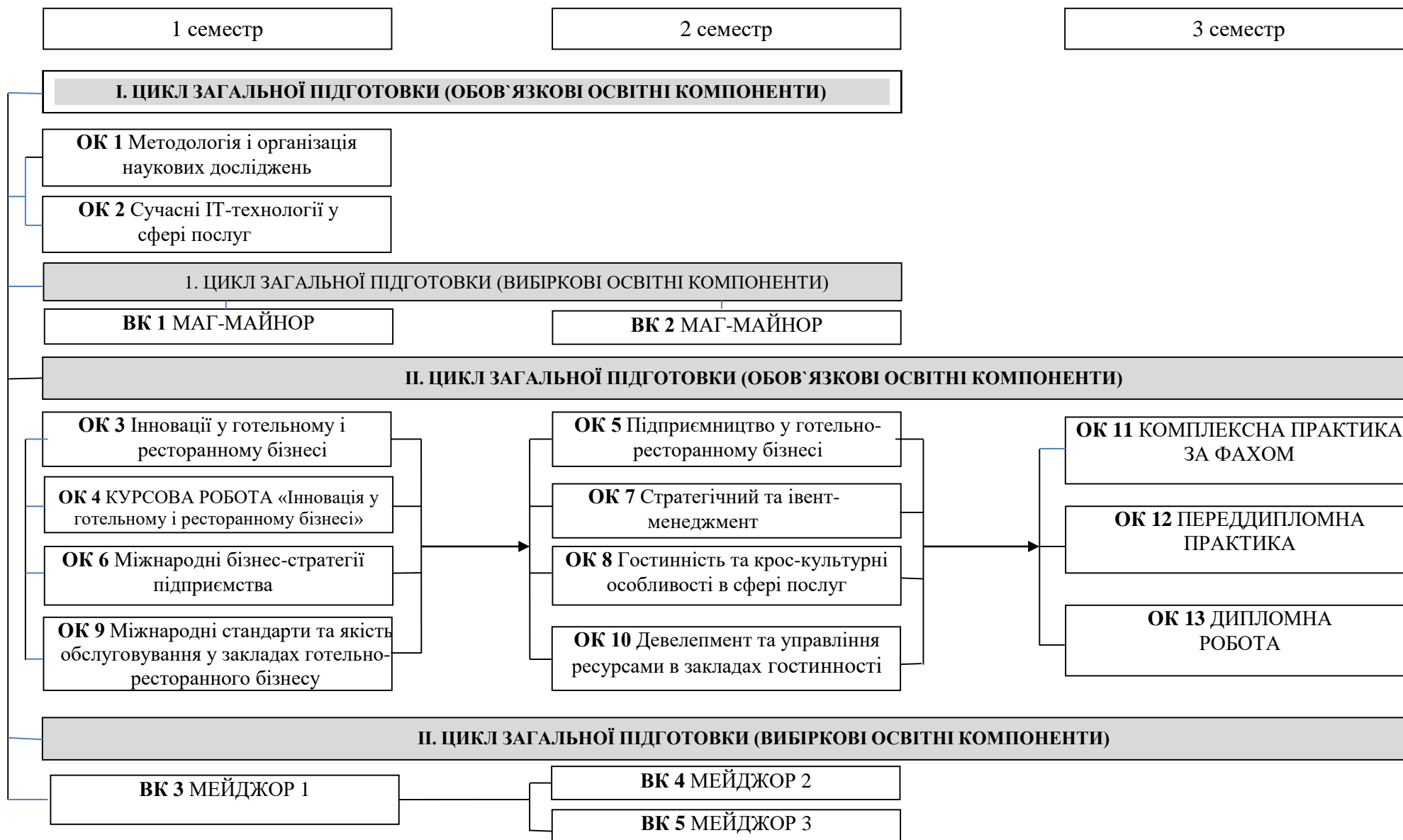
4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

