

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

УХВАЛЕНО
Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету імені
Семена Кузнеця
від 31.05.2021 р. протокол № 4

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 31.05.2021 р. № 134



Володимир ПОНОМАРЕНКО

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

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

Харків, 2021

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.

Освітньо-професійна програма оновлена 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 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки від 04.03.2020 р. № 384.
3. 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.)
4. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту
5. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду
6. Пропозицій роботодавців

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) 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 6 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 ресторанного бізнесу.
Фокус та особливості	Підготовка бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньо-

<p>(унікальність) програми</p>	<p>професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні системи професійних навичок щодо ініціювання, організації, ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності у міжнародному, мультикультурному середовищі. <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.). На теперішній час укладено міжінституційні угоди: ISMA University (Латвія) «Еразмус+» Мобільність працівників і студентів вищих навчальних закладів апікаційний номер 2019-1-LV01-KA107-060169. PolytechnicInstituteofBeja (Португалія)«Еразмус+» Мобільність</p>

	працівників і студентів вищих навчальних закладів апікаційний номер 2020-1-PT01-КА107-070184.
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. Навички здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей з класифікацією компетентностей НРК використовується матриця відповідності визначених компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком (**Таблиця 1 Пояснювальної записки**).

III – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ОСВІТНЬО- ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

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

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

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

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

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

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.

PH 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

IV. 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			
<i>1</i>	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	<i>21</i>	<i>8</i>

2	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	30	13
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	159	66
4	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	30	13
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		240	100%
<i>в тому числі: вибіркова складова</i>		60	25

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 2	ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ	4	Залік
ОК 3	ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	9	Залік, Екзамен
ОК 4	ФІЛОСОФІЯ	5	Екзамен
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
ВК 2	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА ПРАВОВОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
ВК 3	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 4	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 5	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 6	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
ОК 8	ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ	5	Екзамен
ОК 9	ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 10	ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	5	Екзамен
ОК 11	МЕНЕДЖМЕНТ	5	Екзамен
ОК 12	ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ ТА СЕРВІСОЛОГІЇ	4	Залік
ОК 13	РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ СВІТУ	4	Залік
ОК 14	ТРЕНІНГ-КУРС «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ»	3	Залік
ОК 15	ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ	5	Екзамен
ОК 16	СВІТОВА ЕКОНОМІКА ТА МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ	5	Залік
ОК 17	СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ	9	Залік, Екзамен
ОК 18	ГОТЕЛЬНА СПРАВА	5	Екзамен

ОК 19	РЕСТОРАННА СПРАВА	5	Екзамен
ОК 20	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Залік
ОК 21	КОМПЛЕКСНА КУРСОВА РОБОТА: <i>Готельно-ресторанна справа</i>	3	Курсова робота
ОК 22	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 23	САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ	5	Екзамен
ОК 24	АВТОМАТИЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ	5	Залік
ОК 25	МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ БУХГАЛТЕРСЬКОЇ ЗВІТНОСТІ	4	Залік
ОК 26	БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	4	Екзамен
ОК 27	КУРСОВА РОБОТА: <i>Бізнес-планування</i>	1	Курсова робота
ОК 28	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 29	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	5	Звіт
ОК 30	ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
ОК 31	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДІНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Залік
ОК 32	КУРСОВА РОБОТА: <i>Маркетинг та брендінг готельно-ресторанного бізнесу</i>	1	Курсова робота
ОК 33	ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	4	Залік
ОК 34	ТРЕНІНГ-КУРС "КРИТИЧНЕ МИСЛЕННЯ ТА АНАЛІТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИСМНИЦЬВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ"	4	Звіт
ОК 35	ТРЕНІНГ-КУРС "ЕТИКА ТА ДІЛОВІ КОМУНІКАЦІЇ"	4	Звіт
ОК 36	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	9	Звіт
ОК 37	КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ ЗА СПЕЦІАЛЬНОСТЮ	2	Екзамен
ОК 38	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
МД 6	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен

