

**ПРОЄКТ**

**Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна**

Освітньо-професійна програма

Готельно-ресторанна справа

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Галузь знань J Транспорт та послуги

(код, назва галузі)

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

(шифр, назва спеціальності)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Харківського національного  
університету імені В.Н. Каразіна

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 року,  
протокол № \_\_\_\_\_

Введено в дію з \_\_\_\_\_ н.р.  
наказом від \_\_\_\_\_ 2026 р. № \_\_\_\_\_

Проректор з науково-педагогічної роботи

Борис САМОРОДОВ

Харків 2026 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Готельно-ресторанна справа»**

Освітню програму розглянуто та схвалено:

1. Науково-методичній раді Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Заступник голови науково-методичної ради

університету \_\_\_\_\_ (Сергій ЄЛЬЦОВ)

2. Вченій раді інституту:

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 р.

Голова вченої ради інституту \_\_\_\_\_ (Микола ПИСАРЄВСЬКИЙ)

3. Науково-методичній комісії інституту:

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 р.

Голова науково-методичної комісії

факультету/інституту \_\_\_\_\_ (Ганна ПАНАСЕНКО)

1. Кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій :

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 р.

Завідувач кафедри,

кандидат економічних наук, доцент \_\_\_\_\_ (Наталя ДАНЬКО)

Гарант ОП,

кандидат економічних наук, доцент \_\_\_\_\_ (Олена МИКОЛЕНКО)

## ПРЕАМБУЛА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади	Науковий ступінь, вчене звання
<b>Миколенко Олена Петрівна</b> – керівник робочої групи, гарант освітньої програми	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент
<i><b>Члени робочої групи</b></i>		
<b>Терешкін Олег Георгійович</b>	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор
<b>Данько Наталія Іванівна</b>	завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент
<b>Гревцева Наталя Вячеславівна</b>	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор

<b>Більовська Ольга Олександрівна</b>	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент
<b>Соколовська Олена Олександрівна</b>	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент

До проєктування освітньої програми долучені:

Представники здобувачів вищої освіти:

- Романович Софія Романівна, здобувач 3 курсу, групи УГР-31, ОП «Готельно-ресторанна справа», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
- Москалець Анна Сергіївна, випсник, ОП «Готельно-ресторанна справа», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Представники роботодавців:

- Богдана Пилипюк, директорка ТОВ «Альта Гурме Груп Харків» регіонального представництва «Кофе Шу», шеф-бариста, викладачка в «Al.Cuisine School»;
- Валентина Сердюк, випускниця магістерської програми «Готельно-ресторанна справа», експертка з 27-річним досвідом у міжнародному HoReCa, адміністраторка готелю «Alfonso XII» у м. Барселона, Іспанія.

При розробці проєкту Програми враховані вимоги:

1) Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384; наказ № 842 від 13.06.2024 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти»; Закон України від 23.04.2024 р. № 3642-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо розвитку індивідуальних освітніх траєкторій та вдосконалення освітнього

процесу»; Стратегічні цілі і наміри до 2030 року Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна; Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021 Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти.

#### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

- 1. Рецензія-відгук від випускниці магістерської програми «Готельно-ресторанна справа», експертки з 27-річним досвідом у міжнародному HoReCa, адміністраторки готелю «Alfonso XII» у м. Барселона, Іспанія, Валентини Сердюк (додається)**
- 2. Рецензія-відгук від директора готелю «Вікторія», Романа Майбороди**

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу», кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій
<b>Офіційна назва програми</b>	<i>Готельно-ресторанна справа Hotel and restaurant business</i>
<b>Ступінь вищої освіти</b>	<i>бакалавр</i>
<b>Кваліфікація, що присвоюється</b>	<i>Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, готельно-ресторанна справа</i>
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	<i>Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 3 роки, 10 місяців</i>
<b>Наявність акредитації</b>	<i>Сертифікат про акредитацію виданий Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти № 12324 від 16.05.2025, Україна, строком дії до 01.07.2030</i>
<b>Передумови</b>	<i>На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).</i>
<b>Мова викладання</b>	<i>українська</i>
<b>Термін дії освітньої програми</b>	<i>2026-2030 р.</i>

