

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

(назва ОП)

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

ПРЕАМБУЛА

Склад робочої групи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»:

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» – Шталь Тетяна Валеріївна, декан факультету міжнародної економіки і підприємництва, доктор економічних наук, професор.

1. Проскурніна Надія Вікторівна, завідувач кафедри міжнародної економіки і менеджменту, кандидат економічних наук, доцент.
2. Тимошенко Карина Віталіївна, доцент кафедри підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук, доцент.
3. Шевченко Яна Володимирівна, здобувач вищої освіти.
4. Діуліна Світлана Петрівна, ТОВ “Восторг”, директор.

Розглянуто на засіданні кафедри підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу, Протокол № 3 від 19.02.2021 р.

Розглянуто вченою радою факультету Міжнародної економіки та підприємництва, Протокол № від ____ 2021 р.

Освітньо-професійна програма оновлена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів:

Національної рамки кваліфікацій, затвердженої Постановою Кабінету Міністрів України № 1341 від 23.11.2011 р. (із змінами відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України № 519 від 26.06.2020 р.);

2. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду проведення наукових досліджень у галузі підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, результатів опитування роботодавців та споживачів, громадського обговорення (протокол № 3 від 19.02.2021 р. засідання кафедри підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу).

3. 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 (введено в дію Наказом ректора № 237 від 30.12.2020 р.);

Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень НРК України – 6 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Ступінь, що присвоюється	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма <i>Назва освітньої програми українською та англійською мовами</i>	Готельно-ресторанний бізнес Hotel, restaurant and catering
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та терміни навчання	Очна (денна) форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців; Заочна форма – 240 кредитів, 4 роки 10 місяців
Наявність акредитації	
Мова навчання / оцінювання	українська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу
Вимоги до зарахування (згідно умов прийому)	Набір на спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітню програму Готельно-ресторанний бізнес на перший бакалаврський рівень здійснюється на основі повної загальної середньої освіти - у формі зовнішнього незалежного оцінювання, вступних іспитів або співбесіди в передбачених Правилами прийому до ХНЕУ ім. С. Кузнеця в 2021 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Pravyla-pryjomu-do-HNEU-2021.pdf
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес»
Кваліфікація(-ї) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанний бізнес
Мета освітньої програми	Підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанный бізнесу.

<p>Фокус та особливості (унікальність) програми</p>	<p>Підготовка бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні професійних навичок щодо ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності у міжнародному, мультикультурному середовищі.</p> <p><i>Ключові слова:</i> готельний бізнес, ресторанний бізнес, сфера гостинності, міжнародний бізнес, мультикультурне бізнес-середовище.</p>
<p>Опис предметної області</p>	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування..</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: методи теоретичного та емпіричного дослідження, економіко-математичного аналізу; моделювання та прогнозування; методики аналізу даних, технології пошуку й обробки інформації; системного аналізу даних; експертного оцінювання готельно-ресторанного сервісу, пояснювально-ілюстративний (передавання значного масиву інформації); репродуктивний (засвоєння фактів, підходів, оцінок, висновків); метод проблемного викладення (формування навичок наукового пошуку); евристичний метод (активізація мислення, спонукання до пізнання); дослідницький метод (для імітації, а іноді й реалізації наукового пошуку); метод проектів (з метою розвитку пізнавальних здібностей, творчої ініціативи, самостійності мислення, вміння вирішувати проблеми, орієнтуватися в інформаційному просторі, уміння прогнозувати результати бізнесу у сфері гостинності); тренінгові технології (сприяють формуванню власного досвіду щодо здійснення професійної діяльності, впевненості у собі), методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструментарій та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, зокрема дистанційне навчання за допомогою ПНС (персональних навчальних систем) та спеціалізоване програмне забезпечення, що застосовуються в діяльності готельно-ресторанних комплексів</p>
<p>Академічна мобільність</p>	<p>Право здобувача освітньо-професійної програми на академічну мобільність підтверджується Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу в Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (затвердженого Наказом ректора №150/1 від 07.09.2016 р.).</p> <p>На теперішній час укладено міжінституційні угоди:</p> <p>ISMA University (Латвія) «Еразмус+» Мобільність працівників і студентів вищих навчальних закладів аплікаційний номер 2019-1-LV01-КА107-060169.</p>

	Polytechnic Institute of Beja (Португалія)«Еразмус+» Мобільність працівників і студентів вищих навчальних закладів апікаційний номер 2020-1-PT01-KA107-070184.
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
Професійні права	Право професійної діяльності відповідно до отриманої освітньої кваліфікації
Працевлаштування випускників	Бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: Менеджери (управителі): Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління (1315), Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення (1455), Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства (1456) Професіонали: Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи (2482). Фахівці: Помічники керівників (3436), Агенти з інформування клієнтів (422), Працівники закладів ресторанного господарства (512).