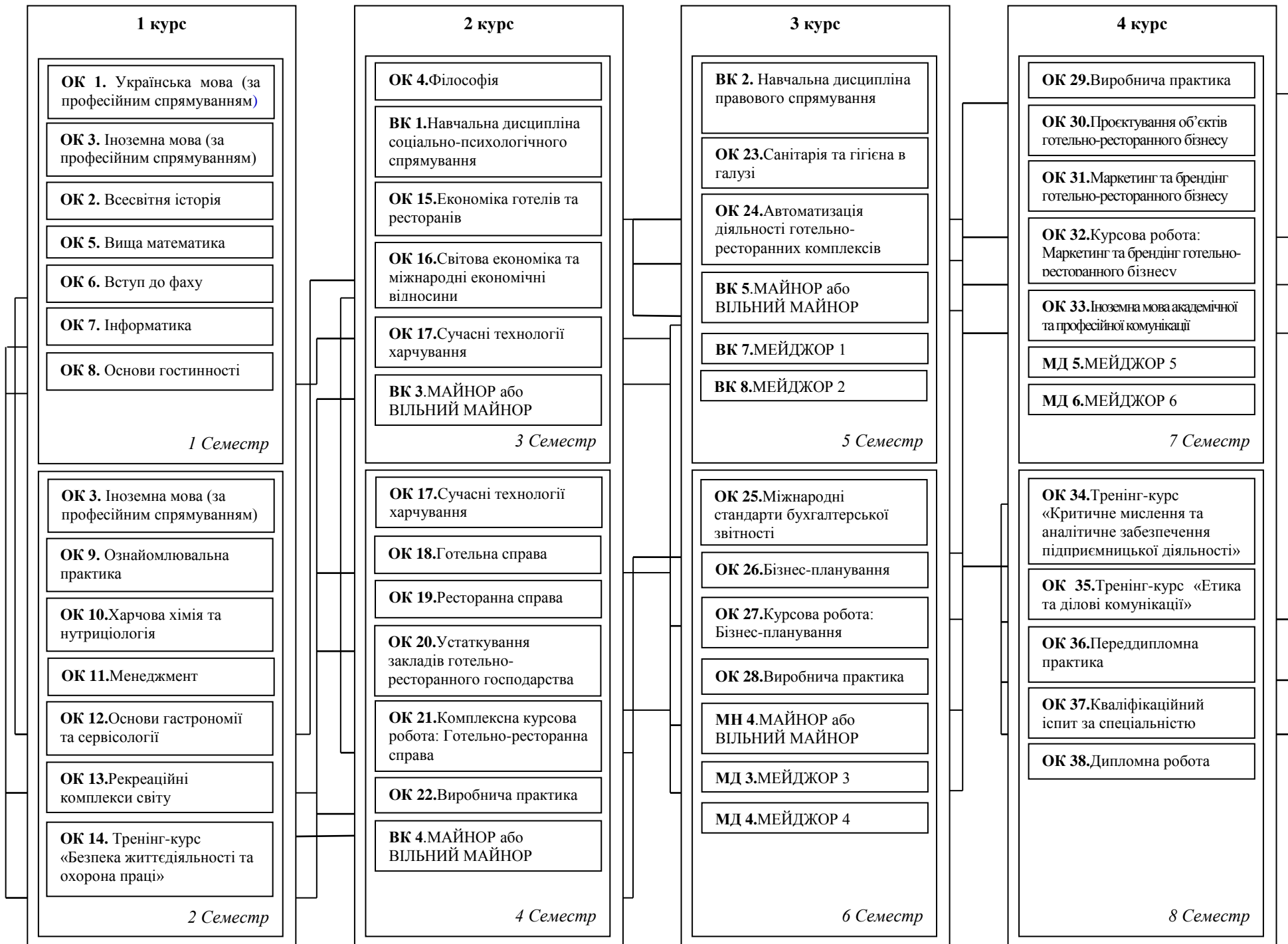
Вибіркова складова освітньо-професійної програми складається з:

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.

