

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХПІ»

Євген СОКОЛ

«01» травня 2024 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанний бізнес»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю
галузі знань
кваліфікація

241 Готельно-ресторанна справа
24 Сфера обслуговування
Магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХПІ»

Голова Вченої ради

Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № 4

Від «26» квітня 2024 р.

Харків 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанний бізнес

Рівень вищої освіти

Другий (магістерський)

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація

Магістр з готельно-ресторанної справи

СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП із спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«19» квітня 2024 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

 Руслан МИГУЩЕНКО

«24» квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

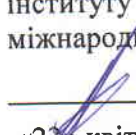
Завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

 Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

«22» квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового
інституту економіки, менеджменту та
міжнародного бізнесу

 Олександр МАНОЙЛЕНКО

«23» квітня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Здобувач вищої освіти

(член робочої групи ОП),

гр. БЕМ-М2523

 Євгеній ДАТЧЕНКО

«19» квітня 2024 р.

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проєкт освітньої програми одержано від:

1. ШЕНОГОЛЕЦЬ В.В., Голова правління АТ «Готель «Харків»
2. ШЕВЕЛЮК М.М., маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Школи Гостинності «Horeca School»
3. ЮХНОВСЬКА Ю.О., д.е.н., доцент, завідувачка кафедри менеджменту і туризму КЗВО «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія»
4. МАГАЛЕЦЬКА І., керівник навчального центру готельної та ресторанної справи Optima Hotels and Resorts
5. КОСЕНКО Ю., операційний директор мережі Ribas Hotels

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується на кафедрі туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

На діяльність готелів в східних регіонах України негативно вплинуло багато факторів, зокрема пандемія коронавірусу та військове вторгнення на територію України. Проте навіть зараз готелі продовжують працювати маючи колосальні економічні, фінансові та безпекові проблеми. В таких умовах заклади вищої освіти України продовжують готувати фахівців для сфери готельно-ресторанного бізнесу, що є нагальною потребою враховуючи відтік висококваліфікованих фахівців за кордон.

Ознайомлення із освітньою програмою Готельно-ресторанний бізнес, яка пропонується для магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, дозволяє визначити її перспективність для галузі, ринку праці. Навички студентів, які формуються шляхом вивчення навчальних дисциплін, які передбачені освітньою програмою як обов'язкові, дозволять в майбутньому фахово виконувати професійні завдання з управління бізнес-процесами закладів гостинності.

Слід відзначити акцент програми на інноваційний шлях розвитку галузі. Цьому сприятиме набуття студентами знань з дисциплін, які в освітній програмі визначені як «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі», «Інноваційні ресторани технології», Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі».

Заслужує на позитивну оцінку деталізованість, та, водночас, продуманість опису придатності майбутніх магістрів з готельно-ресторанної справи до працевлаштування, що є підґрунтям для ефективного використання їх потенціалу при впровадженні результатів їх інноваційних досліджень у практичну діяльність закладів гостинності.

Враховуючи потреби часу, можна порекомендувати включити до вивчення студентами таких аспектів ведення бізнесу як забезпечення економічної безпеки, застосування штучного інтелекту при організації процесів.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується на кафедрі туризму і готельно-ресторанного бізнесу, є актуальною, відповідає потребам підготовки конкурентоздатного професіонала та є складовою формування іміджу та конкуретних переваг Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Голова правління АТ «Готель «Харків»



В.В. Шеноголець

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Гостинність є одним з найбільш динамічно зростаючих секторів світової економіки. Розвиток сучасної готельної індустрії диктується багатьма чинниками, які мають як внутрішній характер, що впливає зі специфіки самої галузі, так і зовнішній, що виникає в результаті загальних змін у функціонуванні національної і світової економіки. Нині готельна індустрія України помітно поступається розвиненим країнам світу. Але загалом, незважаючи на певне зниження темпів розвитку цієї сфери бізнесу, компанії з правильно вибраною моделлю управління, підібраними кадрами й адекватним поєднанням ціни та якості продовжують функціонувати.

