

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: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою

Харківського національного університету  
імені В.Н. Каразіна

«29» 05 2023 року

протокол № 9

Введено в дію з 2023/2024 навчального року  
наказом від «01» 06 2023 року

№ 0114-1/227

Проректор з науково-педагогічної роботи

  
Олександр ГОЛОВКО




Харків 2023 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 № 8 від «16» 05 2023 р.

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

2. Вченій раді факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 7 від «23» лютого 2023 р.


Голова Вченої ради факультету  (Валерій РСЗНИКОВ)

3. Науково-методичній комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 7 від «22 » лютого 2023 р.

Голова науково-методичної комісії факультету  (Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА)

4. Кафедрі міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи протокол № 8 від «21» лютого 2023 р.

Завідувачка кафедри,  
канд. екон. наук, доцент  (Наталя ДАНЬКО)

5. Гарант ОПП  (Олена МИКОЛЕНКО)

## 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
<b><i>Керівник робочої групи, гарант освітньої програми</i></b>		
<b>Миколенко Олена Петрівна</b>	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки та права
<b><i>Члени робочої групи</i></b>		
<b>Терешкін Олег Георгійович</b>	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
<b>Данько Наталія Іванівна</b>	завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
<b>Гревцева Наталія Вячеславівна</b>	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоцентратів
<b>Більовська Ольга Олександрівна</b>	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
<b>Соколовська Олена Олександрівна</b>	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних 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 3 курсу, ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Москалець Ганна Олександрівна

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

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

– 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.

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):**

Рецензія-відгук від директора готелю Premier Palace Hotel Kharkiv Олени Соколенко  
(додається)

Рецензія-відгук від директора готелю Вікторія Романа Майбороди  
(додається)



## Профіль освітньо-професійної програми

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
<b>Офіційна назва програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Ступінь вищої освіти</b>	ступінь – бакалавр;
<b>Кваліфікація, що присвоюється</b>	Освітня кваліфікація: «Бакалавр з готельно-ресторанної справи»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 3 роки 10 місяців.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію НД-ІІ № 2185592, у відповідності до постанови Кабінету Міністрів України від 16.03.2022 № 295 «Про особливості акредитації освітніх програм, за якими здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти, в умовах воєнного стану» термін дії сертифіката подовжено протокол № 6 (35) від 25.04.2023 до 1 липня 2024 року .
<b>Передумови</b>	На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2023-2027 рр.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html">http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
<b>Мета програми</b>	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.

<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	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, інноваційні технології, управління готельним та/або ресторанным бізнесом, конкурентоспроможність.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних обґрунтовувати, просувати та реалізовувати власні проєкти.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Перелік первинних посад: - фахівець з організації діяльності готелів; - фахівець з організації діяльності ресторанів; - фахівець з організації туристичної діяльності; - фахівець з організації дозвілля.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, командні та інтерактивні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище (Moodle).
<b>Оцінювання</b>	Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні/командні проєкти, презентації. 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.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<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. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.</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 в процесі роботи підприємств сфери гостинності.</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 до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови.</p> <p>ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно- ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>ЗК 14. Проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 15. Здатність формувати екологічну свідомість для впровадження ініціатив, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку галузі та України</p>
<p><b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b></p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>

	<p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 15. Здатність розробляти проєкти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.</p>
--	---

#### **7 – Програмні результати навчання**

PH 01.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
PH 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
PH 03.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
PH 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
PH 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
PH 06.	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.
PH 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
PH 08	Застосувати 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.
PH10	Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів
PH11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства



RH12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
RH13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
RH14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
RH15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
RH16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
RH17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
RH18	Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проекти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
RH19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
RH20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
RH21	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.
RH22	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.
RH23	Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу.
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Специфічні характеристики кадрового забезпечення</b>	<p>Характеристика кадрового забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти.</li> <li>2. Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти 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.</li> <li>3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та вченого звання за спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної роботи більше 5 років.</li> <li>4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання – 100% від загальної кількості дисциплін;</li> <li>2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% від загальної кількості дисциплін.</li> </ol> </li> <li>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.</li> </ol>

	6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва кваліфікаційними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.
<b>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</b>	<p>Наявність матеріально-технічного забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – відповідно до ліцензійних вимог.</li> <li>2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях – не менш, ніж 30% від потреби.</li> <li>3. Бібліотека, у тому числі читальний зал.</li> <li>4. Пункти харчування (студентський ресторан), актовий зал, спортивний зал.</li> <li>5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби.</li> <li>6. Комп'ютерні робочі місця.</li> <li>7. 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.</li> </ol>
<b>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: <a href="http://www.univer.kharkov.ua">http://www.univer.kharkov.ua</a>, сайт факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу <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>;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– графіки навчального процесу</li> <li>– навчально-методичні матеріали та дистанційні курси <a href="https://dist.karazin.ua/">https://dist.karazin.ua/</a> ;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних робіт;</li> <li>– доступ до електронних журналів;</li> <li>– доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу;</li> <li>– доступ до електронного навчального середовища Moodle</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна мобільність</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>	<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 міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи реалізується 3 Жан Моне модулі</p>