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

	<p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</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 ОСВІТНЬО-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС**

PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ІV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

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>	21	9
2	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	30	12,5
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	164	68
4	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	25	10,5
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		240	100%
<i>в тому числі: вибіркова складова</i>		55	25

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 2	ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	9	Залік, Екзамен
ОК 3	ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ	4	Залік
ОК 4	ФІЛОСОФІЯ	5	Екзамен
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ЗЦ 2.1	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
ЗЦ 2.2	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА ПРАВОВОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
МН 1	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
МН 2	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
МН 3	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
МН 4	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 5	ВИЩА МАТЕМАТИКА	5	Екзамен
ОК 6	ВСТУП ДО ФАХУ	4	Залік
ОК 7	ІНФОРМАТИКА	5	Залік

ПРОЄКТ

ОК 8	ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 9	ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	5	Екзамен
ОК 10	ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ	5	Екзамен
ОК 11	МЕНЕДЖМЕНТ	5	Екзамен
ОК 12	ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ ТА СЕРВІСОЛОГІЇ	5	Залік
ОК 13	ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ТА КАВОВИЙ СЕРВІС	4	Залік
ОК 14	ТРЕНІНГ-КУРС «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ»	2	Залік
ОК 15	ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ	5	Екзамен
ОК 16	РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ СВІТУ	5	Залік
ОК 17	СВІТОВА ЕКОНОМІКА ТА МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ	5	Екзамен
ОК 18	ГОТЕЛЬНА СПРАВА	5	Екзамен
ОК 19	РЕСТОРАННА СПРАВА	5	Екзамен
ОК 20	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Залік
ОК 21	СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ	4	Екзамен
ОК 22	КОМПЛЕКСНА КУРСОВА РОБОТА: <i>Готельно-ресторанна справа</i>	3	Курсова робота
ОК 23	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 24	САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ	5	Екзамен
ОК 25	АВТОМАТИЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ	5	Екзамен
ОК 26	МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ БУХГАЛТЕРСЬКОЇ ЗВІТНОСТІ	5	Екзамен
ОК 27	АНАЛІЗ ФІНАНСОВОЇ ЗВІТНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Залік
ОК 29	БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	4	Екзамен
ОК 30	КУРСОВА РОБОТА: <i>Бізнес-планування</i>	1	Курсова робота
ОК 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	5	Звіт
ОК 32	УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	5	Екзамен
ОК 34	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДІНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Залік
ОК 35	КУРСОВА РОБОТА: <i>Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу</i>	1	Курсова робота
ОК 36	ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	4	Залік
ОК 37	ТРЕНІНГ-КУРС "КРИТИЧНЕ МИСЛЕННЯ ТА АНАЛІТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ"	4	Звіт
ОК 38	ТРЕНІНГ-КУРС "ЕТИКА ТА ДІЛОВІ КОМУНІКАЦІЇ"	4	Звіт
ОК 39	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	9	Звіт
ОК 40	КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ	2	Екзамен

ОК 41	ДИПЛОМНА РОБОТА	11	Дипломна робота
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
МД 1	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
МД 2	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
МД 3	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
МД 4	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
МД 5	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен

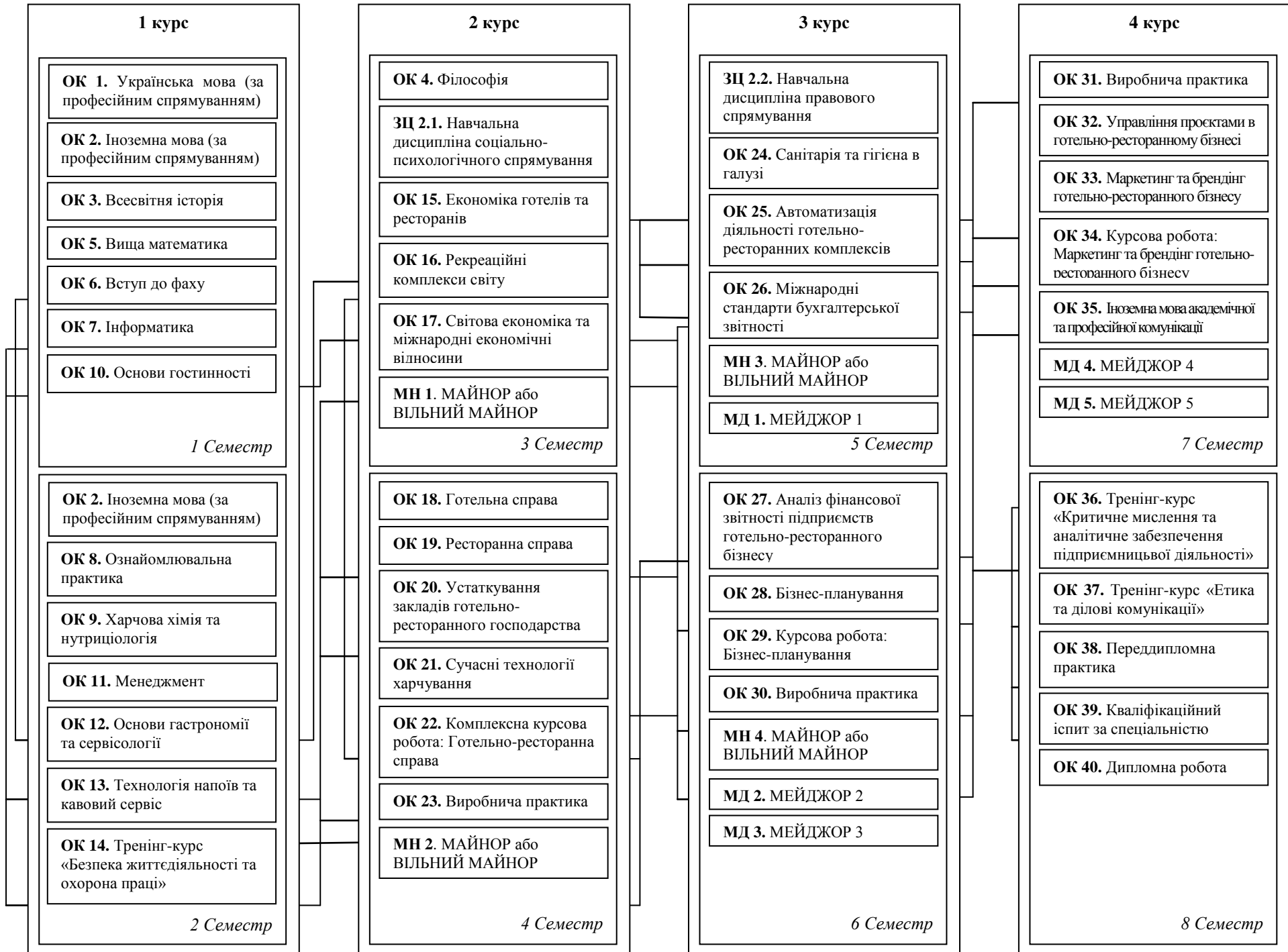
Вибіркова складова освітньо-професійної програми складається з:

10 кредитів ЄКТС дисциплін соціально-психологічного та правового спрямування, які студент обирає із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр. Дані дисципліни є обов'язковими для вибору, входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів, формують загальні компетентності випускника.

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

25 кредитів ЄКТС дисциплін МЕЙДЖОР – умовна назва вибірових дисциплін для освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр. Ідея дисциплін МЕЙДЖОР полягає у вільному виборі студентами дисциплін із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул), які відображають його наукові та професійні інтереси, таким чином індивідуальний план студента буде формуватися з найкращих, на його думку, навчальних дисциплін. Дисципліни МЕЙДЖОР є обов'язковими для вибору студентами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів.

