

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Введено в дію наказом від
«14» травня 2018 р. № 0202-1/232

Ректор _____ В.С. Бакіров

« » _____ 2018 р.

Освітньо - професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «27» квітня 2018 року,
протокол № 5.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

1.1. Вчена рада факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 13 від «19» квітня 2018 р.

Голова Вченої ради факультету _____ (Сідоров В.І.)

1.2. Методична комісія факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 9 від «19» квітня 2018 р.

Голова методичної комісії факультету _____ (Григорова-Беренда Л.І.)

1.3. Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства :
протокол № _____ від « _____ » _____ 2018 р.

Завідувач кафедри _____ (Парфіненко А. Ю.)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади (для сумісників – місце основної роботи, посада)	Науковий ступінь, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно
<i>Керівник робочої групи</i>		
Данько Наталія Іванівна	доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
<i>Члени робочої групи</i>		
Чуйко Андрій Миколайович	доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, старший науковий співробітник зі спеціальності технологія харчової продукції
Гусєв Андрій Павлович	доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

– Тимчасового стандарту вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна № 0202-1/338 від «11» липня 2016 р.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

Рецензія-відгук від директора готелю Premier Palace Hotel Kharkiv О. М. Соколенко
(додається)

Профіль освітньо-професійної програми бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти; Кваліфікація: «Бакалавр готельно-ресторанної справи»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 4 роки
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію НД-П № 2185592, термін дії сертифіката до 1 липня 2022 року.
Цикл/рівень	EQF LLL – Level 6; QF EHEA – First cycle; НРК – 7; перший (бакалаврський) рівень
Передумови	Особа має право здобувати ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти.
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	2018-2022 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання завдань та проблем функціонування індустрії гостинності на різних рівнях.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа»
Зміст освітньої програми	Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів є підприємства готельно-ресторанного бізнесу – процес організації, виробництва, аналізу ринку гостинності. Ціллю навчання є отримання теоретичних знань і практичних вмінь, застосування набутих компетентностей для успішної професійної діяльності. Теоретичний зміст предметної області реалізується на загальноприйнятих наукових результатах із врахуванням сучасного стану готельно-ресторанного господарства, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких розвивається подальша професійна та наукова кар'єра. Здобувач вищої освіти вчиться отримувати знання з організації виробничо-сервісної діяльності, використання устаткування та технологічного обладнання, комп'ютерної техніки та інноваційних інформаційних програм у сфері готельно-ресторанного господарства.

	Обладнання та устаткування: обладнання для практичних занять з організації виробничо-сервісної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі; комп'ютерна техніка для опрацювання отриманих на практичних заняттях даних, реалізації мультимедійних засобів навчання, пошуку та аналізу інформації в мережі Internet.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Перелік первинних посад: - фахівець з організації діяльності готелів; - фахівець з організації діяльності ресторанів; - фахівець з організації туристичної діяльності; - фахівець з організації дозвілля.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.
Оцінювання	Екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), практика, есе, презентації, захист лабораторних робіт. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирирівневою шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); дворівнева національна шкала (зараховано/незараховано); 100-бальна Атестація: комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа», захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ЗК 3. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ЗК 5. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

	ЗК 6. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність до вироблення нових ідей (креативність). ЗК 9. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та опрацювання і використання технологічної інформації у професійній діяльності. ЗК 10. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ЗК 11. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах. ЗК 12. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови. ЗК 13. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. ЗК 14. Базові знання основ філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання української історії, економіки і права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати у професійній і соціальній діяльності. ЗК 15. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. ЗК 16. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати. ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці. ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

	ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. ФК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 14. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
7 – Програмні результати навчання	
ПРН1	Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
ПРН2	Показати володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства.
ПРН3	Демонструвати самостійним навчанням освоювати нове, використовуючи здобуті знання.
ПРН4	Відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
ПРН5	Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності
ПРН6	Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах..
ПРН7	Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу.
ПРН8	Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.
ПРН9	Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя
ПРН10	Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою
ПРН11	Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.
ПРН12	Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил

	безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.
ПРН13	Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН14	Демонструвати відповідальне ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.
ПРН15	Демонструвати дотримання морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.
ПРН16	Показати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного і курортного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
ПРН17	Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
ПРН18	Показати уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.
ПРН19	Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.
ПРН20	Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.
ПРН21	Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ПРН22	Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію
ПРН23	Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.
ПРН24	Показати уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ПРН25	Демонструвати уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.
ПРН26	Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН27	Демонструвати уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ПРН28	Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ПРН29	Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.
ПРН30	Демонструвати уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.
ПРН31	Показати уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарства.
ПРН32	Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.
ПРН33	Показати уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.
ПРН34	Демонструвати уміння обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації.
ПРН35	Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.
ПРН36	Демонструвати уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення	Характеристика кадрового забезпечення: 1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти. 2. Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», науково-педагогічних працівників, на яких покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти – три особи, що мають науковий ступінь та/або вчене звання. 3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 5 років. 4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи: 1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання – не менше 50% від загальної кількості дисциплін; 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% від загальної кількості дисциплін. 5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними працівниками, які є визнаними
---	--

	професіоналами з досвідом роботи за фахом – не менше 10% від загальної кількості дисциплін. 6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Наявність матеріально-технічного забезпечення: 1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – 2,4 кв. метрів на одну особу. 2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях – не менш, ніж 30% від потреби. 3. Бібліотека, у тому числі читальний зал. 4. Пункт харчування, актовий зал, спортивний зал. 5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби. 6. Комп'ютерні робочі місця, спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші, обладнання, устаткування, що необхідні для виконання освітньої програми.
Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення	– офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: http:// www.univer.kharkov.ua, сайт факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання дипломних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО України
Міжнародна кредитна мобільність	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ K1) на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів. Укладено рамкову угоду між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна Вищою школою готельного бізнесу та громадського харчування міста Познань (Республіка Польща) щодо академічних обмінів викладачів та студентів, кафедра співпрацює з професором Швейцарської школи бізнесу та готельного менеджменту Магді Аталла.
Навчання іноземних	Передбачає

здобувачів вищої освіти	
-------------------------	--

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Перелік обов'язкових навчальних дисциплін і практик

Код н/д	Назва навчальних дисциплін і практик	Загальний обсяг кредитів/годин	Семестр	Форма підсумк. контролю
Цикл загальної підготовки				
ОК 1	Історія України	3/90	1	екзамен
ОК 2	Філософія	3/90	4	екзамен
ОК 3	Вища математика	4/120	1	екзамен контрольна робота
ОК 4	Харчова хімія	4/120	1	екзамен
ОК 5	Інформаційні системи, технології та електронна комерція	6/180	5,6	залік, екзамен
ОК 6	Вступ до гостинності	5/150	1	екзамен
ОК 7	Підприємництво	5/150	2	екзамен, контрольна робота
ОК 8	Мікробіологія	4/120	2	залік
ОК 9	Товарознавство	5/150	2	залік, контрольна робота
ОК 10	Економічна теорія	5/150	2	екзамен
ОК 11	Іноземна мова	16/480	1,2,3,4	3 заліки 1 екзамен
ОК 12	Іноземна мова за фахом	8/240	5,6	залік екзамен
ОК 13	Громадське будівництво	3/90	3	екзамен
ОК 14	Інженерне обладнання будівель	4/120	6	залік
ОК 15	Інженерна графіка	3/90	3	екзамен, контрольна робота
ОК 16	БЖД та охорона праці	4/120	2	екзамен
	Разом	82/2460		13 екзамнів 8 заліків 4 контрольні роботи
Цикл професійної підготовки				
ОК 17	Основи наукових досліджень	4/120	1	залік, контрольна робота
ОК 18	Гігієна та санітарія в галузі	4/120	1	залік
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3/90	3	екзамен, контрольна робота
ОК 20	Організація готельного господарства	8/240	3,4	залік екзамен, курсова робота
ОК 21	Технологія продукції ресторанного господарства	8/240	5,6	залік, екзамен, контрольна робота

ОК 22	Організація ресторанного господарства	9/270	3,4	залік екзамен, курсова робота
ОК 23	Економіка підприємства	8/240	5,6	залік екзамен, контрольна робота
ОК 24	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4/120	5	екзамен, контрольна робота
ОК 25	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	7/210	4,5	залік екзамен, контрольна робота
ОК 26	Бухгалтерський облік	5/150	7	екзамен контрольна робота
ОК 27	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4/120	7	екзамен, контрольна робота
ОК 28	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4/120	7	залік, контрольна робота
	Разом	68/2040		10 екзаменів, 8 заліків, 2 курсові роботи, 9 контрольних робіт
	ПРАКТИКИ			
ОК 29	Ознайомча	5/150	2	залік
ОК 30	Навчально-виробнича	5/150	4	залік
ОК 31	Виробнича	5/150	6	залік
ОК 32	Комплексна за фахом	5/150	7	залік
ОК 33	Переддипломна	5/150	8	залік
	АТЕСТАЦІЯ			
ОК 34	Комплексний атестаційний екзамен за фахом			
ОК 35	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи	5/150		
	Разом	5/150		
	Разом з обов'язкових дисциплін	180/5400		23 екзамени, 22 заліки, 2 курсові роботи, 13 контрольних робіт