30 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 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС» 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>Основні принципи внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця: 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; 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>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;</p>

	<p>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 працівників</p>	<p>Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної діяльності, її спрямованості на пріоритети розвитку національної системи вищої освіти, стратегії розвитку Університету, особистісного професійного розвитку науково-педагогічних працівників. Підсумки рейтингового оцінювання підводяться за результатами діяльності, досягнутими протягом навчального року. Оприлюднення</p>

	<p>результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр та факультетів відбувається на засіданні вченої ради Університету.</p>
<p>Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)</p>	<p>Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку здобувачів вищої освіти.</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>Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)</p>	<p>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.</p>
<p>Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Забезпечення академічної доброчесності</p>	<p>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.</p> <p>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.</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 Провадження 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
1	2	3	4	5
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

1	2	3	4	5
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
ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях		Ум1, Ум2		АВ1
ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою		Ум1	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 реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2

1	2	3	4	5
СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, 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
СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ3

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	СК14			
РН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів				OK 20 OK 26 OK 27 OK 30	OK 20 OK 26 OK 27 OK 30				OK 20 OK 26 OK 27 OK 30								OK 20 OK 26 OK 27 OK 30			OK 20 OK 26 OK 27 OK 30			OK 20 OK 26 OK 27 OK 30		OK 20 OK 26 OK 27 OK 30	OK 20 OK 26 OK 27 OK 30		
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів	OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38		OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38	OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38	OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38			OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38	OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38															OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38		OK 12 OK 17 OK 18 OK 19 OK 21 OK 26 OK 27 OK 30 OK 38		
РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства					OK 7 OK 24												OK 7 OK 24	OK 7 OK 24	OK 7 OK 24						OK 7 OK 24		OK 7 OK 24	
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36		OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36	OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36					OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36				OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36	OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36									OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36		OK 9 OK 12 OK 18 OK 19 OK 22 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36			
РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу			OK 11			OK 11		OK 11	OK 11					OK 11	OK 11	OK 11	OK 11									OK 11		
РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки									OK 14						OK 14		OK 14								OK 14		OK 14	OK 14

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	СК14				
РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				OK 11 OK 15 OK 16 OK 25				OK 11 OK 15 OK 16 OK 25					OK 11 OK 15 OK 16 OK 25		OK 11 OK 15 OK 16 OK 25	OK 11 OK 15 OK 16 OK 25	OK 11 OK 15 OK 16 OK 25						OK 11 OK 15 OK 16 OK 25	OK 11 OK 15 OK 16 OK 25					
РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності		OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 37 OK 38	OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 37 OK 38										OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 37 OK 38				OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 37 OK 38												
РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу								OK 1 OK 2 OK 21 OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 32 OK 34 OK 35 OK 36 OK 37 OK 38								OK 1 OK 2 OK 21 OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 32 OK 34 OK 35 OK 36 OK 37 OK 38		OK 1 OK 2 OK 21 OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 32 OK 34 OK 35 OK 36 OK 37 OK 38							OK 1 OK 2 OK 21 OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 32 OK 34 OK 35 OK 36 OK 37 OK 38				OK 1 OK 2 OK 21 OK 22 OK 27 OK 28 OK 29 OK 32 OK 34 OK 35 OK 36 OK 37 OK 38
РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу			OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38			OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38	OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38	OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38				OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38				OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38	OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38										OK 21 OK 27 OK 32 OK 34 OK 38		
РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості			OK 3 OK 4 ЗЦ 2.1 ЗЦ 2.2 OK 9 OK 14 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36					OK 3 OK 4 ЗЦ 2.1 ЗЦ 2.2 OK 9 OK 14 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36								OK 3 OK 4 ЗЦ 2.1 ЗЦ 2.2 OK 9 OK 14 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36	OK 3 OK 4 ЗЦ 2.1 ЗЦ 2.2 OK 9 OK 14 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36										OK 3 OK 4 ЗЦ 2.1 ЗЦ 2.2 OK 9 OK 14 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36	OK 3 OK 4 ЗЦ 2.1 ЗЦ 2.2 OK 9 OK 14 OK 23 OK 28 OK 29 OK 36	
РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави	OK 6 OK 8 OK 18 OK 19	OK 6 OK 8 OK 18 OK 19						OK 6 OK 8 OK 18 OK 19						OK 6 OK 8 OK 18 OK 19	OK 6 OK 8 OK 18 OK 19	OK 6 OK 8 OK 18 OK 19	OK 6 OK 8 OK 18 OK 19										OK 6 OK 8 OK 18 OK 19	OK 6 OK 8 OK 18 OK 19	





