

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»



ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

/А.А. Мазаракі/

(протокол № 10 від «05» серпня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2019 р.

Директор /К.Д. Гурова/

(наказ № 10 від «05» листопада 2019 р.)

Харків 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Свідло К. В. – доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ, керівник групи.
2. Паньків М. М. – кандидат історичних наук, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ.
3. Жуков Є. В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри туристичного та готельного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Бельченко Ю. М. – президент публічного акціонерного товариства «Готель Мир»
2. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ КЕШ».

**1. Профіль освітньої програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Кафедра туристичного та готельного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна Сертифікат про акредитацію НД № 2196386 від 16.06.2016 р., діє до 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://htei.org.ua/main/zagalna-informaciya/oficijni-dokumenti/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельно-ресторанна справа». Дисципліни, які формують основні компетентності 65,0 %, з них циклу загальної підготовки – 38,5 %, циклу професійної підготовки – 61,5 %. Дисципліни за вибором здобувача вищої освіти – 26,3 %, з них циклу загальної підготовки – 19,0 %, циклу професійної підготовки – 81,0 %. Практична підготовка – 7,5 %, атестація – 1,2 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна прикладна Програма орієнтована на поглиблену спеціальну підготовку фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації до сучасних умов ведення економічної діяльності.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програми націлена на всебічне вивчення готельно-ресторанного бізнесу, як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, менеджмент готелів і ресторанів, організація туризму, маркетинг.
Особливості програми	Практична підготовка впродовж навчання в національних і закордонних закладах готельно-ресторанного бізнесу; інтерактивні виїзні практичні заняття; поглиблене вивчення декількох іноземних мов.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, господарською, комерційною діяльністю у сфері готельно-ресторанного господарства, курортного бізнесу, а саме: фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.), фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.), фахівець із готельної справи, фахівець із ресторанної справи, фахівець з туристичного обслуговування, фахівець із організації дозвілля, фахівець з розвитку сільського туризму, організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування, фахівець із спеціалізованого обслуговування, фахівець з організації дозвілля, організатор туристичної та готельної діяльності, фахівець із конференц-сервісу, консультанти з подорожей та організатори подорожей.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання); організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), складання кваліфікаційного екзамену.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні завдання у галузі професійної діяльності із поглибленим рівнем знань та вмінь інноваційного характеру, достатнім рівнем інтелектуального потенціалу для вирішення проблемних

	<p>професійних завдань у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування класичних і інноваційних моделей гостинності.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок безпечної діяльності відповідно до профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях.</p> <p>ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.</p> <p>ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування.</p> <p>ЗК 5. Навички використання інформаційних технологій для пошуку, оброблення і аналізування інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.</p> <p>ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність.</p> <p>ФК 2. Здатність проектувати, розробляти дизайн, експлуатувати інженерні системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 3. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 4. Здатність до обґрунтування напрямів впровадження інновацій у сервісну діяльність.</p> <p>ФК 5. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>ФК 6. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість</p>

	<p>виконуваних робіт.</p> <p>ФК 9. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі дистрибуції послуг.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь в модернізації та реконструкції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 13. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові.</p> <p>ФК 14. Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях</p> <p>ФК 15. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу сервісних систем і складових шляхом використання аналітичних методів</p> <p>ФК 16. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 17. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 4. Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 5. Знання процедур оцінки якості обслуговуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Знання та розуміння психології, соціології, культурології.</p> <p>ПРН 7. Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 8. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та рестораних послуг, організації</p>

обслуговування споживачів.

ПРН 9. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг).

ПРН 10. Здатність здійснювати маркетингові дослідження для розробки та реалізації маркетингової політики, організації та контролю маркетингової діяльності, проводити рекламні кампанії, презентації, включаючи роботу на спеціалізованих виставках;

ПРН 11. Здатність організовувати і контролювати виконання виробничої та експлуатаційної програми, організовувати матеріально-технічне забезпечення сервісних процесів.