Перелік навчальних дисциплін за вибором здобувача вищої освіти

Код н/д	Назва навчальних дисциплін і практик	Загальний обсяг кредитів/годин	Семестр	Форма підсумк. контролю
Цикл загальної підготовки				
ВБ 1	Міжфакультетська дисципліна 1	3/90	3	залік
ВБ 2	Міжфакультетська дисципліна 2	3/90	4	залік
ВБ 3	Міжфакультетська дисципліна 3	3/90	5	залік
ВБ 4	Міжфакультетська дисципліна 4	3/90	6	залік
Цикл професійної підготовки				
Пакет 1				
ВБ 5.1	Івент-менеджмент	4/120	7	залік
ВБ 5.2	Нейромаркетинг	4/120	7	залік
ВБ 5.3	Організація виставкової діяльності	3/90	8	екзамен, контрольна робота
ВБ 5.4	Міжнародний туризм	3/90	8	залік
ВБ 5.5	Нутріціологія та дієтологія	9/270	3,4	залік екзамен
ВБ 5.6	Мистецтво сомельє	4/120	5	екзамен
ВБ 5.7	Барна справа	3/90	6	екзамен
ВБ 5.8	Курортологія	4/120	7	екзамен
ВБ 5.9	Організація туристичної діяльності	3/90	8	залік
ВБ 5.10	Кулінарне мистецтво	4/120	8	екзамен
ВБ 5.11	Організація анімаційних послуг	3/90	8	залік
ВБ 5.12	Брендинг	4/120	8	екзамен, контрольна робота
Пакет 2				
ВБ 6.1	Мерчандайзинг	4/120	7	залік
ВБ 6.2	Подієвий менеджмент	4/120	7	залік
ВБ 6.3	Виставковий маркетинг	3/90	8	екзамен, контрольна робота
ВБ 6.4	Сільський (зелений) туризм	3/90	8	залік
ВБ 6.5	Харчування та здоров'я	9/270	3,4	залік екзамен
ВБ 6.6	Міксологія напоїв	4/120	5	екзамен
ВБ 6.7	Технологія напоїв	3/90	6	екзамен
ВБ 6.8	Санаторно-курортна справа	4/120	7	екзамен
ВБ 6.9	Туристичне країнознавство	3/90	8	залік

ВБ 6.10	Сучасні технології харчування	4/120	8	екзамен
ВБ 6.11	Entertainment в ГРГ	3/90	8	залік
ВБ 6.12	Етнічні кухні	4/120	8	екзамен, контрольна робота
	Разом за вибірковою частиною	60/1800		6 екзаменів, 9 заліків, 2 контрольні роботи

2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
Іноземна мова				Іноземна мова за фахом		-	
Історія України	Підприємництво	Громадське будівництво	Філософія	Економіка підприємства		Бухгалтерський облік	Організація туристичної діяльності / Виставковий менеджмент
Вища математика	Мікробіологія	Організація готельного господарства		Інформаційні системи, технології та електронна комерція		Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	Міжнародний туризм / Сільський (зелений) туризм
Харчова хімія	Товарознавство	Міжфакультетська дисципліна 1	Менеджмент готельного та ресторанного господарства		Інженерне обладнання будівель	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Організація туристичної діяльності / Туристичне країнознавство
Вступ до гостинності	Економічна теорія	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Міжфакультетська дисципліна 2	Міжфакультетська дисципліна 3	Міжфакультетська дисципліна 4	Івент-менеджмент / Мерчандайзинг	Кулінарне мистецтво / Сучасні технології харчування
Основи наукових досліджень	БЖД та охорона праці	Організація ресторанного господарства		Технологія продукції ресторанного господарства		Нейромаркетинг / Подієвий менеджмент	Організація анімаційних послуг / Ентертейнмент
Гігієна та санітарія в галузі	Ознайомча практика	Нутріціологія та дієтологія / Харчування та здоров'я		Маркетинг готельного і ресторанного господарства	Барна справа / Технологія напоїв	Курортологія / Санаторно-курортна справа	Брендинг / Етнічні кухні
		Інженерна графіка	Навчально-виробнича практика	Мистецтво сомел'є / Міксологія напоїв	Виробнича практика	Практика комплексна за фахом	Переддипломна практика
							Комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа»
							Виконання випускної кваліфікаційної роботи з захистом в ЕК