4.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ» ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-atestatsiyu-vypusknykiv-HNEU.pdf
Вимоги до кваліфікаційної роботи(за наявності)	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf . Кваліфікаційна робота має бути розміщена в репозитарії ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Вимоги до публічного захисту (демонстрації за наявності)	У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння бакалаврського ступеня повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи, та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Захист кваліфікаційних робіт освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр»: режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/bakalavrat-i-magistratura/zahyst-dyplomnyh-robit-osvitno-kvalifikatsijnogo-rivnya-bakalavr/ Оприлюднення дипломних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою. Атестаційний екзамен здійснюється відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-atestatsiyu-vypusknykiv-HNEU.pdf .

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті розроблені на підставі Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

<p>Політика щодо забезпечення якості вищої освіти</p>	<p>У ХНЕУ ім. С. Кузнеця функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка ґрунтується на принципах: відповідальності; відповідності; адекватності; автономності; вимірюваності; академічної культури; відкритості.</p> <p>Основні процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця: формалізація політики якості, стратегічних цілей, завдань постійного поліпшення якості; розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти; підготовка та проведення маркетингово-моніторингових та соціально-психологічних досліджень для визначення потреб ринку праці, вимог стейкхолдерів вищої освіти, якості надання освітніх послуг і задоволеності якістю освітньої діяльності та якістю освіти; залучення стейкхолдерів вищої освіти (здобувачів вищої освіти, роботодавців, представників академічної спільноти тощо) до прийняття рішень за напрямками внутрішнього забезпечення якості; зовнішнє оцінювання якості діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця за результатами участі в національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання ліцензійних вимог, акредитації.</p>
<p>Забезпечення якості розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм</p>	<p>Забезпечення якості розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами ХНЕУ ім. С. Кузнеця:</p> <p>Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-VZYaO-2018.pdf;</p> <p>Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (нова редакція). Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Polozhennya-pro-OP.pdf;</p> <p>Положення про моніторинг та самооцінку якості результатів навчання студентів. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-</p>

	<p>content/uploads/2019/04/Polozhennya-Monitoring-ta-samoosinka.pdf; Положення про облік та моніторинг результатів навчання студентів з використанням програмного забезпечення корпоративної інформаційної системи управління ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/polozhennya-pro-el-zhurnal/; Порядок формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Poryadok-formuvannya-ta-realizatsiyi-vybirkovoyi-skladovoyi-osvitnih-program-HNEU-im.-S.-Kuznetsya.pdf</p>
<p>Забезпечення зарахування, досягнення визнання та атестація здобувачів</p>	<p>Забезпечення зарахування досягнення, визнання та атестація здобувачів вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця здійснюється згідно з діючими нормативними актами ХНЕУ ім. С. Кузнеця: Положення про порядок переведення студентів та поновлення відрахованих осіб в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-poryadok-perevedennya-studentiv-ta-ponovlennya-vidrakhovanykh-osib-v-HNEU.pdf; Положення про порядок організації та проведення підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/Polozhennya-pro-dualnu-osvitu.pdf; Положення про атестацію випускників ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-atestatsiyu-vypusknikiv-HNEU.pdf; Положення про порядок формування рейтингу успішності студентів ХНЕУ ім. С. Кузнеця для призначення академічних стипендій. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-poryadok-formuvannya-reytingu-uspishnosti-studentiv-1.pdf; Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/Polozhennya-pro-indyvidualnyj-navchalnyj-plan-zdobuvacha-vyshhoyi-osvity.pdf. Порядок проведення атестації в умовах карантину в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Poryadok-provedennya-atestatsiyi-v-umovah-karantynu.pdf. Порядок проведення екзаменаційної сесії в умовах карантину в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Poryadok-provedennya-ekzamenatsijnoyi-sesiyi-v-umovah-karantynu-v-HNEU.pdf.; Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Polozhennya-pro-neformalnu-inf-osvitu.pdf. Наказ № 34 від 15.01.2019 р. «Про перезарахування навчальних дисциплін в рамках неформальної освіти» Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Nakaz-34-vid-15.01.2019-Pro-perezarahuvannya-navchalnyh-dystryplin-v-ramkah-neformalnoyi-osvity.pdf. Наказ №115 від 28.05.2019 р. «Про перезарахування навчальних дисциплін в рамках неформальної освіти» Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Nakaz-115-vid</p>