ПРН 12. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями

ПРН 13. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для бізнес-процесів.

ПРН 14. Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами.

ПРН 15. Уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства.

ПРН 16. Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

ПРН 17. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції, організовувати роботи з вирішення проблемної ситуації.

ПРН 18. Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур.

ПРН 19. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та 2 іноземних мов.

ПРН 20. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.

ПРН 21. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення.

ПРН 22. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.

ПРН 23. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики.

ПРН 24. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями фахового програмного забезпечення. Наявність гуртожитку, їдальні, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Освітня програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними комплексами з навчальних дисциплін, які викладаються.</p> <p>Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття вмінь та навичок щодо прийняття управлінських рішень з питань організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Інститутом укладено договори про співробітництво з закордонними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (Гомель, Білорусь); - Державний інститут управління та соціальних технологій БГУ (Мінськ, Білорусь); - Могильовський державний університет продовольства (Могильов, Білорусь); - Технічний Університет Лодзі (Лодзь, Польща); - Університет Humanitas в Сосновці (Сосновець, Польща); - Технічний Університет (Варна, Болгарія); - Швейцарський Школа Бізнесу (Монтре, Швейцарія); - ТОВ «Бонекс інжиніринг» (Белград, Сербія).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе за умови: володіння українською мовою; наявності документа про повну середню освіту/диплому молодшого бакалавра, який пройшов процедуру визнання в Міністерстві освіти і науки України</p>

