

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти сертифікована на відповідність
ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради



Анатолій МАЗАРАКІ

(протокол № 9 від «29» 05 2025 р.)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Спеціальність **J2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань **J** Транспорт та послуги
Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський)



Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2025 р.

В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» Капіталіна ГУРОВА

(наказ № 1205 від «29» 05 2025 р.)

наказ ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

195*0 Big 24.06.2025р.

Харків2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

(підпис)

27 05 2025 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО

(підпис)

20 05 2025 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

Сергій КАМІНСЬКИЙ

(підпис)

19 05 2025 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

Тетяна БОЖКО

(підпис)

15 05 2025 р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Кирило ГІБКІН

(підпис)

18 04 2025 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Костянтин СЕДИХ

(підпис)

18 04 2025 р.

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми

Юлія БЕРЕЖНА

(підпис)

16 04 2025 р.

Погоджено

Завідувач кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

Маргарита БОЙКО

(підпис)

13 05 2025 р.

Погоджено

Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

(підпис)

17 04 2025 р.

Погоджено

Голова правління АТ «Готель «Харків»

Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ

(підпис)

17 04 2025 р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Сергій КУЛІНЧЕНКО

(підпис)

16 04 2025 р.



1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1- ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація – Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 384 від 04.03.2020 р.)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми 10610, дійсний до 25.03.2026 виданий Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.
Цикл, рівень вищої освіти	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови вступу на освітню програму	Повна загальна середня освіта Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст Фахова передвища освіта Вища освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vstup.htek.com.ua/bakalavr/
2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні,	

необхідному для розв'язання складних управлінських задач і практичних проблем суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предметна область

Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.

Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна.

Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у готельно-ресторанному бізнесі як складової сфери обслуговування та сфери професійної діяльності; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням змін зовнішнього середовища.

Основний фокус освітньої програми

Програма спрямована на всебічне вивчення готельно-ресторанного бізнесу як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності його суб'єктів.

Ключові слова: індустрія гостинності, психологія сервісу, готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, барна справа, інформаційні системи та технології у сфері гостинності

Особливості програми

Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонент знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом.

Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами.

Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.

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 готельного-ресторанного господарства, а саме: фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); фахівець із готельної справи; фахівець із ресторанної справи; фахівець з готельного обслуговування; фахівець із спеціалізованого обслуговування; фахівець з організації дозвілля; організатор туристичної та готельної діяльності; фахівець із конференц-сервісу.

Подальше навчання

Можливість продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної 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

Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), атестація у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.

6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

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.
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.
ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05	Здатність працювати в команді.
ЗК 06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК 09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК 12	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</i>	
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
СК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
СК 12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
РН 01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
РН 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
РН 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
РН 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
РН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
PH 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
PH 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
PH 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
PH 21	Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
PH 22	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.

Матеріально-технічне забезпечення

Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення

Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються.

Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.

Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом:

1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти.

2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат,

Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача).

3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).

9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ

Національна кредитна мобільність

Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонент, які не викладаються у коледжі.

Міжнародна кредитна мобільність

Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.

Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Не проводиться.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
ОК 1	Академічне письмо та навички презентації	5	Екзамен
ОК 2	Фахові комунікації іноземною мовою	19	Екзамен
ОК 3	Демократія, права людини та культурний код країни	5	Екзамен
ОК 4	Економікс	5	Екзамен
ОК 5	Індустрія гостинності	5	Екзамен
ОК 6	Культура безпечного життя	5	Екзамен
ОК 7	Філософські студії	5	Екзамен
ОК 8	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 9	Готельна справа	9	Екзамен
ОК 10	Гігієна та санітарія в галузі	5	Екзамен
ОК 11	Правове забезпечення професійної діяльності	5	Екзамен
ОК 12	Ресторанна справа	8	Екзамен
ОК 12.1	Курсова робота з ресторанної справи	1	Залік
ОК 13	Технології продукції ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 14	Психологія сервісу	5	Екзамен
ОК 15	Організація туризму	5	Екзамен
ОК 16	Економіка закладів гостинності	5	Екзамен
ОК 17	Менеджмент у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 18	Кейтеринг	5	Екзамен
ОК 19	Управлінський облік	5	Екзамен
ОК 20	Маркетинг у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 21	Інформаційні системи та технології у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 22	Барна справа	5	Екзамен
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг в індустрії гостинності	5	Екзамен
ОК 24	Фаховий тренінг	5	Екзамен
ОК 25	Комунікативний менеджмент	5	Екзамен
ОК 26	Фізичне виховання	–	Залік
ОК 27	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	2	Залік
ОК 28	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій	3	Залік
ОК 29	Практична підготовка: виробнича практика 1	5	Залік