Отже, з метою підготовки висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які мають загальні і спеціальні компетентності, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу, робочою групою кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ» була розроблена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес». Аналіз її змісту фахівцями Horeca School засвідчив те, що системний збір даних щодо тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці допоміг розробникам програми оперативно реагувати на запити ринку праці, врахувати його потреби у фахівцях другого (магістерського) рівня вищої освіти, які вміють формувати і координувати організаційні, сервісні, управлінські, виробничі, технологічні, економічні, маркетингові процеси суб'єктів

готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях.

Вагомою перевагою освітньою програмою вважаємо наявність дисциплін, які пов'язані із впровадженням різноманітних цифрових технологій в індустрії гостинності, що сприяє вдосконаленню бізнес-процесів ресторанів і готелів. Саме це, на нашу думку, і допоможе привести підготовку фахівців у відповідність до сучасних потреб суб'єктів господарювання.

Слід підкреслити, що всі рекомендації, які були надані керівництвом Horeca School розробникам програми під час відкритих зустрічей, заходів кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ», враховані у модернізованій освітньо-професійній.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти актуальною і такою, яка відповідає потребам підготовки конкурентоздатного фахівця за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Рецензент,
Маркетинг та SEO-менеджер
готелю «Швейцарський» та
ресторану «Валентино»,
керівник Школи Гостинності
«Horeca School»**



М.М. Шевелюк

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» спрямована на підготовку фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» цілком відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», а перелік освітніх компонентів відповідає означеній галузі знань – 24 Сфера обслуговування.

Послідовність вивчення обов'язкових компонентів є обґрунтованою, спрямована на формування фахових компетентностей та дозволяє досягти заявлених цілей та програмних результатів підготовки.

Відповідно до вимог підготовки за другим (магістерським) рівнем освіти рецензована освітньо-професійна програма має обсяг 90 кредитів ЄКТС, з яких більш ніж 25 кредити складають дисципліни вільного вибору студента, які розширюють спектр ймовірної професійної спрямованості майбутнього випускника, пропонують йому можливість поглибити компетентності, що відповідають потребам професійної реалізації.

Слід підкреслити, що склад варіативної частини освітньої програми забезпечує формування умінь та навичок у сфері ефективного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, що є сучасною потребою розвитку сфери обслуговування України.

Таким чином, рецензована освітньо-професійна програма цілком відповідає сучасним вимогам щодо підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», є цілісним, структурованим і детально обґрунтованим планом підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи, які здатні визначати та розв'язувати складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Рецензент,

д.е.н., професор,

завідувач кафедри менеджменту і

туризму КЗВО «Хортицька національна

навчально-реабілітаційна академія»



Юлія ІОХНОВСЬКА

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Тісний взаємозв'язок бізнесу та галузі освіти є запорукою підготовки висококваліфікованого фахівця для готельно-ресторанного бізнесу. Актуальним сьогодні є мінімізація розриву між освітою та практичною діяльністю, що відрізняється своєю динамічністю та орієнтацією на інноваційний характер розвитку та потребою у фахівцях нового формату.

Ознайомлення з освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» дозволяє встановити, що запропоновані компоненти дозволяють здобувачу оволодіти необхідними знаннями, професійною термінологією, а також закладають підґрунття постійного вдосконалення власних фахових характеристик.

Відмічаю доцільність включення в освітню програму і дисципліни «HR-менеджмент готелів і ресторанів та етика бізнесу». Переконана, що у майбутньому компанії будуть більше конкурувати в навчанні, ніж у додатковій мотивації. Кількість навчальних програм буде збільшуватися. Компанії готельного бізнесу будуть залучати нових співробітників через навчання тим самим посилюючи репутацію бренда.

Перевагою поданої на рецензування освітньої програми вважаю можливість вибору здобувачами індивідуальної траєкторії навчання. Передбачено 5 дисциплін вільного вибору, які мають розвивати hard та soft skills. Вельми актуально в сучасній роботі готельєра та ресторатора є вміння вільно спілкуватися іноземними мовами. Рекомендую передбачити можливості вивчення здобувачами освіти дисципліни, яка розвиває мовні компетенції.