	<p>28.05.2019-Pro-perezarahuvannya-navchalnyh-dystsyplin-v-ramkah-neformalnoyi-osvity.pdf.</p> <p>Наказ №158 від 02.09.2019 р. «Про перезарахування навчальних дисциплін в рамках співпраці з ГО Прометеус» Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Nakaz-158-vid-02.09.2019-Pro-perezarahuvannya-navchalnyh-dystsyplin-v-ramkah-spivpratsi-z-GO-Prometeus.pdf;</p> <p>Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-poryadok-realizatsiyi-prava-na-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnoho-protsesu-u-HNEU.pdf.</p> <p>Положення про організацію практики за кордоном студентів ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Polozhennya-pro-organizatsiyu-praktyku-za-kordonom-studentiv-HNEU-im.-S.-Kuznetsya.pdf.</p> <p>Внутрішнє забезпечення якості освіти у сфері зарахування досягнень, визнання та атестації здобувачів гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Забезпечення якості студентоцентрованого освітнього процесу</p>	<p>Студентоцентроване навчання, викладання та оцінювання – це процес, орієнтований на формування такої моделі навчання у ХНЕУ ім. С. Кузнеця, за якої ключові знання, уміння та навички, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти, спрямовані на задоволення його власних потреб і забезпечують його затребуваність на ринку праці, високу здатність до працевлаштування.</p> <p>Реалізація студентоцентрованого освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця забезпечується через:</p> <ul style="list-style-type: none"> оприлюднення освітньо-професійних програм; експертизу роботодавцями актуальності змісту ОПП; оцінювання стану організації освітнього процесу здобувачами вищої освіти; створення можливостей для реалізації гнучких траєкторій навчання; організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти; формування корпоративної культури університету. <p>Внутрішнє забезпечення якості студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Забезпечення якості науково-педагогічних працівників</p>	<p>Забезпечення якості науково-педагогічних працівників здійснюється згідно з діючими нормативними актами ХНЕУ ім. С. Кузнеця:</p> <p>Положення про атестацію педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Polozhennya-pro-atestatsiyu-pedagogichnyh-pratsivnykiv-HNEU.pdf.</p> <p>Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/Polozhennya-pro-pidvyshhennya-kvalifikatsiyi-pedagogichnyh-naukovogo-pedagogichnyh-pratsivnykiv-HNEU-im-S.Kuznetsya.pdf.</p>

	<p>Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Polozhennya-pro-poryadok-konkursnoho-vidboru-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv.pdf.</p> <p>Положення про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Polozhennya-pro-rejtyng-NPP.pdf.</p> <p>Рекомендації МОН «Щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)». Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Rekomendatsyy-MON-2015.pdf.</p>
<p>Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)</p>	<p>ХНЕУ ім. С. Кузнеця забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів вищої освіти ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку студентів.</p> <p>При плануванні, розподілі та наданні навчальних ресурсів і забезпеченні підтримки здобувачів вищої освіти враховуються потреби різноманітного студентського контингенту та принципи студентоцентрованого навчання.</p> <p>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.</p> <p>Внутрішнє забезпечення якості освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)</p>	<p>З метою управління освітнім процесом ХНЕУ ім. С. Кузнеця розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом/ корпоративна інформаційна система управління. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організація 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.</p>
<p>Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність</p>	<p>Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація про діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця у розділі «Освітні програми ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (https://www.hneu.edu.ua/osvitni-programy-hneu-im-s-kuznetsya/), включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, студентів, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Надається інформація про освітню діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, включаючи програми, критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цими</p>