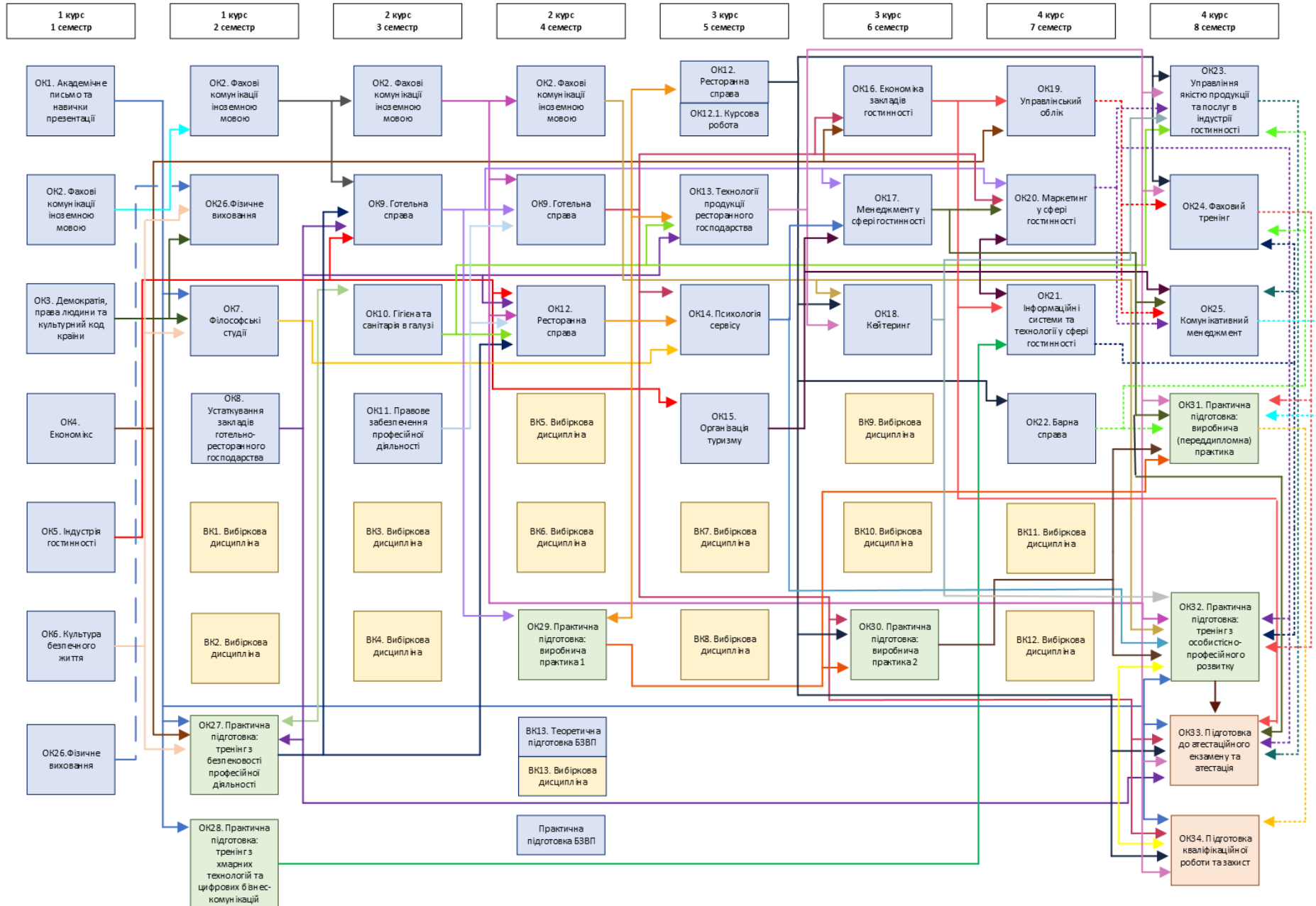
Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ОК 30	Практична підготовка: виробнича практика 2	5	Залік
ОК 31	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	5	Залік
ОК 32	Практична підготовка: тренінг з особистісно-професійного розвитку	2	Залік
ОК 33	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3	Екзамен
ОК 34	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	5	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		177	
<i>Вибіркові компоненти</i>			
ВК 1	Вибірковий освітній компонент 1	5	Залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент 2	5	Залік
ВК 3	Вибірковий освітній компонент 3	5	Залік
ВК 4	Вибірковий освітній компонент 4	5	Залік
ВК 5	Вибірковий освітній компонент 5	5	Залік
ВК 6	Вибірковий освітній компонент 6	5	Залік
ВК 7	Вибірковий освітній компонент 7	5	Залік
ВК 8	Вибірковий освітній компонент 8	5	Залік
ВК 9	Вибірковий освітній компонент 9	5	Залік
ВК 10	Вибірковий освітній компонент 10	5	Залік
ВК 11	Вибірковий освітній компонент 11	5	Залік
ВК 12	Вибірковий освітній компонент 12	5	Залік
ВК 13	Теоретична підготовка БЗВП*	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		63	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	
Базова загальноїсськова підготовка			
	Практична підготовка БЗВП**	7	Залік