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни																																	
Загальні компетентності		О К1	О К2	О К3	О К4	О К5	О К6	О К7	О К8	О К9	О К10	О К11	О К12	О К13	О К14	О К15	О К16	О К17	О К18	О К19	О К20	О К21	О К22	О К23	О К24	О К25	О К26	О К27	О К28	О К29	О К30	О К31	О К32	О К33	
	ЗК1	+	+	+						+																									
	ЗК2	+		+							+																								
	ЗК3	+		+				+		+																									
	ЗК4	+	+				+	+																											
	ЗК5				+																														
	ЗК6					+																													
	ЗК7	+																		+						+	+								
	ЗК8		+				+																			+	+								
	ЗК9					+	+	+																											
	ЗК10	+				+												+																	
	ЗК11																																		
	ЗК12			+								+																							
	ЗК13					+																													
	ЗК14		+	+																															
	ЗК15			+		+		+	+				+				+																		
	ЗК16	+						+	+	+																									
Фахові компетентності	ФК1				+			+												+															
	ФК2		+						+				+	+	+	+			+	+	+	+	+												
	ФК3				+															+	+	+	+												
	ФК4						+			+		+		+						+	+	+	+												
	ФК5									+					+									+											
	ФК6	+			+		+				+											+						+							
	ФК7								+	+	+	+				+						+			+	+									
	ФК8																+			+	+	+	+	+	+	+	+								
	ФК9		+				+						+							+	+	+	+												
	ФК10							+				+					+			+	+														
	ФК11		+						+							+		+										+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК12							+			+	+		+			+											+	+	+	+	+	+	+	+

ПРН 24					+														+										
ПРН 25									+													+	+						
ПРН 26																					+		+	+					
ПРН 27																			+		+		+	+					
ПРН 28																			+		+		+	+					
ПРН 29							+												+		+		+	+					
ПРН 30				+			+								+	+													
ПРН 31																+	+	+	+	+	+	+							
ПРН 32																		+	+										
ПРН 33																		+	+					+	+				
ПРН 34																				+	+				+				
ПРН 35																+				+	+								
ПРН 36																			+	+	+	+			+				

		Шифр навчальної дисципліни																											
Загальні компетентності		ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 5.3	ВБ 5.4	ВБ 5.5	ВБ 5.6	ВБ 5.7	ВБ 5.8	ВБ 5.9	ВБ 5.10	ВБ 5.11	ВБ 5.12	ВБ 6.1	ВБ 6.2	ВБ 6.3	ВБ 6.4	ВБ 6.5	ВБ 6.6	ВБ 6.7	ВБ 6.8	ВБ 6.9	В Б 6.1 0	ВБ 6.11	ВБ 6.12
	ЗК1					+	+											+	+										
	ЗК2																												
	ЗК3					+	+																						
	ЗК4					+	+	+	+		+							+											
	ЗК5					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЗК6									+	+		+	+	+														
	ЗК7					+	+	+	+	+		+	+					+	+	+	+								
	ЗК8					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЗК9										+					+	+										+		

	ЗК10					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ЗК11					+	+										+	+	+											+	
	ЗК12					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЗК13													+						+	+	+			+						
	ЗК14													+					+	+	+		+			+					
	ЗК15					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЗК16					+	+					+						+	+	+		+		+					+		
Фахові компетентності	ФК1					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК2					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК3							+			+	+		+														+			
	ФК4								+					+		+	+	+										+			
	ФК5					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК6											+	+	+	+				+							+	+	+	+	+	
	ФК7					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК8						+	+	+	+	+	+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ФК9						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК10									+	+	+		+	+							+	+	+				+		+	
	ФК11						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК12								+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ФК13						+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Програмні результати навчання	ПРН1					+	+	+	+	+								+	+	+	+	+									
	ПРН2					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПРН3					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПРН4									+	+			+																	
	ПРН5					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПРН6					+	+			+	+					+	+														
	ПРН7					+	+	+	+	+	+							+		+	+										
	ПРН8						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПРН9					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПРН10										+	+								+	+				+						
	ПРН11								+													+									
	ПРН12									+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПРН13					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

[illegible]

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Метою атестації є встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти певного рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам освітньо-професійної програми та тимчасового стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр з міжнародних економічних відносин, міжнародна електронна комерція, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

Система атестації включає:

1. Комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа»;
2. Захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.

Зміст випускної кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Випускні кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна).

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти бакалавр та присвоює їй освітню кваліфікацію бакалавр готельно-ресторанної справи.