<b>Интернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<i>Каталог ОП Університету:</i> <a href="https://karazin.ua/osvita/osvtn-programee/backallavrat/">https://karazin.ua/osvita/osvtn-programee/backallavrat/</a> <i>Каталог ОП Інституту:</i> <a href="https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/osvitni_proghramy/bakalavrat_GRS.html">https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/osvitni_proghramy/bakalavrat_GRS.html</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
<b>Мета програми</b>	<i>Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних до професійної діяльності в готельно-ресторанній індустрії на національному та міжнародному рівні на засадах етичної поведінки, зразкового обслуговування гостей, здорового та безпечного харчування; а також підготовка фахівців, здатних виконувати управлінські функції, просувати на рівні підприємства або галузі кращі ідеї, практики, стандарти, технології забезпечення якості послуг/ продукції в сфері гостинності, розробляти, обґрунтовувати проекти.</i>
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація наявності))</b>	<i>Галузь знань J Транспорт та послуги          Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<i>Освітньо-професійна</i>

<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p><i>Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, технології ресторанного господарства, управління готельним та/або ресторанним бізнесом, маркетинг в готельно-ресторанному господарстві, управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві, організація готельного або ресторанного господарства</i></p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p><i>Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних обґрунтовувати, просувати та реалізовувати власні проекти, працювати на національному та міжнародному рівні.</i></p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p><i>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</li> <li>- 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</li> <li>- 2482.2 Фахівець із готельної справи</li> <li>- 2482.2 Фахівець із ресторанної справи</li> <li>- 3414 Фахівець з туристичного обслуговування</li> <li>- 3414 Фахівець із організації дозвілля</li> <li>- 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</li> <li>- 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</li> <li>- 3414 Фахівець з готельного обслуговування</li> <li>- 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</li> <li>- 3414 Фахівець з організації дозвілля</li> <li>- 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності</li> <li>- 3414 Фахівець із конференц-сервісу</li> <li>- 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей</li> </ul>

	<i>- 13 Керівники малих підприємств без апарату управління</i>
<b>Подальше навчання</b>	<i>Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL</i>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання навчання</b> та	<i>Проблемно-орієнтоване та ініціативне самонавчання з використанням сучасних освітніх технологій, підтримуване Moodle, Zoom та іншими онлайн-ресурсами. Виконання курсових, лабораторних, контрольних (розрахункових) робіт, вирішення кейсів, інтерактивних тестувань, виконання проєктних командних завдань тощо.</i>
<b>Оцінювання</b>	<i>Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні/командні проєкти, презентації, лабораторні завдання. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні, курсові роботи, практики. Атестація: комплексний атестаційний екзамен за фахом, захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.</i>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<i>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.</i>
<b>Загальні компетентності</b>	<i>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</i>

*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*

*ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.*

*ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.*

*ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.*

*ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.*

*ЗК 13. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.*

*ЗК 14. Здатність формувати свою комунікативну стратегію в міжкультурному контексті англійською мовою.*

*ЗК 15. Здатність спілкуватися англійською мовою у професійній діяльності, опрацьовувати фахову літературу іноземною мовою.*

*ЗК 16. Здатність формувати екологічну свідомість для впровадження ініціатив, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку галузі.*

*ЗК 17. Проводити дослідження на відповідному рівні.*

<p><b>Фахові компетентності</b></p>	<p><i>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</i></p> <p><i>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</i></p> <p><i>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</i></p> <p><i>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</i></p> <p><i>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>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 господарств.</i></p> <p><i>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</i></p> <p><i>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</i></p> <p><i>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p> <p><i>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>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;</i></p>
-------------------------------------	--

	<p><i>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>СК 14. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати планування фінансування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>СК 15. Здатність розробляти проєкти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.</i></p> <p><i>СК 16. Володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</i></p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання</b></p>	<p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p> <p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p> <p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>