*освітній компонент є обов'язковим для громадян України чоловічої статті, які не мають підстав для звільнення від базової загальноїсської підготовки відповідно до чинного законодавства України; для усіх інших здобувачів та здобувачок – вибіровим (Теоретична підготовка БЗВП або освітній компонент з каталогу вибірових освітніх компонент).

**освітній компонент є обов'язковим для громадян України чоловічої статті, які не мають підстав для звільнення від базової загальноїсської підготовки відповідно до чинного законодавства України; для усіх інших здобувачів та здобувачок – добровільно.

Перелік освітніх вибірових компонент представлений в Каталозі вибірових освітніх компонент освітньо-професійних програм першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ».

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або у репозитарії коледжу.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньо-професійною програмою.

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти / Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	
PH 01			+								+													+										+	
PH 02							+		+											+											+				
PH 03	+	+													+																				
PH 04					+											+	+														+			+	
PH 05									+				+		+										+										
PH 06							+							+				+						+			+					+			
PH 07					+							+											+								+	+			
PH 08	+			+	+										+		+								+								+	+	
PH 09								+															+												
PH 10						+							+					+			+						+		+	+					
PH 11													+									+						+					+		
PH 12						+				+													+						+		+				+
PH 13					+										+		+		+						+										
PH 14						+				+																	+								
PH 15				+												+	+			+														+	
PH 16																							+	+					+	+	+	+	+	+	+
PH 17		+									+				+		+					+													
PH 18	+			+																	+							+		+		+	+		
PH 19			+				+																									+			
PH 20											+												+								+	+			
PH 21			+								+																								
PH 22					+																						+	+			+				

Розроблено робочою групою у складі

1. Бережна Юлія Геннадіївна – голова робочої групи, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

2. Мітяєва Тетяна Леонідівна – викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

3. Болотова Тетяна Миколаївна – завідувачка відділення економіки та бізнесу, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

4. Ялишева Віолетта Олександрівна – здобувачка фахової передвищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГР-24.

5. Вакуленко Анастасія Миколаївна – здобувачка вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГРБ-22.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Якименко-Терещенко Наталія Василівна – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор економічних наук, професор.

2. Шеноголець Валерій Віталійович – голова правління АТ «Готель «Харків».

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1	Soft Skills	3
ВК 2	Ведення первинної облікової документації	5
ВК 3	Візуалізація даних	3
ВК 4	Гастрономічний туризм	5
ВК 5	Документообіг та документознавство	5
ВК 6	Енологія	5
ВК 7	Захист прав споживачів	5
ВК 8	Івент-менеджмент	5
ВК 9	Ідентифікація та використання м'яса, риби та морепродуктів	5
ВК 10	Ідентифікація, вибір та закупка харчових продуктів	5
ВК 11	Історія української кухні	5
ВК 12	Кондитерське та пекарське мистецтво	5
ВК 13	Кроскультурний менеджмент	5
ВК 14	Культура готельно-ресторанного сервісу	5
ВК 15	Міжнародна готельна діяльність	5
ВК 16	Міжнародні етнічні кухні	5
ВК 17	Некомерційні послуги харчування	5
ВК 18	Нова українська кухня	5
ВК 19	Оздоровче та дієтичне харчування	5
ВК 20	Основи гастрономії	3
ВК 21	Основи дизайну	5
ВК 22	Основи дизайну інтер'єру	5
ВК 23	Основи інвестування	5
ВК 24	Основи кулінарії	5
ВК 25	Основи лідерства та тимбілдингу	5
ВК 26	Основи раціонального харчування	5
ВК 27	Організація підприємницької діяльності	5
ВК 28	Основи протидії цифровому шахрайству	5
ВК 29	Планування меню та управління витратами	5
ВК 30	Психологія спілкування	5
ВК 31	Стартап-менеджмент	5
ВК 32	Сучасна банкетна кулінарія	5
ВК 33	Техніки продажів	3
ВК 34	Товарознавство харчових продуктів	5
ВК 35	Традиційна українська кухня	5
ВК 36	Управління персоналом в готельно-ресторанному господарстві	5