Висновок. Освітньо-професійна програма є сучасною, конкурентоздатною, відповідає потребам сьогодення та враховує потреби галузі у підготовці професіоналів у сфері готельно-ресторанної справи.

Керівник навчального центру
готельної та ресторанної справи
Optima Hotels and Resorts, к.т.н.



Ірина МАГАЛЕЦЬКА

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю
241 «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Сучасна вища освіта повинна бути орієнтована на впровадження інновацій, на поглиблення взаємодії з бізнес-середовищем і на формування готовності випускників до ефективної діяльності в умовах сучасного глобального ринку

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанний бізнес" виглядає детально та комплексно підготовленою для студентів, які мають інтерес до сфери гостинності та ресторанного бізнесу. Оцінимо деякі аспекти програми:

Програма охоплює широкий спектр предметів та об'єктів вивчення, включаючи готельно-ресторанну справу, економіку готелів і ресторанів, бізнес-проектування, технології готельних послуг та інші аспекти. Зосередження на інноваціях та підприємницькій діяльності додає актуальності програмі. Важливо, що програма враховує регіональні аспекти розвитку цієї галузі та взаємодіє зі стратегічним планом університету.

Програма орієнтована на міждисциплінарну підготовку фахівців з управлінським мисленням, здатних застосовувати інновації та використовувати сучасні інструменти управління. Зацікавленість в розвитку підприємництва відзначається в контексті розробки та впровадження бізнес-проектів у готельно-ресторанному секторі

Можливість стажування-практики та залучення науковців із сфери обслуговування під час навчання збагачують досвід студентів. Варіативна складова програми дозволяє студентам глибше вивчати аспекти управління готельно-ресторанним бізнесом. Використання дистанційного навчання та офісних технологій сприяє гнучкості та доступності.

Слід підкреслити, що робоча група врахувала пропозицію, яка була представлена під час зустрічі з викладачами та студентами кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. До обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми було включено дисципліну "Revenue менеджмент". Ця дисципліна спрямована на засвоєння теоретичних знань у галузі управління доходами в індустрії гостинності та ефективного менеджменту. Студенти також отримують практичні навички з результативного управління та творчого пошуку шляхів удосконалення управління доходами в готельно-ресторанному бізнесі.

Різноманітні методи викладання (лекції, інтерактивні лекції, практичні заняття) розширюють спектр сприйняття інформації студентами. Різні форми контролю (поточний та підсумковий контроль, заліки, екзамени, презентації) дозволяють оцінювати студентів в різних форматах. Залучення студентів до конкурсів, олімпіад та конференцій підвищує їхню активність і конкурентоспроможність.

Узагальнюючи, освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанний бізнес" має всеохоплюючий та сучасний підхід до підготовки фахівців у цій галузі, ставлячи акцент на інноваціях, підприємництві та практичних навичках, які є важливими у сучасному готельно-ресторанному бізнесі. Залучення фахівців з практики, використання сучасних технологій та акцент на індивідуалізації робить програму привабливою для майбутніх фахівців у галузі гостинності. Але разом із тим для поліпшення якості навчання, слід удосконалити формулювання мети, конкретизувати методи навчання, визначити оцінювальні критерії та збільшити конкретність у використанні інноваційних технологій.

Операційний директор
мережі Ribas Hotels



Юлія Косенко

ПЕРЕДМОВА

Відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Розроблено робочою групою ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» у складі:

Гарант освітньої програми

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Члени робочої групи ОП:

1. **ЧАЙКА Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
2. **СТРИГУЛЬ Лариса Станіславівна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
3. **ЖАДАН Тетяна Андріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
4. **ДАТЧЕНКО Євгеній Олексійович**, здобувач 1 курсу, магістрант кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
5. **ФОФАНОВ Артем Андрійович**, директор «Харківська обласна молодіжна організація «Альянс успішної молоді»».

