

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
Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Харківського національного університету
імені В.Н. Каразіна
«_____» _____ 2025 року
протокол № _____

Введено в дію з _____ р.
наказом від _____ 2025 р. № _____
Проректор з науково-педагогічної роботи
Олександр ГОЛОВКО

Харків 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Освітню програму розглянуто та схвалено на:

1. Науково-методичній раді Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна
протокол № _____ від « _____ » _____ 2025 р.

Голова науково-методичної ради,
проректор з науково-педагогічної роботи _____ Олександр ГОЛОВКО

2. Вченій раді навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»:
протокол № _____ від « _____ » _____ 2025 р.

Голова вченої ради навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» _____ Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

3. Науково-методичній комісії навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»:
протокол № _____ від « _____ » _____ 2025 р.

Голова науково-методичної комісії навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» _____ Ганна ПАНАСЕНКО

4. Кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій:
протокол № _____ від « _____ » _____ 2025 р.

Завідувачка кафедри _____

Наталя ДАНЬКО

ПРЕАМБУЛА

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, гарант освітньої програми</i>		
Миколенко Олена Петрівна	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки та права
<i>Члени робочої групи</i>		
Терешкін Олег Георгійович	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Данько Наталія Іванівна	завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
Гревцева Наталія Вячеславівна	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Більовська Ольга Олександрівна	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
Соколовська Олена Олександрівна	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

До проектування освітньої програми долучені:

Представники здобувачів вищої освіти: студентка 4 курсу, ОП «Готельно- ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Тарасова Марія

Представники роботодавців: директор ТОВ «Альта Гурме Групп Харків» регіонального представництва «Кофе Шу», шеф-барист, викладач в «Al.Cuisine School» Пилипюк Богдана Іванівна, Валентина Сердюк, тренерка-викладачка навчальної студії «Тренд»

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань J «Транспорт та послуги», спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», затвердженого та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

Рецензія-відгук від Валентини Сердюк, тренерки-викладачки навчальної студії «Тренд», яка працює у «Hotel Alfonso XIII» в Іспанії

(додається)

Рецензія-відгук від директора готелю Вікторія Романа Майбороди

(додається)

1. Профіль освітньо-професійної програми

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Ступінь вищої освіти	ступінь – бакалавр;
Кваліфікація, що присвоюється	Освітня кваліфікація: «Бакалавр з готельно-ресторанної справи»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 3 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію № 8037 від 16.05.2024 строком дії до 14.05.2025, виданий Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти
Передумови	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).
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2025-2029 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/osvitni_proghramy/bakalavrat_GRS.html

2 – Мета освітньої програми	
Мета програми	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.
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	J Транспорт та послуги J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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. 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. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій 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. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. 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
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних обґрунтовувати, просувати та реалізовувати власні проекти, працювати на національному та міжнародному рівні.
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: 7 рівня НПК України, 2 циклу FQ- ENEA та 7 рівня EQF-LLL

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно- комп'ютерні командні та інтерактивні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище (Moodle), Zoom тощо
Оцінювання	Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні/командні проекти, 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.
6 – Програмні компетентності	
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)	<p>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</p> <p>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.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p>ЗК 13. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.</p> <p>ЗК 14. Здатність формувати свою комунікативну стратегію в міжкультурному контексті англійською мовою.</p> <p>ЗК 15. Здатність спілкуватися англійською мовою у професійній діяльності, опрацьовувати фахову літературу іноземною мовою.</p> <p>ЗК 16. Здатність формувати екологічну свідомість для впровадження ініціатив, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку галузі.</p> <p>ЗК 17. Проводити дослідження на відповідному рівні.</p>

**Спеціальні (фахові)
компетентності (СК)**

- 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 (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.
- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати 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 використовувати фінансову інформацію, забезпечувати планування фінансування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
- СК 15. Здатність розробляти проекти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.
- СК 16. Володіння фаховою термінологією іноземною мовою.

7 – Програмні результати навчання

Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований термінами результатів навчання (РН)

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.

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

РН 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РН 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.

	<p>PH. 24. Використовувати державну та англійську мови, що вивчаються, в усній та письмовій формах для розв'язання комунікативних завдань у професійній сфері.</p> <p>PH 25. Правильно обирати комунікативну стратегію англійською мовою – таку, яка є адекватною ситуації спілкування в міжкультурному контексті.</p> <p>PH 26. Здатність спілкуватися англійською мовою у професійній діяльності, опрацювати фахову літературу іноземною мовою.</p>
--	---

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Специфічні характеристики кадрового забезпечення	<p>Характеристика кадрового забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти. 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 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: <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом.</p> <p>Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва кваліфікаційними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.</p>
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	<p>Наявність матеріально-технічного забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – відповідно до ліцензійних вимог. 2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях. 3. Бібліотека, у тому числі читальний зал. 4. Пункти харчування (студентський ресторан), актовий зал, спортивний зал. 5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби. 6. Комп'ютерні робочі місця. <p>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.</p>