*PH 07. Організувати 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. Організувати 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.*

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

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

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

*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.*

*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 способу життя.*

*РН 23. Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу.*

*РН. 24. Використовувати державну та англійську мови, що вивчаються, в усній та письмовій формах для розв'язання комунікативних завдань у професійній сфері.*

*РН 25. Правильно обирати комунікативну стратегію англійською мовою – таку, яка є адекватною ситуації спілкування в міжкультурному контексті.*

*РН 26. Здатність спілкуватися англійською мовою у професійній діяльності, опрацьовувати фахову літературу іноземною мовою.*

## 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 за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», науково-педагогічних працівників, що мають науковий ступінь та вчене звання [https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK\\_GRS/kadry\\_MEK.html](https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS/kadry_MEK.html)*
- 3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та вченого звання за спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної роботи більше 10 років.*
- 4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи:*
  - 1) які мають науковий ступінь та вчене звання – 100% від загальної кількості дисциплін;*
  - 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% від загальної кількості дисциплін.*

*Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва кваліфікаційними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.*

*Для проведення лекцій та семінарів на постійній основі запрошуються закордонні та національні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу*

<p><b>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</b></p>	<p><i>Наявність матеріально-технічного забезпечення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – відповідно до ліцензійних вимог.</i></li> <li>2. <i>Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях.</i></li> <li>3. <i>Бібліотека, у тому числі читальний зал.</i></li> <li>4. <i>Пункти харчування (студентський ресторан), актовий зал, спортивний зал.</i></li> <li>5. <i>Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби.</i></li> <li>6. <i>Комп'ютерні робочі місця.</i></li> </ol> <p><i>Спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші, організаційно-інформаційний центр туристичного бізнесу та готельно-ресторанної справи, обладнання, устаткування, що необхідні для виконання освітньої програми.</i></p>
<p><b>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>сайт навчально-наукового інституту «Каразинський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» з відповідними освітніми матеріалами <a href="http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education">http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education</a></i></li> <li>– <i>точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</i></li> <li>– <i>наукова бібліотека, читальні зали;</i></li> <li>– <i>графіки навчального процесу, екзаменів тощо</i></li> <li>– <i>навчально-методичні комплекси дисциплін;</i></li> <li>– <i>програми практик;</i></li> <li>– <i>доступ до електронних журналів;</i></li> <li>– <i>доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу</i></li> <li>– <i>доступ до електронного навчального середовища Moodle, розроблені дистанційні курси по всім дисциплінам</i></li> <li>– <i>здобувачі з використанням корпоративної пошти @student.karazin.ua можуть отримати безкоштовну індивідуальну ліцензію Office 365 Education фірми Microsoft, зокрема веб-версії Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Microsoft Teams;</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– використовуються навчальні класи AutoCAD фірми Autodesk, в рамках якого здобувачі отримують індивідуальні безкоштовні ліцензії наступних програм;</li> <li>– використовується демо-версія програми Poster, демо-версія PLANNER 5D, демо-версія «Servio HMS» (ОТЕЛЬ)</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна мобільність</b>	<b>кредитна</b>
	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО України
<b>Міжнародна мобільність</b>	<b>кредитна</b>
	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ K1) на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів, зокрема між Karlsruhe University of Education (Німеччина), South Westphalia University of Applied Sciences (Німеччина). Віртуальна та реальна мобільність з університетами-партнерами Німеччини та Австрії. Здійснюється співробітництво з кафедрою туристичного менеджменту Університету Західної Аттики. На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій реалізується 2 Жан Моне модулі <a href="https://international-relations-tourism.karazin.ua/cooperation.html">https://international-relations-tourism.karazin.ua/cooperation.html</a>
<i>Навчання здобувачів вищої освіти</i>	<i>іноземних</i>
	Навчання іноземних здобувачів може здійснюватися згідно з вимогами чинного законодавства.

## ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1 Перелік компонент ОП (бакалавр)

#### Компоненти ОП

Код о/к	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Історія України: цивілізаційний вимір	3	Екзамен
ОК 2	Філософія	3	Екзамен
ОК 3	Економіко-математичне моделювання у бізнесі	4	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 5	Інформатика та інженерна графіка	5	Екзамен
ОК 6	Вступ до гостинності	5	Екзамен
ОК 7	Підприємництво	5	Екзамен
ОК 8	Організація рекреаційних послуг	4	Залік
ОК 9	Безпека та якість товарів	4	Екзамен
ОК 10	Економічна теорія	5	Екзамен
ОК 11	Англійська мова	16	3 Залік 1 Екзамен
ОК 12	Англійська мова за професійним спрямуванням	8	Залік Екзамен
ОК 13	Громадське будівництво	3	Залік
ОК 14	Інженерне обладнання будівель	3	Екзамен

ОК 15	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 16	Сталий розвиток індустрії гостинності	4	Екзамен
ОК 17	Основи наукових досліджень	4	Залік
ОК 18	Гігієна та санітарія в галузі	4	Екзамен
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 20	Організація готельного господарства	9	Залік Екзамен
ОК 21	Технологія продукції ресторанного господарства	9	Залік, Екзамен
ОК 22	Організація ресторанного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 23	Економіка підприємства	4	Екзамен
ОК 24	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 25	Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві	6	Залік, Екзамен
ОК 26	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
ОК 27	Бізнес-планування сфери послуг та виробництва	4	Екзамен
ОК 28	Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен
ОК 29	Інформаційні системи та технології готельно-ресторанних підприємств	4	Залік
ОК 30	Ознайомча практика	5	Залік
ОК 31	Навчально-виробнича практика	5	Залік
ОК 32	Виробнича практика	5	Залік
ОК 33	Переддипломна практика	5	Залік
ОК 34	Підготовка кваліфікаційної роботи	7	Захист
ОК 35	Комплексний атестаційний екзамен за фахом		Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОП</b>		<b>177</b>	

## 2.Вибіркові компоненти ОП\*

2.1.Вибіркові загальноуніверситетські освітні компоненти  
(обираються 4 дисципліни із загальноуніверситетського каталогу  
(не менше ніж з 200) із загальним обсягом 12 ЄКТС

ВК 1	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки/ Домедична допомога та ментальне здоров'я*	3	Залік
ВК 2	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 2	3	Залік
ВК 3	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 3	3	Залік
ВК 4	Вибіркова загальноуніверситетська дисципліна 4	3	Залік