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

1 – Загальна інформація	
Заклад вищої освіти та структурний підрозділ	Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут” Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень програми	Другий (магістерський) рівень вищої освіти, NQF – 7 рівень, EQF – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл
Передумови	Наявність ступеня бакалавра, магістра
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	Переглядається щорічно
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» Об’єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних,

	економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма. Орієнтована на професійну підготовку фахівців, які мають поглиблені знання щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатні застосовувати інноваційні методи та сучасні інструменти економіки та менеджменту, проводити прикладні аналітичні дослідження, приймати обґрунтовані рішення за умов невизначеності, розробляти проекти розвитку на базі сучасних досягнень науки та передових практик готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна підготовка, що фокусується на формуванні та розвитку професійних компетентностей фахівців, здатних розв'язувати складні типові та нестандартні задачі сервісного, виробничо-технологічного, організаційно-управлінського характеру, застосовувати інноваційні підходи для розробки й ухвалення рішень у сфері готельно-ресторанного бізнесу, використовувати сучасні методи та інструменти управління підприємством.

	Ключові слова: готельний бізнес, ресторанний бізнес, управління, проєкт, якість обслуговування, інновації, девелопмент, бізнес-процеси
Особливості програми	Підготовка фахівців з підприємницьким мисленням, здатних управляти готельним і ресторанним бізнесом в сучасному бізнес-середовищі, розробляти та впроваджувати інновації, бізнес-проєкти розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Програма передбачає можливості закордонного стажування-практики здобувачів освіти та практичної підготовки у вітчизняних закладах гостинності. Залучення провідних науковців та фахівців-практиків сфери обслуговування до освітнього процесу. Варіативна складова розширена дисциплінами, які забезпечують формування умінь та навичок у сфері управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професії відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 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 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) ресторану 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління
Подальше навчання	Можливість навчатися за програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень. Методи та технології: загальнонаукові, інформаційно-комунікаційні технології, методи науково-дослідницької діяльності та презентації результатів. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, практичних занять. Також передбачена самостійна робота з можливістю консультацій з викладачем за окремими освітніми компонентами. Здобувачі вищої освіти залучаються до участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, науково-практичних конференціях, які присвячені розвитку індустрії гостинності.
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени, презентації, захист звітів з дослідницької і переддипломної практик, публічний захист випускної кваліфікаційної роботи. Рейтингова система оцінювання.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК4. Здатність працювати в команді ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження

	аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	РН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і

порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг

	(продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021 р., Додаток 15, 16)
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова кабінету міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р., № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021, Додаток 17). Навчальні корпуси, комп'ютерні класи, Стартап-центр «SPARK», Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування дозволяють у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП. Проведення практик можливе на базі сучасних вітчизняних готельних і ресторанных підприємств та за кордоном.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова кабінету міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р., № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021, Додаток 18). Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХП», програмне забезпечення, наукова бібліотека

	університету, базова література (підручники, навчальні посібники, монографії, методичні рекомендації, програми практик), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет, авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до іноземних та вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативних і повнотекстових баз даних.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Можливе після акредитації освітньо-професійної програми та вивчення курсу української мови

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
1.1 Загальна підготовка			
ЗП1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	3,0	Залік
ЗП2	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	3,0	Екзамен
ЗП3	HR-менеджмент та етика бізнесу	3,0	Залік
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка			
СП1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
СП2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
СП3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	4,0	Залік
СП4	Інноваційні ресторанні технології	4,0	Залік
СП5	Девелопмент та управління ресурсами	4,0	Екзамен
СП6	Revenue менеджмент	4,0	Екзамен
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	34,0	
2.	Практична підготовка	20	
ПП 1	Дослідницька практика	6,0	Залік
ПП 2	Переддипломна практика	14,0	Залік
3.	Атестація	8,0	Кваліфікаційна робота
4. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
4.1	Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки згідно переліку	20.0	
ОКП 1	ОК ВВ ПП 1	4,0	Залік
ОКП 2	ОК ВВ ПП 2	4,0	Залік
ОКП 3	ОК ВВ ПП 3	4,0	Залік
ОКП 4	ОК ВВ ПП 4	4,0	Залік
ОКП 5	ОК ВВ ПП 5	4,0	Залік
4.2	Освітні компоненти загальної підготовки згідно переліку	8	
ОКВ 1	ОК ВВ ЗП 1	4,0	Залік
ОКВ 2	ОК ВВ ЗП 2	4,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		28,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

3. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів ECTS / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	Загальна підготовка	9 /10,0	-	9 /10,0
2	Спеціальна (фахова) підготовка	25/27,8	-	25/27,8
3	Практична підготовка	20/22,2		20/22,2
4	Атестація	8/8,9		8/8,9
5	Вибіркові освітні компоненти		28 /31,1	28 /31,1
Всього за весь термін навчання		62 / 68,9	28 /31,1	90 / 100

ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

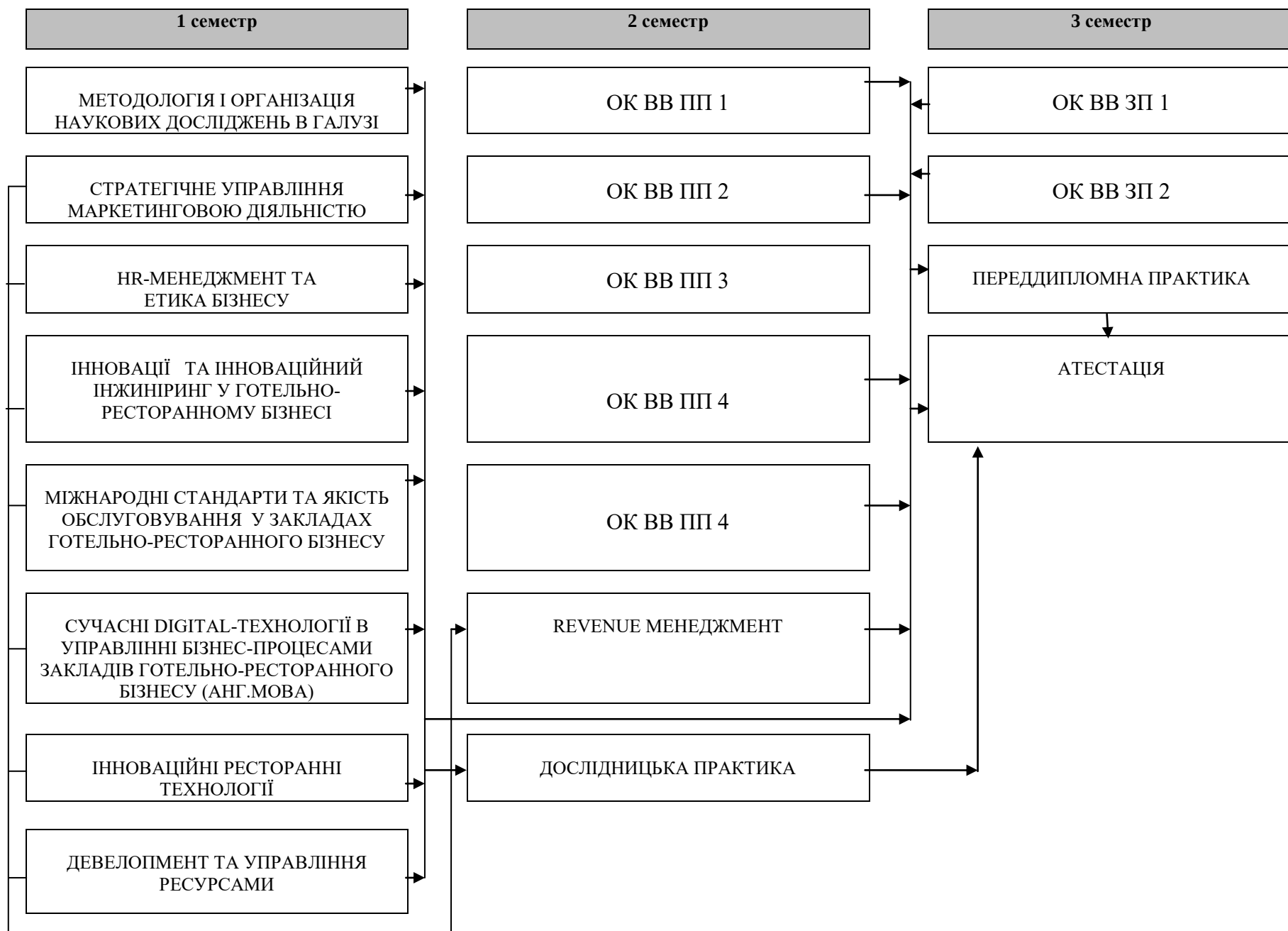
Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «магістр з готельно-ресторанної справи».