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 3.1. 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Україна в контексті європейської історії	3	Екзамен
ОК 2	Філософія	3	Екзамен
ОК 3	Економіко-математичне моделювання у сфері послуг	4	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 5	Інформаційні системи, технології та електронна комерція	6	Залік, Екзамен
ОК 6	Вступ до гостинності	5	Екзамен
ОК 7	Підприємництво	5	Екзамен
ОК 8	Рекреалогія	3	Залік
ОК 9	Товарознавство	5	Залік
ОК 10	Економічна теорія	5	Екзамен
ОК 11	Іноземна мова	16	3 Заліки 1 Екзамен
ОК 12	Іноземна мова за фахом	8	Залік Екзамен
ОК 13	Громадське будівництво	3	Екзамен
ОК 14	Інженерне обладнання будівель	4	Залік
ОК 15	Інженерна графіка	3	Екзамен
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	3	Екзамен
ОК 20	Організація готельного господарства	8	Залік Екзамен
ОК 21	Технологія продукції ресторанного господарства	9	Залік, Екзамен
ОК 22	Організація ресторанного господарства	9	Залік Екзамен
ОК 23	Економіка підприємства	7	Залік Екзамен
ОК 24	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 25	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	7	Залік Екзамен
ОК 26	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 27	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4	Залік

ОК 28	Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві	7	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 випускної кваліфікаційної роботи	8	Захист
ОК 34	Комплексний атестаційний екзамен за фахом		Екзамен
	<b>Загальний обсяг обов'язкових дисциплін</b>		<b>180</b>

<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
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
	<b>Загальний обсяг</b>		<b>12</b>

<b>Вибіркові дисципліни на факультеті</b>			
ВБ 5.1	Нутріціологія / Харчування та здоров'я / Основи дипломатії	4	Залік
ВБ 5.2	Мистецтво сомельє / Управління якістю послуг готельного господарства / Організація обслуговування дипломатичних прийомів	4	Залік
ВБ 5.3	Барна справа / Технологія напоїв / Кейтеринг	4	Залік
ВБ 5.4	Курортологія / Техніки обслуговування клієнтів у ресторанах та готелях / Страхування ризиків в індустрії гостинності	4	Залік
ВБ 5.5	Організація туристичної діяльності / Дієтологія / Право в готельно-ресторанній індустрії	4	Залік
ВБ 5.6	Кулінарне мистецтво / Інноваційні технології харчування / Етнічні кухні	4	Залік
ВБ 5.7	Цифровий маркетинг / Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанному господарстві/ Захист прав споживача	4	Залік
ВБ 5.8	Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства / Івент-менеджмент / Мерчандайзинг	4	Залік
ВБ 5.9	Етика ділового спілкування в міжнародному бізнесі/ Нейромаркетинг / Економічна безпека	4	Залік
ВБ 5.10	Організація виставкової діяльності / Фінансова безпека суб'єктів господарювання / Психологія маркетингу	4	Залік
ВБ 5.11	Тайм-менеджмент / Електронна комерція / Менеджмент та лідерство	4	Залік
ВБ 5.12	Мотивація праці персоналу / Управління змінами у бізнесі / Організаційна поведінка та етика бізнесу	4	Залік
	<b>Загальний обсяг</b>		<b>48</b>
	<b>Загальний обсяг вибірових дисциплін</b>		<b>60</b>
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>



### 3. 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
Україна в контексті європейської історії	Харчова хімія	Громадське будівництво	Філософія	Економіка підприємства		Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Економіко-математичне моделювання у сфері послуг	Рекреалогія	Організація готельного господарства		Інформаційні системи, технології та електронна комерція		Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві	Переддипломна практика
Підприємництво	Товарознавство	Інженерна графіка	Менеджмент готельного та ресторанного господарства		Інженерне обладнання будівель	Вибіркова дисципліна ВБ5	Вибіркова дисципліна ВБ10
Вступ до гостинності	Економічна теорія	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Навчально-виробнича практика	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	Виробнича практика	Вибіркова дисципліна ВБ6	Вибіркова дисципліна ВБ11
Основи наукових досліджень	Сталий розвиток індустрії гостинності	Технологія продукції ресторанного господарства		Організація ресторанного господарства		Вибіркова дисципліна ВБ7	Вибіркова дисципліна ВБ12
Гігієна та санітарія в галузі	Ознайомча практика	Вибіркова дисципліна ВБ5.1	Вибіркова дисципліна ВБ5.2	Вибіркова дисципліна ВБ3	Вибіркова дисципліна ВБ4	Вибіркова дисципліна ВБ8	Комплексний атестаційний екзамен за фахом
Іноземна мова				Іноземна мова за фахом		Вибіркова дисципліна ВБ9	Виконання випускної кваліфікаційної роботи з захистом в ЕК
		Міжфакультетська дисципліна 1	Міжфакультетська дисципліна 2	Міжфакультетська дисципліна 3	Міжфакультетська дисципліна 4		

#### **4. 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 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

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 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь вищої освіти бакалавр та освітню кваліфікацію бакалавр з готельно-ресторанної справи.