<p>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</p>	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: https://start.karazin.ua/programs/5/9/241/40, сайт навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/osvitni_proghramy/bakalavrat_GRS.html – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – графіки навчального процесу, екзаменів тощо; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle, розроблені дистанційні курси по всім дисциплінам
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна мобільність</p>	<p>Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО України</p>
<p>Міжнародна мобільність</p>	<p>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.</p> <p>Здійснюється співробітництво з кафедрою туристичного менеджменту Університету Західної Аттики.</p> <p>На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій реалізується 2 Жан Моне модулі https://international-relations-tourism.karazin.ua/cooperation.html</p>

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
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	Товарознавство	4	Екзамен
ОК 10	Економічна теорія	5	Екзамен
ОК 11	Англійська мова	14	3 Заліки 1 Екзамен
ОК 12	Англійська мова за професійним спрямуванням	6	Залік Екзамен
ОК 13	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	4	Екзамен
ОК 14	Інформаційні системи та технології готельно-ресторанних підприємств	4	Залік
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	Залік
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 20	Організація готельного господарства	7	Залік Екзамен
ОК 21	Технологія продукції ресторанного господарства	7	Залік, Екзамен
ОК 22	Організація ресторанного господарства	8	Залік Екзамен
ОК 23	Економіка підприємства	4	Екзамен
ОК 24	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
ОК 25	Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві	7	Залік Екзамен
ОК 26	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 27	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен

ОК 28	Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві	5	Екзамен
ОК 29	Ознайомча практика	5	Залік
ОК 30	Навчально-виробнича практика	5	Залік
ОК 31	Виробнича практика	5	Залік
ОК 32	Переддипломна практика	5	Залік
ОК 33	Підготовка кваліфікаційної роботи із захистом в ЕК	7	Захист
ОК 34	Комплексний атестаційний екзамен за фахом		Екзамен
	Загальний обсяг обов'язкових дисциплін		168

Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Міжфакультетська дисципліна 1	3	Залік
ВБ 2	Міжфакультетська дисципліна 2	3	Залік
ВБ 3	Міжфакультетська дисципліна 3	3	Залік
ВБ 4	Міжфакультетська дисципліна 4	3	Залік
	Загальний обсяг		12

Вибіркові дисципліни в навчально-науковому інституті «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»			
ВБ 5	Вибіркова дисципліна 1	6	Залік
ВБ 6	Вибіркова дисципліна 2	6	Залік
ВБ 7	Вибіркова дисципліна 3	6	Залік
ВБ 8	Вибіркова дисципліна 4	6	Залік
ВБ 9	Вибіркова дисципліна 5	6	Залік
ВБ 10	Вибіркова дисципліна 6	6	Залік
ВБ 11	Вибіркова дисципліна 7	6	Залік
ВБ 12	Вибіркова дисципліна 8	6	Залік
ВБ 13	Вибіркова дисципліна 9	6	Залік
ВБ 14	Вибіркова дисципліна 10	6	Залік
	Загальний обсяг		60
	Загальний обсяг вибірових дисциплін		72
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін



3. 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 стандарту вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Атестація здійснюється відкрито і публічно. 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 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.

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни																																					
ПРН/ ОК		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				
П р о г р а м н і р е з у л ь т а т и н а в ч а н н я	РН1						+		+					+	+				+		+		+							+		+			+				
	РН2				+		+									+		+		+	+	+	+		+	+	+		+	+						+			
	РН3											+	+			+		+																		+			
	РН4			+			+		+							+											+						+						
	РН5					+		+		+						+						+	+	+	+			+			+						+		
	РН6			+	+	+			+									+			+		+					+				+	+			+			
	РН7					+										+				+		+		+		+	+												
	РН8											+	+				+										+												
	РН9													+	+						+								+	+			+	+	+				
	РН10								+	+														+	+	+			+					+		+			
	РН11					+															+							+							+				
	РН12										+												+		+		+												
	РН13																						+	+	+		+		+					+	+	+			
	РН14														+	+					+	+	+	+		+													
	РН15										+																	+			+	+		+					
	РН16			+	+	+	+	+		+								+				+	+	+	+					+	+	+					+	+	
	РН17											+	+			+											+	+				+		+	+		+	+	
	РН18		+			+		+			+	+	+															+		+	+	+		+	+	+			
	РН19	+																+		+							+	+			+			+					
	РН20				+		+		+		+							+				+	+	+	+										+			+	
	РН21	+	+					+																								+						+	
	РН22	+	+	+			+				+						+	+	+								+							+				+	
	РН23																										+					+				+	+		
	РН24												+	+			+																						
	РН25												+																										
	РН26												+	+																							+	+	