№	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Структура, %
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	6	7
2	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	10	11
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	59	65
4	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	15	17
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		90	100%
<i>у тому числі: вибіркова складова</i>		25	28
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	МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	3	Залік
ОК 2	СУЧАСНІ ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ПОСЛУГ	3	Залік
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	МАГ-МАЙНОР	5	Залік
ВК 2	МАГ-МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 3	ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	5	Екзамен
ОК 4	КУРСОВА РОБОТА "ІННОВАЦІЯ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ"	1	Курсова робота
ОК 5	ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
ОК 6	МІЖНАРОДНІ БІЗНЕС-СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА	4	Залік
ОК 7	СТРАТЕГІЧНИЙ ТА ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ	3	Залік
ОК 8	ГОСТИННІСТЬ ТА КРОС-КУЛЬТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ В СФЕРІ ПОСЛУГ	4	Залік
ОК 9	МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 10	ДЕВЕЛЕПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ	4	Екзамен
ОК 11	КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	17	Звіт
ОК 12	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	3	Звіт
ОК 13	ДИПЛОМНА РОБОТА	10	Дипломна робота
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 3	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК 4	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК 5	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен

4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Студентам надається можливість вільного вибору навчальних дисциплін. Обрані дисципліни увійдуть до індивідуального навчального плану кожного студента, а результати навчання будуть відображені у додатку до диплому. Принцип вільного вибору дає змогу кожному студенту вивчати навчальні дисципліни, які відображають індивідуальні вподобання, інтереси та плани на майбутнє працевлаштування. Реєстрація на вибіркочу складову освітньо-професійної програми підготовки відбувається на підставі форми-заяви, що заповнюється та подається до відповідного деканату. Вибіркова складова складається з двох дисциплін МАГ-МАЙНОР (розвивають та формують загальні результати навчання). Маг-майнори обираються з загального пулу дисциплін ХНЕУ ім. С. Кузнеця. А також три дисципліни МЕЙДЖОРИ (поглиблюють професійні компетентності та результати навчання), обираються з пулу спеціальності/ освітньої програми.

4.3 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА освітньої програми Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня вищої освіти



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота магістра має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно міститись академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації результатів відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Кваліфікаційна робота має бути розміщена в репозитарії ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Вимоги до публічного захисту	У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння ступеня магістра повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня вищої освіти – магістр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа», та видачу диплома магістра за результатами підсумкової атестації здобувачів вищої освіти, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Оприлюднення дипломних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті розроблені на підставі Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня, 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

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,
---	--

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів</p>	<p>Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами.</p> <p>Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням програмного забезпечення корпоративної інформаційної системи управління (електронний журнал) та інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету. Оприлюднення результатів успішності, оцінювання результатів навчання відбувається через звіт «Інформація про поточну успішність та відвідування занять за навчальними дисциплінами семестру» (сайт Університету) та на сайті Персональних навчальних систем. Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється на основі 100-бальної накопичувальної бально-рейтингової системи.</p>
<p>Забезпечення якості студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання</p>	<p>Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання.</p> <p>Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Забезпечення якості науково-педагогічних</p>	<p>Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за</p>

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

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

Пояснювальна записка

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

Таблиця 1

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

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
	Зн1 Спеціалізовані 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 та на межі предметних галузей	Ум1 Розв'язання складних задач і проблем, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог Ум2 Проведення дослідницької та/або інноваційної діяльності	К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	АВ1 Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування АВ2 Відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінку стратегічного розвитку команди АВ3 Здатність до подальшого навчання, яке значною мірою є автономним та самостійним
Загальні компетентності				
ЗК1.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
ЗК2.	Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2
ЗК3.			К1	АВ2, АВ3
ЗК 4.		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК 5.	Зн1, Зн2			
ЗК 6.	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК7.		Ум2, Ум3		
ЗК8.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
Спеціальні компетентності				
СК 1.	Зн1 Зн2	Ум1		
СК 2.	Зн1 Зн2	Ум2	К1	
СК 3.		Ум1, Ум2		
СК 4.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК 5.	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1
СК 6.	Зн2	Ум2, Ум3	К1	
СК 7.	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		АВ1
СК 8.	Зн1	Ум2	К1	
СК 9.	Зн1 Зн2	Ум3		
СК 10.		Ум3	К1	АВ2
СК 11.	Зн2	Ум3		
СК 12.	Зн2	Ум2		
СК 13.	Зн1 Зн2	Ум1, Ум2, Ум3	К1	АВ1