## 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни																																					
З а г а л ь н і к о м п е т е н т н о с т і		ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34				
З а г а л ь н і к о м п е т е н т н о с т і	ЗК1	+	+	+							+						+	+												+			+	+	+				
	ЗК2	+	+					+									+		+														+	+	+	+			
	ЗК3			+	+		+	+	+			+	+	+	+			+			+		+				+												
	ЗК4			+		+							+	+	+												+	+			+	+		+		+			
	ЗК5							+				+	+									+	+	+		+	+				+								
	ЗК6	+	+															+	+												+			+	+	+	+		
	ЗК7							+	+				+	+											+	+													
	ЗК8							+					+						+	+	+	+	+			+													
	ЗК9		+	+	+						+				+	+		+							+			+		+		+				+			
	ЗК10				+	+	+		+	+			+	+	+	+					+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+					
	ЗК11												+	+																									
	ЗК12												+	+												+	+												
	ЗК13														+				+	+	+		+							+									
	ЗК14										+								+																+		+		
	ЗК15				+						+								+	+	+									+									
Ф а х о в і к о м п е т е н т н о с т і	СК1				+		+		+	+								+			+	+	+	+		+									+	+			
	СК2					+			+								+				+	+	+	+			+			+	+	+	+	+		+	+		
	СК3								+													+								+					+		+		
	СК4	+				+	+						+	+											+	+	+				+	+							
	СК5											+													+	+	+				+					+			
	СК6														+	+							+		+	+			+				+	+					
	СК7						+			+	+														+	+												+	
	СК8						+			+															+	+	+								+	+			
	СК9														+			+						+	+	+			+				+	+					
	СК10			+						+				+	+								+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+		+		
	СК11				+					+													+	+	+	+	+	+			+	+				+	+		
	СК12									+									+						+	+			+		+	+				+	+		
	СК13																			+						+	+		+	+					+	+			
	СК14																										+			+						+	+		
	СК15																			+									+	+							+	+	

i																																					
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

		Шифр навчальної дисципліни																																							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 0	ОК 1	ОК 1	ОК 1	ОК 1	ОК 1	ОК 1	ОК 1	ОК 1	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 2	ОК 3	ОК 3	ОК 3	ОК 3	ОК 3	ОК 3	ОК 3					
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 ня	ПРН1							+		+				+	+					+		+					+		+							+					
	ПРН2				+		+												+		+	+	+			+	+	+		+	+							+			
	ПРН3		+									+	+							+																					
	ПРН4			+			+		+								+										+								+						
	ПРН5							+		+					+						+	+	+	+			+			+											
	ПРН6				+				+							+	+	+				+		+						+	+										
	ПРН7					+								+	+		+	+			+		+			+															
	ПРН8													+	+											+															
	ПРН9														+	+						+					+				+	+	+								
	ПРН10							+	+														+	+		+													+		
	ПРН11					+										+					+							+							+						
	ПРН12										+												+		+		+														
	ПРН13																						+		+	+		+								+	+				
	ПРН14														+							+	+		+										+						
	ПРН15											+													+		+			+	+										
	ПРН16			+	+	+	+	+		+							+					+	+	+					+	+	+								+		
	ПРН17												+	+											+	+	+													+	
	ПРН18					+		+				+	+	+											+	+		+	+						+	+					
	ПРН19	+																+		+						+	+		+												
	ПРН20				+		+		+			+					+		+			+		+					+					+		+					
	ПРН21	+	+					+																												+				+	
	ПРН22	+	+	+			+					+							+																+				+	+	
	ПРН23																						+							+									+		



## 7. Матриця відповідності компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
<b>ЗК 01.</b> 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	+	+	+	+
<b>ЗК 02.</b> 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.	+	+	+	+
<b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	+
<b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.		+	+	
<b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.	+	+	+	
<b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		+	+	+
<b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	
<b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		+	+	+
<b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
<b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
<b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+		+

**Спеціальні (фахові) компетентності**

<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
<b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+	+	+
<b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	+	+		+
<b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	+	+	+	+
<b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
<b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	+	+	+	+
<b>СК 07.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
<b>СК 08.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
<b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+		+
<b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
<b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;	+	+	+	+
<b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
<b>СК 13.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+