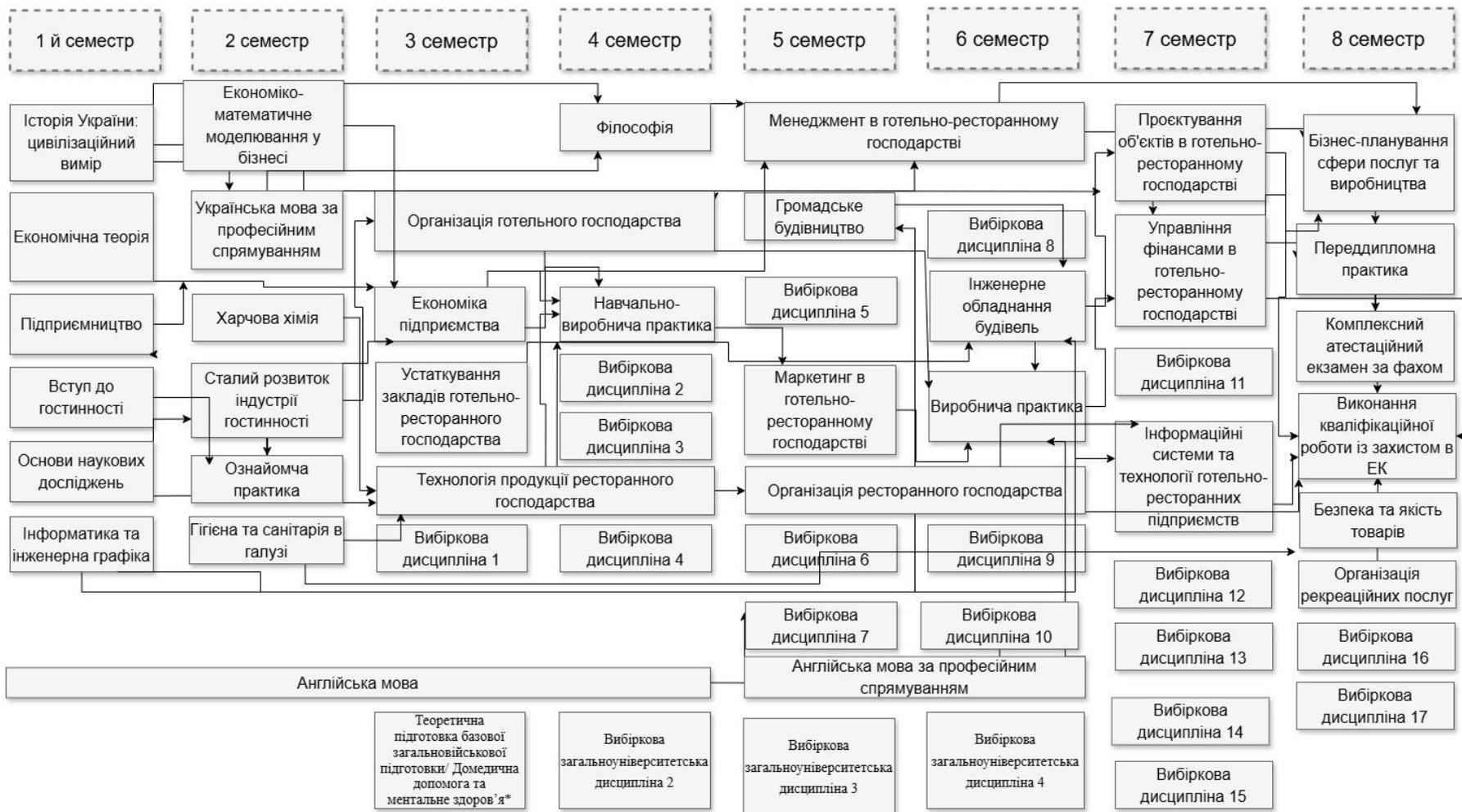
2.2 Вибіркові фахові (спеціальні, предметні) освітні компоненти  
(обираються дисциплін за каталогом фахових вибіркового дисциплін  
факультету/інституту загальним обсягом 51 кредити ЄКТС,

ВК 5	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
ВК 6	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВК 7	Вибіркова дисципліна 3	3	Залік
ВК 8	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВК 9	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВК 10	Вибіркова дисципліна 6	3	Залік
ВК 11	Вибіркова дисципліна 7	3	Залік

ВК 12	Вибіркова дисципліна 8	3	Залік
ВК 13	Вибіркова дисципліна 9	3	Залік
ВК 14	Вибіркова дисципліна 10	3	Залік
ВК 15	Вибіркова дисципліна 11	3	Залік
ВК 16	Вибіркова дисципліна 12	3	Залік
ВК 17	Вибіркова дисципліна 13	3	Залік
ВК 18	Вибіркова дисципліна 14	3	Залік
ВК 19	Вибіркова дисципліна 15	3	Залік
ВК 20	Вибіркова дисципліна 16	3	Залік
ВК 21	Вибіркова дисципліна 17	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів ОП</b>		63	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		240	

\* Базова загальновійськова підготовка проводиться обов'язково з громадянами України чоловічої статі (жіночої статі – добровільно), які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти. Жінки за їх вибором можуть вивчати одну з дисциплін або «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки» або «Домедична допомога та ментальне здоров'я». Дисципліна включається до розділу «Загальноуніверситетських вибірових освітніх компонентів» з приміткою про обов'язковість її включення до індивідуальних навчальних планів здобувачів вищої освіти, для яких це передбачено законодавством. Здобувачі освіти заочної форми за їх вибором вивчають або дисципліну «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки» або «Домедична допомога та ментальне здоров'я».