	<p>програмами; кваліфікації; процедури навчання, викладання та оцінювання, що використовуються; прохідні бали та навчальні можливості, доступні для студентів тощо</p>
<p>Забезпечення академічної доброчесності</p>	<p>Забезпечення академічної доброчесності здійснюється згідно з діючими нормативними актами ХНЕУ ім. С. Кузнеця:</p> <p>Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-pro-VZYaO-2018.pdf.</p> <p>Положення про моніторинг та самооцінку якості результатів навчання студентів у ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/04/Polozhennya-Monitoring-ta-samootsinka.pdf.</p> <p>Положення про облік та моніторинг результатів навчання студентів з використанням програмного забезпечення корпоративної інформаційної системи управління ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Polozhennya-pro-oblik-ta-monitoring-rezultativ-navchannya-studentiv.pdf.</p> <p>Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Polozhennya-pro-komisiyu-z-pytan-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf;</p> <p>Кодекс академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf.</p> <p>Регламент перевірки на унікальність рукописів у ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/1/Reglament-perevirky-na-unikalnist.pdf.</p> <p>Забезпечення академічної доброчесності гарантує, що всі необхідні ресурси є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність.</p>

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

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

Таблиця 1

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

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи Зн2 Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності і на межі предметних галузей	Уміння Ум1 Розв'язання складних задач і проблем, що потребує оновлення й інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог Ум2 Проведення дослідницької та/або інноваційної діяльності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Автономія та Відповідальність АВ1 Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування АВ2 Відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінку стратегічного розвитку команди АВ3 Здатність до подальшого навчання, яке значною мірою є автономним та самостійним
Загальні компетентності				
ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
ЗК2. Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		Ум1	К1, К2	АВ3
ЗК4. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології		Ум1	К1, К2	
ЗК5. Здатність працювати в команді.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	
ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		Ум1	К1	АВ2, АВ3
ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	
ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		Ум1	К1, К2	АВ1
ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях		Ум1, Ум2		АВ1
ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою		Ум1	К2	АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	
СК2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ1
СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1, АВ2
СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1

СК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1
СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2

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

Інтегральна компетентність спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» - здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов																								
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)											Спеціальні (фахові) компетентності												
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
РН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	ОК 10	ОК 24 ОК 41	ОК 21	ОК 22 ОК 28 ОК 29 ОК 33	ОК 28 ОК 29 ОК 33	ОК 22 ОК 29 ОК 41		ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 33	ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41		ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 33 ОК 41	ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 33	ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 33	ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 28 ОК 29 ОК 33	ОК 20 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41		ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 41
РН2 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	ОК 10 ОК 11 ОК 15	ОК 6 ОК 24 ОК 37 ОК 38 ОК 40 ОК 41	ОК 2 ОК 6 ОК 8 ОК 23 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 2 ОК 8 ОК 22 ОК 23 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 23 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 37 ОК 38 ОК 39	ОК 8 ОК 22 ОК 23 ОК 31 ОК 32 ОК 37 ОК 38 ОК 40 ОК 41	ОК 8 ОК 16 ОК 17 ОК 23 ОК 31 ОК 32 ОК 38 ОК 39	ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 12 ОК 13 ОК 15 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 11 ОК 12 ОК 13 ОК 15 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 2 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 12 ОК 13 ОК 15 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 2 ОК 8 ОК 23 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 6 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 12 ОК 13 ОК 15 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 9 ОК 10 ОК 12 ОК 13 ОК 15 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 10 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 34 ОК 35 ОК 38	ОК 11 ОК 15 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 9 ОК 12 ОК 13 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 8 ОК 23 ОК 27 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 10 ОК 12 ОК 13 ОК 16 ОК 18 ОК 19 ОК 20 ОК 21 ОК 22 ОК 24 ОК 26 ОК 27 ОК 28 ОК 29 ОК 31 ОК 32 ОК 33 ОК 39	ОК 28 ОК 29 ОК 33 ОК 41	ОК 11 ОК 26 ОК 27 ОК 37 ОК 41