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	СК14	
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					ЗЦ 2.2									ЗЦ 2.2							ЗЦ 2.2	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					ОК 4 ЗЦ 2.1									ОК 4 ЗЦ 2.1							ОК 4 ЗЦ 2.1		
РН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38				ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38			ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38			ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38			ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38		ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38		ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38	ОК 13 ОК 17 ОК 18 ОК 19 ОК 21 ОК 26 ОК 27 ОК 30 ОК 31 ОК 32 ОК 38

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»



Тетяна ШТАЛЬ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми Готельно-ресторанний бізнес

Назва структурного/ функціонального підрозділу/ посадова особа	Дата, підпис
1. Навчальний відділ	
2. Відділ забезпечення якості освіти та інноваційного розвитку	
3. Завідувач випускової кафедри	
4. Проректор з навчально-методичної роботи	

РЕЦЕНЗИЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Сучасна індустрія гостинності, сфера готельно-ресторанного бізнесу, яка розвивається під впливом активного міжнародного співробітництва та глобалізації потребує фахівців, здатних до ефективної, безконфліктної комунікації (декількома мовами), спроможних використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології для розвитку бізнесу.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» розроблена спільно співробітниками кафедр підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу та міжнародної економіки і менеджменту після консультацій із зовнішніми стейкхолдерами (науковцями, потенційними роботодавцями, представниками професійної спільноти, студентами), які підтвердили потребу в подальшій підготовці фахівців цієї спеціальності.

В освітньо-професійній програмі визначені програмні результати навчання виходячи із видів і завдань готельно-ресторанного бізнесу, ним відповідають загальні та спеціальні компетентності, які найбільш відповідні для запропонованої програми. Фахові компетентності носять сучасний практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес».

Представлені освітні компоненти освітньо-професійної програми повністю відповідають її завданням. Послідовність вивчення та взаємозв'язки освітніх компонент (дисциплін), перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових компонент, практична підготовка, а також форми атестації здобувачів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Рецензент: Керуючий готельним
комплексом Valletta Group Koblevo


Семенов А.В.



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Розроблена проектною групою Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця з урахуванням експертної думки внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні професійних навичок щодо ефективного функціонування бізнес-структур сфери гостинності у міжнародному, мультикультурному середовищі. Саме тому представлені освітні компоненти освітньо-професійної програми націлені на формування фахівців, здатних до активної міжкультурної комунікації, спроможних працювати у інтернаціональному колективі на основі міжнародних стандартів якості, що дозволить випускникам програми бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» враховує базові засади підготовки бакалаврів за Стандартом спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральну, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання та форми атестації здобувачів вищої освіти.

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

Для успішного досягнення поставлених цілей, на нашу думку, важливо під час виробничої практики давати змогу студентам набути практичних навичок як у готельних, так і у ресторанных комплексах, що допоможе комплексно оволодіти професією.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» можна рекомендувати до впровадження

Рецензент:

Д.е.н., професор

Директор навчально-наукового інституту
бізнесу, природокористування і туризму
НУ «Чернігівська політехніка»

М.М. Забаштанський