### 3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



#### **4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

*Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється відкрито і публічно, проводиться у формі захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, готельно-ресторанна справа.*

*Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії університету.*

*Метою атестації є встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти певного рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам освітньо-професійної програми та стандарту вищої освіти за спеціальністю 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».*

*Атестація здійснюється відкрито і публічно. Система атестації включає:*

- 1. Комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».*
- 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 присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», ступінь вищої освіти бакалавр та освітню кваліфікацію бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, готельно-ресторанна справа.*

## 5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

(для ОП бакалавра)

	Шифр навчальної дисципліни																																					
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35			
ЗК1	+	+								+					+	+	+													+				+	+			
ЗК2	+	+					+								+	+		+											+		+	+	+			+		
ЗК3			+	+		+	+	+			+	+	+	+		+	+			+						+								+				
ЗК4			+		+								+	+			+		+							+	+		+		+	+	+	+	+			
ЗК5							+				+										+	+			+	+		+										
ЗК6	+														+															+		+	+	+	+	+		
ЗК7						+	+				+	+													+	+												
ЗК8						+			+				+						+	+	+	+	+															
ЗК9		+	+	+	+					+				+								+	+	+			+	+	+	+		+			+			
ЗК10				+	+	+		+	+		+	+	+	+						+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+				
ЗК11											+	+																										
ЗК12																	+								+			+										
ЗК13												+																										
ЗК14											+	+																										
ЗК15											+	+																										
ЗК16				+				+								+	+																					
ЗК17												+					+								+			+			+	+	+	+	+	+		

**Шифр навчальної дисципліни**

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	OK35		
CK1				+		+		+	+								+			+	+	+	+		+					+					+		
CK2							+												+	+	+	+	+		+	+			+		+	+					
CK3							+											+		+						+	+							+			
CK4					+	+						+			+								+	+	+				+		+	+					
CK5										+													+	+	+			+					+				
CK6					+			+	+					+						+	+	+				+			+				+	+			
CK7					+		+	+												+	+				+	+		+	+					+	+		
CK8							+													+			+	+	+			+	+				+	+			
CK9					+									+					+	+		+				+			+			+					
CK10			+				+		+				+	+				+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+			+			
CK11				+					+									+		+	+			+			+			+	+			+	+		
CK12							+			+						+							+		+					+	+			+	+		
CK13																		+		+		+	+		+		+	+				+	+				
CK14																				+					+			+		+			+	+			
CK15																+				+		+			+	+	+	+						+	+		
CK16											+	+					+			+															+		

**6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)  
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

*(для ОП бакалавра)*

Шифр навчальної дисципліни																																					
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35		
РН1							+		+				+	+				+		+		+						+			+			+			
РН2				+		+										+			+		+	+	+			+	+	+			+	+			+		
РН3											+	+				+		+																	+		
РН4			+			+		+								+										+								+			
РН5							+		+					+						+	+	+	+				+				+				+		
РН6			+	+	+			+						+				+		+		+					+			+		+		+			
РН7					+									+					+		+		+			+			+			+	+		+		
РН8											+	+			+										+												
РН9													+	+					+								+	+		+		+	+	+			
РН10							+	+														+	+	+				+				+	+	+			
РН11					+														+				+				+			+				+			
РН12									+												+		+		+												
РН13																					+	+	+		+		+					+	+	+			
РН14													+	+					+		+	+	+		+												
РН15										+															+			+			+		+		+		
РН16			+	+	+	+	+		+								+				+	+	+	+				+	+	+	+	+			+	+	
РН17											+	+			+										+	+						+	+	+	+		
РН18		+					+			+	+	+													+	+		+		+		+	+	+	+		
РН19	+															+		+						+	+		+						+	+			
РН20				+		+		+		+						+					+	+	+	+										+		+	
РН21	+	+					+																									+				+	
РН22	+	+	+			+										+	+	+							+								+			+	+
РН23																								+				+						+	+		

