

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою КНТЕУ
25 квітня 2019 р. (протокол № 8)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Початкового (короткого) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти молодший бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»**

(редакція 2020)

Редакцію затверджено
вченою радою ХТЕІ КНТЕУ
Голова вченої ради

К. Д. Гурова
(протокол від 22.05.2020 р. № 9)

Оновлену освітню програму
введено в дію з 01.09.2020 р.
(наказ від 03.06.2020 р. № 85-О)

Харків, 2020

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Паньків М. М. – кандидат історичних наук, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, керівник групи.

2. Антонова О. В. – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

3. Липовий Д. В. – викладач кафедри туристичного та готельного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

4. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ КЕШ».

5. Пекарська С. Є. – студентка 3 курсу групи ГР-1-17 «Готельно-ресторанна справа».

6. Рогожин Є. К. – студент 1 курсу, групи ГР-МБ-19 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Максимова Т. В. – менеджер готельного господарства ТОВ «ОВІС-ХОТЕЛ».

2. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі ТОВ «ЧІФ КЕШ».

**1. Профіль освітньої програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кафедра туристичного та готельного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA – початковий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	- повна загальна середня освіта; - умови прийому та навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до ХТЕІ КНТЕУ.
Мови викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://htei.org.ua/main/zagalna-informaciya/oficijni-dokumenti/
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які володіють загальними і фаховими компетентностями, достатніми для успішного розв'язання типових спеціалізованих завдання щодо організації обслуговування споживачів у сфері 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» Обов'язкова компонента ОП – 90 кредитів ЄКТС (75%), зокрема навчальні дисципліни – 84 кредити ЄКТС, практична підготовка – 4,5 кредити ЄКТС, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація – 1,5 кредити ЄКТС Вибіркова компонента ОП – 30 кредитів ЄКТС (25 %).
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма націлена на підготовку здобувачів вищої освіти до вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; передбачає створення мотиваційних умов для продовження навчання за спорідненою освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, організація обслуговування.

Особливості програми	Практична підготовка впродовж навчання в закордонних закладах готельно-ресторанного бізнесу; інтерактивні виїзні практичні заняття; поглиблене вивчення іноземної мови.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники початкового (короткого) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати первинні посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 4222 Ресепшійоніст 4222 Адміністратор (господар) залу 5121 Портъе 5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату) 5123 Член бригади ресторану 5123 Метрдотель
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою першого (бакалаврського) 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 особи розв'язувати типові спеціалізовані задачі в сфері готельно-ресторанної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати 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. ЗК 2. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадянську позицію, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

	<p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї.</p> <p>ЗК 4. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 5. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.</p> <p>ЗК 7. Здатність застосовувати набуті знання та уміння у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 8. Здатність до усної та письмової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Знання та розуміння предметної області та специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 4. Здатність моделювати технологічний ланцюг та проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 6. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та використовувати відповідні інформаційні технології та програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у професійній діяльності.</p> <p>ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПРН 1. 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.</p> <p>ПРН 2. 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.</p> <p>ПРН 3. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельно-ресторанної справи, організації процесу обслуговування споживачів та діяльності підприємств (зкладів) готельного і ресторанного господарства, а також суміжних наук.</p> <p>ПРН 4. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність підприємств (зкладів) готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 5. Володіти іноземною мовою усно і письмово, на рівні, що</p>

	<p>дає можливість здійснювати професійне спілкування, усвідомлено поповнювати і розширювати комунікативні навички у професійній сфері.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати і визначати основні показники та тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p>ПРН 7. Знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН 8. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати навички використання сучасного прикладного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 10. Здійснювати підбір та експлуатацію технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного і ресторанного господарства, раціонально використовувати просторові та матеріальні ресурси.</p> <p>ПРН 11. Розробляти нові послуги (продукцію) в індустрії гостинності, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати контроль показників якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до вимог нормативної документації.</p> <p>ПРН 13. Організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 14. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми в професійній сфері та відповідати за результати своєї діяльності.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію освітньої програми забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники, у тому числі із науковими ступенями та вченими званнями. 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 бібліотеки, 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. Освітня програма забезпечена інформаційно-комунікаційними системами і технологіями, приладами та обладнанням, які необхідні для формування професійних компетентностей фахівця з готельно-ресторанної справи.</p>