Виконується перевірка кваліфікаційної роботи на академічний плагіат з використанням програмно-технічних засобів.

Оприлюднення кваліфікаційної роботи в репозитарії НТУ «ХП».

Публічний захист кваліфікаційної роботи проходить на відкритому засіданні атестаційної комісії.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Результати навчання	Компетентності																			
	Інтегральна																			
	Загальні								Спеціальні (фахові)											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
РН01	СП2 ЗП3	ЗП2 ЗП3 СП1 СП2 СП5 СП6 ПП1 ПП2	ЗП3 СП1 СП4 СП5 СП6 ПП1 ПП2	ЗП2 ЗП3 СП1 СП5 СП5 ПП2	ЗП2 ЗП3 СП5 ПП1 ПП2	ЗП2 ПП1	ЗП2 ЗП3 СП1 СП2 СП4 СП5 СП6 ПП1 ПП2	ЗП2 СП1 СП2 СП4 СП5	ЗП2 СП1 СП5 СП6 ПП1	ЗП3 СП5	ЗП3 СП5 ПП2	ЗП3 СП1 СП5 ПП1	ЗП2 СП2 СП4 СП5 СП6 ПП2	ЗП2 ЗП3 СП5 СП6 ПП2	СП2 СП4 СП5 СП6	СП1 СП5 ПП1	СП2 СП4 ПП2	ЗП3 СП2 СП4	ЗП2 СП1 СП4 ПП1	ЗП2 ЗП3 СП1 СП4 СП5 СП6 ПП1
РН02	ЗП3	ЗП3 СП1 СП3 СП5 ПП1 ПП2	ЗП3 СП1 СП3 СП4 СП5 ПП1 ПП2	ЗП3 СП1 СП5 ПП2	ЗП3 СП3 СП5 ПП1 ПП2		ЗП3 СП1 СП3 СП5 ПП1 ПП2	СП1 СП5	СП1 СП5 ПП1	ЗП3 СП5	ЗП3 СП5 ПП2	СП1 СП4 СП5 ПП1	СП3 СП4 СП5 ПП2	ЗП3 СП5 ПП2	СП5	СП1 СП5 ПП1	ПП2	ЗП3	СП1 СП3 ПП1	ЗП3 СП1 СП3 СП5 ПП1
РН03		СП1 СП5 ПП1	СП5 ПП1	СП1 СП5	СП5 ПП1		СП1 СП4 СП5 ПП1	СП1 СП4 СП5	СП1 СП5 ПП1	СП5	СП5	СП1 СП5 ПП1	СП4 СП5	СП5	СП4 СП5	СП1 СП5 ПП1	СП4	СП4	СП1 СП4 ПП1	СП1 СП4 СП5 ПП1
РН04		ЗП2 СП5 СП6 ПП1	СП4 СП5 СП6 ПП1	ЗП2 СП5	ЗП2 СП5 ПП1	ЗП2 ПП1	ЗП2 СП4 СП5 СП6 ПП1	ЗП2 СП4 СП5	ЗП2 СП5 СП6 ПП1	СП5	СП5	СП4 СП5 ПП1	ЗП2 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6	СП4 СП5 СП6	СП5 ПП1	СП4	СП4	ЗП2 СП4 ПП1	ЗП2 СП4 СП5 ПП1
РН05		ЗП2 СП1 СП5 СП6 ПП1	СП1 СП4 СП5 СП6 ПП1	ЗП2 СП1 СП5	ЗП2 СП5 ПП1	ЗП2 ПП1	ЗП2 СП1 СП4 СП5 СП6 ПП1	ЗП2 СП1 СП4 СП5	ЗП2 СП1 СП5 СП6 ПП1	СП5	СП5	СП1 СП4 СП5 ПП1	ЗП2 СП4 СП5 СП6	ЗП2 СП5 СП6	СП4 СП5 СП6	СП1 СП5 ПП1	СП4	СП4	ЗП2 СП1 СП4 ПП1	ЗП2 СП1 СП4 СП5 СП6 ПП1