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Інтегральна компетентність спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» - Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи																					
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні (фахові) компетентності												
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу		OK 1 OK 2	OK 1 OK 2 OK 3 OK 5 OK 7						OK 1 OK 2 OK 6 OK 7	OK 1 OK 2 OK 8	OK 5 OK 7 OK 10				OK 5 OK 7						OK 3 OK 4 OK 13
РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу		OK 2						OK 6 OK 8 OK 9		OK 8					OK 5 OK 6 OK 7						OK 8
РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнес			OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 7		OK 1 OK 2 OK 8		OK 3 OK 4			OK 3 OK 8			OK 3 OK 9				OK 9				OK 3 OK 4 OK 13
РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.	OK 1 OK 8			OK 3 OK 5	OK 1 OK 2 OK 8		OK 2 OK 7		OK 1 OK 2 OK 6 OK 7	OK 1 OK 2 OK 8					OK 5 OK 7	OK 6 OK 7				OK 3 OK 4	OK 6 OK 7
РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень		OK 1 OK 2			OK 2 OK 8 OK 9	OK 1 OK 2	OK 1		OK 1 OK 2 OK 6 OK 7	OK 1 OK 2 OK 7 OK 8	OK 5 OK 7 OK 10	OK 3 OK 4 OK 6 OK 7					OK 9			OK 3 OK 4	OK 6
РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності		OK 1 OK 2	OK 1 OK 2 OK 3 OK 5 OK 7		OK 1 OK 2 OK 8				OK 1 OK 2 OK 6 OK 7	OK 1 OK 2 OK 8					OK 6 OK 7						OK 3 OK 4 OK 13
РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)		OK 1 OK 2	OK 1 OK 3 OK 6 OK 9		OK 1 OK 2			OK 6 OK 7 OK 8 OK 9	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7		OK 5 OK 7 OK 10		OK 6 OK 9 OK 10							OK 3 OK 4	OK 6 OK 9

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік

Інтегральна компетентність спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» - Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи																						
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні (фахові) компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	
РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення		OK 1 OK 2	OK 1 OK 2 OK 3 OK 5 OK 7			OK 1 OK 2		OK 6 OK 8 OK 9	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7					OK 5 OK 6 OK 7	OK 5 OK 7						OK 3 OK 4 OK 10 OK 13	
РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу					OK 1 OK 2		OK 2 OK 10				OK 5 OK 7 OK 10		OK 2 OK 3 OK 5 OK 6 OK 7 OK 9				OK 9				OK 2	
РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань				OK 3 OK 5 OK 8			OK 5 OK 9 OK 10						OK 5 OK 7 OK 9 OK 10	OK 5 OK 6 OK 7	OK 5 OK 7						OK 5	
РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах		OK 1 OK 3 OK 4 OK 12 OK 13				OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 12 OK 13			OK 1 OK 2 OK 4 OK 6 OK 7		OK 5 OK 7 OK 10		OK 3 OK 4 OK 5 OK 12 OK 13				OK 9				OK 4 OK 11 OK 12 OK 13	OK 4 OK 13
РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.				OK 11 OK 12		OK 1 OK 11 OK 12 OK 13										OK 6 OK 7 OK 13		OK 5 OK 7 OK 8 OK 11			OK 4 OK 11 OK 12 OK 13	
РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.	OK 8		OK 1 OK 2	OK 3 OK 5 OK 10	OK 2		OK 3 OK 5 OK 6	OK 6 OK 9	OK 6 OK 7 OK 9	OK 8	OK 10	OK 3 OK 4	OK 5 OK 9 OK 10		OK 5	OK 3 OK 4 OK 13	OK 9				OK 3 OK 4 OK 12 OK 13	

Гарант ОП

підписано

Оксана ДАВИДОВА

ПРОЕКТ освітньої програми для обговорення на 2023-2024 навчальний рік