9 – Академічна мобільність

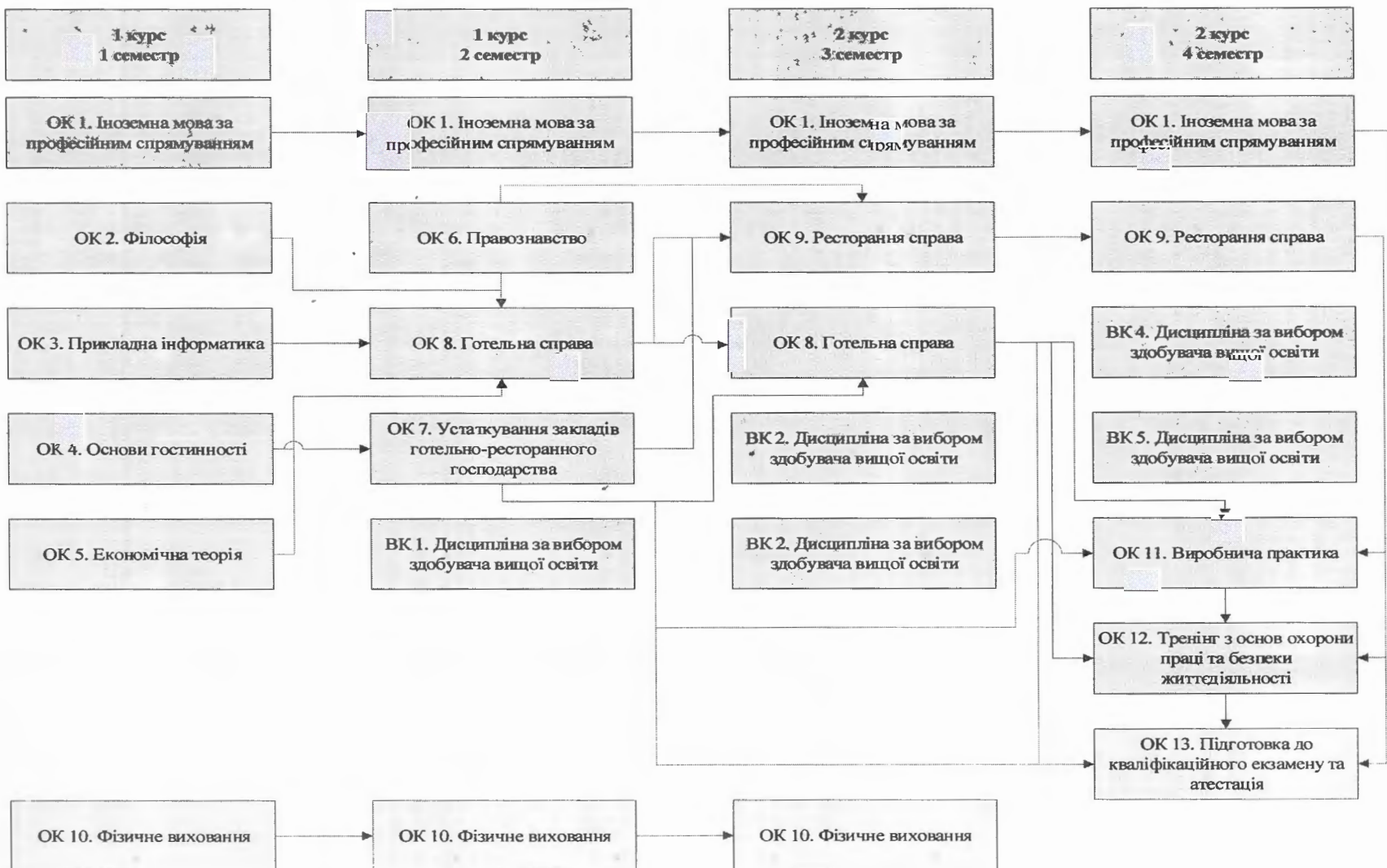
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	Інститутом укладено договори про співробітництво з закордонними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів, зокрема: <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);- ТОВ «Бонекс інжиніринг» (Белград, Сербія).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови: володіння українською мовою; наявності документа про повну середню освіту, який пройшов процедуру визнання в Міністерстві освіти і науки України.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
Навчальні дисципліни			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	екзамен
ОК 2	Філософія	6	екзамен
ОК 3	Прикладна інформатика	6	екзамен
ОК 4	Основи гостинності	6	екзамен
ОК 5	Економічна теорія	6	екзамен
ОК 6	Правознавство	6	екзамен
ОК 7	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 8	Готельна справа	12	екзамен
ОК 9	Ресторанна справа	12	екзамен
ОК 10	Фізичне виховання		залік
Практична підготовка			
ОК 11	Виробнича практика	3	залік
ОК 12	Тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	1,5	залік
Атестація			
ОК 13	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:			90
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	екзамен
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	екзамен
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	екзамен
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	екзамен
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	6	екзамен
Загальний обсяг вибіркового компонентів:			30
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			120

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
обов'язковим компонентам освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ЗК 1		+		+	+					+		
ЗК 2						+						
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК 4			+								+	
ЗК 5											+	+
ЗК 6		+		+	+	+		+	+			
ЗК 7	+		+			+	+	+	+		+	+
ЗК 8	+											
ФК 1	+			+			+	+	+			
ФК 2						+					+	+
ФК 3				+				+	+			
ФК 4								+	+		+	
ФК 5							+	+	+			
ФК 6							+				+	
ФК 7			+								+	
ФК 8								+	+		+	

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ПРН 1		+								+		
ПРН 2						+						
ПРН 3				+	+			+	+		+	
ПРН 4				+		+		+	+		+	
ПРН 5	+											
ПРН 6				+				+	+			
ПРН 7							+	+	+			
ПРН 8			+					+	+		+	+
ПРН 9			+								+	
ПРН 10							+				+	
ПРН 11							+	+	+			
ПРН 12								+	+		+	
ПРН 13											+	+
ПРН 14			+		+		+	+	+		+	

ЗМІНИ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Дата внесення змін	Пункти освітньої програми, до яких вносяться зміни	Зміст змін	Підстави для внесення змін	Документ, яким затверджено зміни	Сторінки освітньої програми, на яких відображено зміни
1	11.09.2020 р.	Розділ 1 «Профіль освітньої програми», п. 1 «Загальна інформація»	<p>Відповідно до нової редакції Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519, початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти молодший бакалавр відповідає 5 рівню НРК (у попередній редакції – 6 рівень).</p> <p>Робочою групою проаналізовано зміст діючої освітньої програми (редакція 2020) та визначено, що діючі формулювання мети програми, а також програмних результатів навчання та компетентностей не суперечать вимогам нової редакції НРК, які висуваються до початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти та не потребують коригування.</p> <p>Було «НРК – 6 рівень», має бути «НРК – 5 рівень».</p> <p>Врахувати новий ідентифікатор рівня НРК при розробці наступної редакції освітньої програми.</p>	Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 25 червня 2020 р. № 519.	Протокол засідання робочої групи з розробки та розвитку освітньої програми від 11.09.2020 р. № 1	