	3K1	3K2	3K3	3K4	3K5	3K6	3K7	3K8	CK1	CK2	CK3	CK4	CK5	CK6	CK7	CK8	CK9	CK10	CK11	CK12
PH06	СП2 3П3	3П1 3П2 СП1 СП2 СП3 СП5 ПП1	3П1 СП1 СП3 СП5 ПП1	3П2 СП1 СП5	3П2 СП3 СП5 ПП1	3П1 3П2 ПП1	3П2 СП1 СП2 СП3 СП5 ПП1	3П2 СП1 СП2 СП5	3П1 3П2 СП1 СП5 ПП1	СП5	СП5	СП1 СП5 ПП1	3П2 СП2 СП3 СП5	3П2 СП5	СП2 СП5	СП1 СП5 ПП1	СП2	СП2	3П1 3П2 СП1 СП3 ПП1	3П1 3П2 СП1 СП3 СП5 ПП1
PH07	СП2	3П1 СП1 СП2 СП3 СП5 ПП1	3П1 СП1 СП3 СП5 ПП1	СП1 СП5	СП3 СП5 ПП1	3П1 ПП1	СП1 СП2 СП3 СП5 ПП1	СП1 СП2 СП5	3П1 СП1 СП5 ПП1	СП5	СП5	СП1 СП5 ПП1	СП2 СП3 СП5	СП5	СП2 СП5	СП1 СП5 ПП1	СП2	СП2	3П1 СП1 СП3 П1	3П1 СП1 СП3 СП5 ПП1
PH08	3П3 СП2	СП1 СП2 СП3 3П3 СП5 ПП1 ПП2	СП1 СП3 3П3 СП5 ПП1 ПП2	СП1 3П3 СП5 ПП2	СП3 3П3 СП5 ПП1 ПП2	ПП1	СП1 СП2 СП3 3П3 СП5 ПП1 ПП2	СП1 СП2 СП5	СП1 СП5 ПП1	3П3 СП5	3П3 СП5 ПП2	СП1 3П3 СП5 ПП1	СП2 СП3 СП5 ПП2	3П3 СП5 ПП2	СП2 СП5	СП1 СП5 ПП1	СП2 ПП2	СП2 3П3	СП1 СП3 ПП1	СП1 СП3 3П3 СП5 ПП1
PH09		СП3 СП5 ПП2	СП3 СП5 ПП2	СП5 ПП2	СП3 СП5 ПП2		СП3 СП5 ПП2	СП5	СП5	СП5	СП5 ПП2	СП5	СП3 СП5 ПП2	СП5 ПП2	СП5	СП5	ПП2		СП3	СП3 СП5
PH10	3П3	3П3 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5		3П3 СП5	СП5	СП5	3П3 СП5	3П3 СП5	3П3 СП5	СП5	3П3 СП5	СП5	СП5		3П3		3П3 СП5
PH11		3П1 СП1 СП5 ПП1	3П1 СП1 СП4 СП5 ПП1	СП5	СП5 ПП1	3П1	СП1 СП4 СП5 ПП1	СП1 СП4 СП5	3П1 СП1 СП5 ПП1	СП5	СП5	СП1 СП4 СП5 ПП1	СП4 СП5	СП5	СП4 СП5	СП1 СП5 ПП1	СП4	СП4	3П1 СП1 СП4 ПП1	3П1 СП1 СП4 СП5 ПП1
PH12		3П1 СП1 СП5 ПП1	3П1 СП1 СП5 ПП1	СП1 СП5	СП5 ПП1	3П1	СП1 СП5 ПП1	СП1 СП5	3П1 СП1 СП5 ПП1	СП5	СП5	СП1 СП5 ПП1	СП5	СП5	СП5	СП1 СП5 ПП1			3П1 СП1 ПП1	3П1 СП1 СП5 ПП1