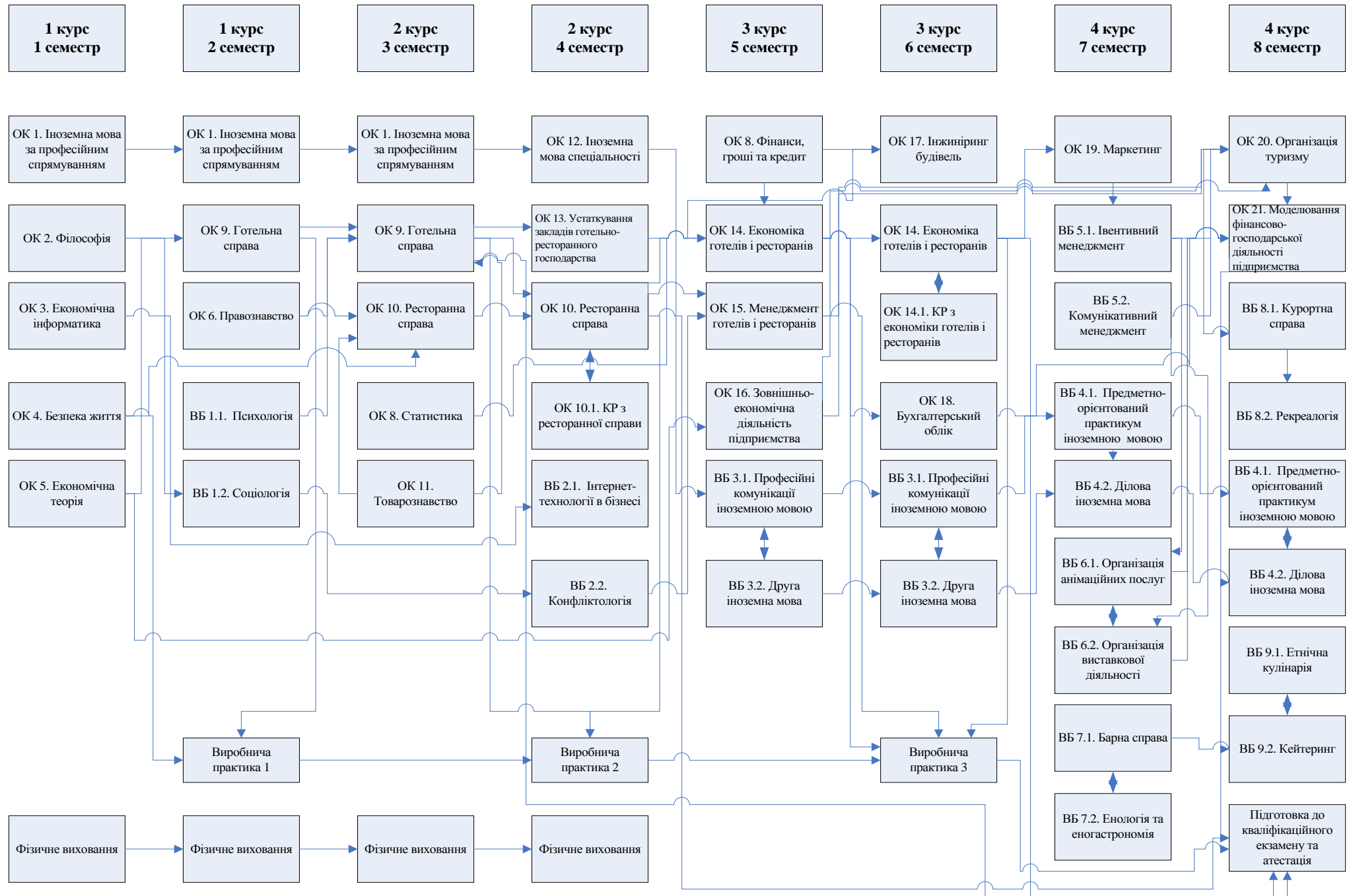
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	Е/п
ОК 2	Філософія	6	Е/п
ОК 3	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 4	Безпека життя	6	Е/п
ОК 5	Економічна теорія	6	Е/п
ОК 6	Правознавство	6	Е/п
ОК 7	Статистика	6	Е/п
ОК 8	Фінанси, гроші та кредит	6	Е/п
ОК 9	Готельна справа	12	Е/п
ОК 10	Ресторанна справа	12	Е/п
ОК 10.1	КР з ресторанної справи		
ОК 11	Товарознавство	6	Е/п
ОК 12	Іноземна мова спеціальності	6	Е/п
ОК 13	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Е/п
ОК 14	Економіка готелів і ресторанів	12	Е/п
ОК 14.1	КР з економіки готелів і ресторанів		
ОК 15	Менеджмент готелів і ресторанів	6	Е/п
ОК 16	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6	Е/п
ОК 17	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 18	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 19	Маркетинг	6	Е/п
ОК 20	Організація туризму	6	Е/п
ОК 21	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		156	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Психологія	6	Е/п
ВБ 1.2	Соціологія	6	Е/п
ВБ 2.1	Інтернет-технології в бізнесі	6	Е/п
ВБ 2.2	Конфліктологія	6	Е/п
ВБ 3.1	Професійні комунікації іноземною мовою	12	Е/п
ВБ 3.2	Друга іноземна мова	12	Е/п
ВБ 4.1	Предметно-орієнтований практикум іноземною мовою	12	Е/п
ВБ 4.2	Ділова іноземна мова	12	Е/п
ВБ 5.1	Івентивний менеджмент	6	Е/п
ВБ 5.2	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
ВБ 6.1	Організація анімаційних послуг	6	Е/п
ВБ 6.2	Організація виставкової діяльності	6	Е/п
ВБ 7.1	Барна справа	6	Е/п

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВБ 7.2	Енологія та еногастрономія	6	Е/п
ВБ 8.1	Курортна справа	4,5	Е/п
ВБ 8.2	Рекреалогія	4,5	Е/п
ВБ 9.1	Етнічна кулінарія	4,5	Е/п
ВБ 9.2	Кейтеринг	4,5	Е/п
Загальний обсяг вибіркових компонент:		63	
Виробнича практика			
Виробнича практика 1		6	3
Виробнича практика 2		6	3
Виробнича практика 3		6	3
Всього		18	
Атестація			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	
Всього		3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації студентів

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітнього ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