ПРОЄКТ

										OK 39 OK 41																
РН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово			OK 1 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 1 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 1 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39		OK 1 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 8 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39			OK 36							OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 23 OK 31 OK 32			
РН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;	OK 10 OK 15		OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33 OK 34 OK 35	OK 22 OK 29	OK 16	OK 10 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33	OK 15 OK 16 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34 OK 35	OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 28 OK 33 OK 34 OK 35		OK 10 OK 15 OK 16 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33	OK 10 OK 15 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33	OK 10 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33	OK 18 OK 19 OK 34 OK 35	OK 15 OK 18 OK 19 OK 27 OK 28 OK 29 OK 33	OK 16 OK 18 OK 19 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 16 OK 18 OK 19 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33 OK 34 OK 35	OK 28 OK 29 OK 33	OK 27	OK 10 OK 16 OK 18 OK 19 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34 OK 35	OK 28 OK 29 OK 33	OK 27			
РН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	OK 10		OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 22 OK 29		OK 9 OK 10 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 9 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33		OK 9 OK 10 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 9 OK 10 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 10 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 18 OK 19 OK 20 OK 28 OK 33	OK 9 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33		OK 10 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 10 OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33			
РН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервіснівиробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу		OK 41	OK 22 OK 27 OK 33	OK 33	OK 22 OK 41		OK 18 OK 19 OK 22 OK 33	OK 5 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33 OK 41	OK 5 OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33 OK 41		OK 18 OK 19 OK 22 OK 27 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 27 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33 OK 41	OK 33 OK 41	OK 33 OK 41	OK 27	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33 OK 41	OK 33 OK 41	OK 27	OK 18 OK 19 OK 22 OK 33 OK 41	OK 33 OK 41	OK 27
РН7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів		OK 14 OK 24 OK 41	OK 7	OK 7 OK 25	OK 34 OK 35	OK 41	OK 12 OK 14 OK 24	OK 12 OK 24 OK 34 OK 35 OK 41	OK 7 OK 12 OK 14 OK 24 OK 25 OK 34 OK 35 OK 41		OK 12 OK 14 OK 24 OK 25 OK 34 OK 35 OK 41	OK 12 OK 25	OK 24 OK 41	OK 7 OK 25 OK 34 OK 35	OK 25 OK 41	OK 12 OK 24 OK 41	OK 24 OK 41	OK 34 OK 35	OK 25 OK 41	OK 25	OK 12 OK 24 OK 34 OK 35 OK 41	OK 41	OK 41	OK 12 OK 24 OK 34 OK 35 OK 41	OK 41	OK 41

якості і норм безпеки																										
РН8. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг		OK 38	OK 1 OK 2 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 1 OK 2 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 23 OK 31 OK 32 OK 38 OK 39	OK 1 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 38 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 38 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 38 OK 39		OK 1 OK 2 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 38 OK 39	OK 2 OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 36 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 38 OK 39			OK 36 OK 38	OK 38			OK 38		OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 23 OK 31 OK 32				
РН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів				OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 29		OK 20 OK 33	OK 20 OK 28 OK 29 OK 33	OK 20 OK 28 OK 29 OK 33		OK 20 OK 33	OK 20 OK 33	OK 20 OK 28 OK 29 OK 33	OK 20 OK 28 OK 29 OK 33	OK 20 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33		OK 20 OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29				
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів		OK 41	OK 22 OK 28 OK 29 OK 33	OK 22 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33	OK 22 OK 29 OK 41		OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 33	OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41		OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 33	OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 33	OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 28 OK 29 OK 33	OK 28 OK 29 OK 33		OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 28 OK 29 OK 41		OK 12 OK 13 OK 18 OK 19 OK 21 OK 22 OK 28 OK 29 OK 33 OK 41	OK 28 OK 29 OK 41	OK 41
РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства			OK 7 OK 25	OK 7 OK 25					OK 7 OK 25		OK 25 OK 25		OK 7 OK 25	OK 25					OK 25 OK 25							
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства		OK 24	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 12 OK 18 OK 19 OK 24	OK 12 OK 18 OK 19 OK 24	OK 8 OK 12 OK 18 OK 19 OK 24	OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 8 OK 12 OK 18 OK 19 OK 24	OK 1 OK 18 OK 19	OK 18 OK 19 OK 24	OK 18 OK 19	OK 12 OK 18 OK 19 OK 24	OK 18 OK 19 OK 24			OK 8 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 12 OK 18 OK 19 OK 23 OK 24 OK 31 OK 32 OK 39					
РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів,	OK 11								OK 11										OK 11					OK 11		

координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу																								
PH14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки		OK 14						OK 14		OK 14		OK 14												
PH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	OK 11 OK 15			OK 26 OK 27			OK 17		OK 11 OK 15 OK 26 OK 27	OK 26 OK 27		OK 15 OK 27	OK 15		OK 17	OK 15 OK 26 OK 27			OK 11	OK 26 OK 27	OK 17		OK 11 OK 26 OK 27	
PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності		OK 37 OK 40 OK 41		OK 22 OK 30	OK 30 OK 35 OK 37	OK 22 OK 30 OK 37 OK 40 OK 41		OK 22	OK 22 OK 30 OK 35 OK 37 OK 41	OK 22 OK 30 OK 35 OK 37 OK 41		OK 22 OK 35 OK 40 OK 41	OK 22	OK 22 OK 30 OK 41	OK 35	OK 22 OK 30 OK 37 OK 41	OK 22 OK 30 OK 41	OK 22 OK 30 OK 41	OK 30 OK 35	OK 30 OK 41		OK 22 OK 30 OK 35 OK 41	OK 30 OK 41	OK 37 OK 41
PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу		OK 37 OK 38 OK 40 OK 41	OK 1, OK 2 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 1, OK 2 OK 23 OK 30 OK 31 OK 32 OK 39	OK 23 OK 30 OK 31 OK 32 OK 35 OK 37 OK 38 OK 39	OK 1 OK 22 OK 23 OK 30 OK 31 OK 32 OK 37 OK 38 OK 39 OK 40 OK 41	OK 23 OK 31 OK 32 OK 38 OK 39	OK 22 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 22 OK 30 OK 35 OK 37 OK 41	OK 1, OK 2 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 2 OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 22 OK 23 OK 31 OK 32 OK 35 OK 38 OK 39 OK 40 OK 41	OK 22	OK 22 OK 30 OK 41	OK 35 OK 38	OK 22 OK 30 OK 37 OK 38 OK 41	OK 22 OK 30 OK 41	OK 22 OK 30 OK 41	OK 30 OK 35 OK 38	OK 30 OK 41	OK 23 OK 31 OK 32 OK 39	OK 22 OK 23 OK 30 OK 31 OK 32 OK 35 OK 41	OK 30 OK 41	OK 37 OK 41
PH18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати		OK 37 OK 41		OK 22 OK 30	OK 30 OK 35 OK 37	OK 22 OK 30 OK 37 OK 41		OK 22	OK 22 OK 30 OK 35 OK 37 OK 41	OK 22 OK 30 OK 35 OK 37 OK 41		OK 22 OK 35 OK 41	OK 22	OK 22 OK 30 OK 41	OK 35	OK 22 OK 30 OK 37 OK 41	OK 22 OK 30 OK 41	OK 22 OK 30 OK 41	OK 30 OK 35	OK 30 OK 41		OK 22 OK 35 OK 41	OK 30 OK 41	OK 37 OK 41

свої пропозиції щодо розвитку бізнесу																									
РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	ОК 3, ОК 4, ЗЦ 2.1	ЗЦ 2.2 ОК 14 ОК 24	ОК 8 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 8 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 8 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 8 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 8 ОК 14 ОК 24 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 3, ОК 4, ЗЦ 2.1, ЗЦ 2.2 ОК 24	ОК 8 ОК 14 ОК 24 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 8 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 8 ОК 14 ОК 24 ОК 31 ОК 32 ОК 39		ОК 24			ОК 24	ОК 24			ОК 8 ОК 31 ОК 32 ОК 39	ОК 24 ОК 31 ОК 32			
РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави	ОК 10	ОК 6	ОК 6					ОК 10 ОК 18 ОК 19	ОК 18 ОК 19	ОК 6 ОК 18 ОК 19		ОК 6 ОК 10 ОК 18 ОК 19	ОК 10 ОК 18 ОК 19	ОК 10 ОК 18 ОК 19	ОК 18 ОК 19	ОК 18 ОК 19	ОК 18 ОК 19	ОК 18 ОК 19					ОК 10 ОК 18 ОК 19		
РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні		ЗЦ 2.2							ЗЦ 2.2																
РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового	ОК 4, ЗЦ 2.1								ОК 4, ЗЦ 2.1																

Гарант ОП

Тетяна ШТАЛЬ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Назва структурного/функціонального підрозділу	Дата, підпис
1. Навчальний відділ	
2. Відділ забезпечення якості освіти та інноваційного розвитку	
3. Заступник керівника (проректор з науково-педагогічної роботи)	
4. Завідувач кафедри підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу	