

**ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОПОЗИЦІЙ ТА ЗМІН
ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ГРОМАДСЬКИХ ОБГОВОРЕНЬ
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, 2019-2022 рр.

ОП «Готельно-ресторанна справа», 2019 р.	ОП «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.	ОП «Готельно-ресторанна справа», 2022 р.	Обґрунтування змін
<p>Предметна область</p> <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес: готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття: індустрія гостинності, інфраструктура індустрії гостинності; ресторанне господарство; заклади ресторанного господарства, типи та класи; готельне господарство; засоби розміщення туристів; суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу; рекреаційне господарство; сервісно-виробничий процес;</p> <p>концепції: 1) гуманістична, патріотично-</p>	<p>Предметна область</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції</p>	<p>Предметна область</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства,</p>	<p>Скореговано проектною групою за пропозицією гаранта з урахуванням змін до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджених і введених в дію від 4 березня 2020 року № 384.</p>

<p>виховна, національної ідентичності; 2) інформаційно-технологічні; 3) сервісна; 4) соціально відповідального бізнесу. Принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців: студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, науковості, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний. Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові, органолептичні, фізико-хімічні, інформаційні, техніко-економічні розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології обслуговування Інструменти та обладнання: устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерна техніка, інформаційні програми Предметна область містить знання з організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, планування, управління і</p>	<p>ресторанного господарства, інформаційні системи та технології 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.</p>	<p>інформаційні системи та технології 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.</p>	
---	---	---	--

контролю діяльності суб'єктів
готельного та ресторанного
бізнесу.

--

--

--

<p>Інтегральна компетентність</p> <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>	<p>Інтегральна компетентність</p> <p>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.</p>	<p>Інтегральна компетентність</p> <p>Без змін</p>	<p>Скореговано проектною групою за пропозицією гаранта з урахуванням змін до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджених і введених в дію від 4 березня 2020 року № 384.</p>
---	---	---	---

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p> <p>ЗК 1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ЗК 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною</p>	<p>Загальні компетентності (ЗК)</p> <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p>	<p>Загальні компетентності (ЗК)</p> <p>Без змін</p>	<p>Скороговано проектною групою за пропозицією гаранта з урахуванням змін до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджених і введених в дію від 4 березня 2020 року № 384.</p>
--	---	---	--

<p>мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ЗК 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 9. Здатність організувати та здійснювати безпечну діяльність.</p>	<p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>		
---	--	--	--

Фахові компетентності спеціальності (ФК)	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	Скореговано проектною групою за пропозицією гаранта з урахуванням змін до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджених і введених в дію від 4 березня 2020 року № 384., а також сформульовані компетентності, що обумовлюють унікальність ОП з урахуванням регіонального контексту та тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.
<p>ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти,</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти,</p>	

<p>ФК 8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<p>просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.</i></p> <p><i>СК 15. Здатність розробляти</i></p>	
--	---	---	--

		<p><i>концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.</i></p>	
--	--	--	--

<p>Нормативний зміст підготовки бакалавра, сформульований у термінах результатів навчання</p> <p>RH1) називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; RH2) визначати базові теоретичні поняття з організації сервісно-виробничих процесів та діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; RH3) знати фахову термінологію державною та іноземною мовам та застосовувати її у професійній сфері; RH4) аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; RH5) розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; RH6) аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; RH7) проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах; RH8) проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну</p>	<p>Нормативний зміст підготовки бакалавра, сформульований у термінах результатів навчання</p> <p>RH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. RH 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. RH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. RH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. RH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. RH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. RH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів</p>	<p>Нормативний зміст підготовки бакалавра, сформульований у термінах результатів навчання</p> <p>RH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. RH 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. RH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. RH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. RH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. RH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. RH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів</p>	<p>Скореговано проектною групою за пропозицією гаранта з урахуванням змін до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджених і введених в дію від 4 березня 2020 року № 384., а також сформульовані результати навчання, що обумовлюють унікальність ОП з урахуванням регіонального контексту та тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.</p>
--	--	--	--

<p>документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію; РН9) здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; РН10) розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів; РН11) застосовувати сучасні програмні продукти в організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН12) розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; РН 13) визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність; РН14) організувати роботу відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного і ресторанного господарства при їх експлуатації; РН15) розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН16) усвідомлювати соціальну значущість своєї професії; РН17) демонструвати повагу до</p>	<p>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. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	<p>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. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	
--	---	---	--

<p>представників індивідуального та культурного різноманіття; РН18) застосовувати комунікативні навички у професійній сфері; РН 19) виявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів; РН20) приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності; РН21) демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.</p>	<p>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. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод</p>	<p>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. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і</p>	
---	---	--	--

	<p>людини і громадянина в Україні. РН 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.</p>	<p>громадянина в Україні. РН 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. РН 23. Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.</p>	
--	---	---	--

Обов'язкові компоненти ОП	Обов'язкові компоненти ОП	Обов'язкові компоненти ОП	За пропозиціями
<ol style="list-style-type: none"> 1. Філософія 2. Історія України 3. Історія української культури 4. Українська мова (за професійним спрямуванням) 5. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 6. Вища математика та теорія ймовірностей 7. Університетська освіта та основи наукових досліджень 8. Основи наукових досліджень 9. Соціологія праці та управління 10. Економічна статистика 11. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельного господарства України 12. Економічна теорія 13. Історія економіки і економічної думки 14. Мікроекономіка 15. Макроекономіка 16. Основи підприємницької діяльності 17. Економіка підприємств сфери послуг 18. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві 19. Функціонування світового 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 2. Історія України та української культури 3. Українська мова (за професійним спрямуванням) 4. Філософія 5. Нормативно-правове регулювання бізнесу 6. Економічна теорія 7. Культура готельно-ресторанної справи 8. Інформаційні та комунікаційні технології 9. Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства 10. Готельна справа 11. Ресторанна справа 12. Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі 13. Іноземна мова спеціальності 14. Менеджмент готелів і ресторанів 15. Економіка готелів і ресторанів 16. Маркетинг 17. Проектування готелів і ресторанів 18. Комунікативний менеджмент 19. Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 2. Історія України та української культури 3. Українська мова (за професійним спрямуванням) 4. Філософія 5. Нормативно-правове регулювання бізнесу 6. Економічна теорія 7. Гостинність 8. Інформаційні та комунікаційні технології 9. Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства 10. Готельна справа 11. Ресторанна справа 12. Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі 13. Іноземна мова спеціальності 14. Менеджмент готелів і ресторанів 15. Економіка готелів і ресторанів 16. Маркетинг 17. Проектування готелів і ресторанів 18. Комунікативний менеджмент 19. Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства 	<p>роботодавців введено до ОП обов'язкову компоненту - Управління якістю та безпекою у закладах готельного та ресторанного господарства (пропозицію вніс Жиров В.В – керуючий ресторану «Олександрівський»). Введено обов'язкову освітню компоненту - Digital – технології в готельно-ресторанному бізнесі (пропозицію вніс Лупашко А.П – генеральний директор Ribas Hotels Group), (протокол засідання кафедри № 4 від 20.04.2020 року)</p> <p>роботодавців ((протокол засідання Експертної рада роботодавців № 3 від 18 квітня 2022 р.), в ОП 2022р введено обов'язкову освітню компоненту «Гостинність» (запропонувала керуюча апартаментами <i>ВопАpart</i> <i>Наталя Дудіна</i>)</p> <p>На основі вивчення досвіду Les Roches International School of Hotel Management, зокрема програма BBA in Global Hospitality Management (https://cutt.ly/x5iPdXn), César Ritz Colleges (https://cutt.ly/H5iPjbE)</p>

<p>ринку послуг</p> <p>20. Світові рекреаційні комплекси</p> <p>21. Правове забезпечення підприємницької та управлінської діяльності</p> <p>22. Основи товарознавства</p> <p>23. Організація готельно-ресторанного господарства</p> <p>24. Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p> <p>25. Маркетинг готельно-ресторанного господарства</p> <p>26. Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>27. Управління конкурентоспроможністю</p> <p>28. Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі</p> <p>29. Економіка і організація інноваційної діяльності</p> <p>30. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків</p> <p>31. Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>32. Інфраструктура готельно-ресторанного господарства</p> <p>33. Товарознавство</p> <p>34. Фінансове планування та бюджетування</p> <p>35. Бізнес-планування</p>			<p>Програма Bachelor of Arts in Hospitality Business Management Glion Institute of Higher Education, (Гліон, Бюльль, Швейцарія) (https://cutt.ly/U5iPcR4)</p> <p>програма International Hospitality Business введени обов'язкові ОК Менеджмент готелів і ресторанів, Економіка готелів і ресторанів.</p> <p>При розробці структурно-логічної схеми ОП аналізувався досвід таких ЗВО як Київський національний торговельно-економічний університет, Львівський національний університет імені Івана Франка, Харківський національний університет ім. Каразіна, Черкаський державний технологічний університет, Прикарпатський національний університет ім. Василя Стефаника.</p>
---	--	--	---

Вибіркові компоненти ОП	Вибіркові компоненти ОП	Вибіркові компоненти ОП	В ОП 2020 та 2022
<ol style="list-style-type: none"> 1. Управління проектами у готельно-ресторанному господарстві/ Проектний менеджмент 2. Управління бізнес-процесами у готельно-ресторанній справі/ Стратегічний менеджмент 3. Управління маркетинговими комунікаціями / Івент та МІСЕ-менеджмент у готельно-ресторанному господарстві 4. Основи туризмознавства/ Рекреаційні комплекси 5. Бізнес-етика в індустрії гостинності / Професійна етика та етикет у закладах готельно-ресторанного господарства 6. Електронний бізнес у сфері готельно-ресторанного господарства / Аналіз діяльності підприємств ГРП 7. Економічний аналіз/ Аналіз економічних рішень 8. Ціноутворення у сфері послуг / Цінова стратегія готельно-ресторанного бізнесу 9. Інвестування в сфері послуг / інноваційно-інвестиційна діяльність в галузі готельно-ресторанного господарства 10. Соціально-трудова відносина та економіка праці / Демографія праці 11. Організація логістичного обслуговування в галузі / 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Event - технології 2. НАССР у ресторанному господарстві 3. HR-менеджмент готелів і ресторанів 4. Revenue -менеджмент в індустрії гостинності 5. Автоматизоване проектування 6. Архітектура та дизайн 7. Барна справа 8. Бізнес планування 9. Бренд -менеджмент та управління діловим іміджем 10. Винний туризм 11. Гастрономічний туризм 12. Гостинність 13. Дипломатичний протокол та етикет 14. Енологія 15. Етнічні кухні 16. Інвестування 17. Кондитерське та пекарське мистецтво 18. Конфліктологія 19. Корпоративна культура 20. Кулінарні традиції України 21. Культурна спадщина України 22. Курортна справа 23. Лідерство і організаційна поведінка 24. Нутриціологія 25. Ораторське мистецтво 26. Організація командної роботи 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматизоване проектування 2. Архітектура та дизайн 3. Барна справа 4. Бізнес планування 5. Бренд -менеджмент та управління діловим іміджем 6. Винний туризм 7. Гастрономічний туризм 8. Дипломатичний протокол та етикет 9. Енологія 10. Етнічні кухні 11. Інвестування 12. Кондитерське та пекарське мистецтво 13. Конфліктологія 14. Корпоративна культура 15. Кулінарні традиції України 16. Культура готельно-ресторанної справи 17. Культурна спадщина України 18. Курортна справа 19. Лідерство і організаційна поведінка 20. Нутриціологія 21. Ораторське мистецтво 22. Організація командної роботи 23. Психологія 24. Регіональна економіка 25. Рекреаційні комплекси 26. Ресторанний креатив 27. Сомельє 28. Статистика 29. Технології крафтових виробництв 30. Транспортна логістика 	<p>уніфікований обсяг вибірових дисциплін за кредитами та розподілом годин (аудиторних, самостійної роботи), що дозволяє забезпечити студентам мобільність щодо вибору будь-якої ОК.</p> <p>За пропозиціями здобувачів вищої освіти введені такі вибіркові компоненти як – Барна справа, Кондитерське та пекарське мистецтво, Сомельє (<i>здобувач вищої освіти Орлов М.С</i>). Також студенти запропонували обов'язкову компоненту – Комунікативний менеджмент (<i>здобувач вищої освіти Жосан В.Д</i>) (протокол засідання кафедри № 4 від 20.04.2020 року)</p> <p>За пропозиціями здобувачів вищої освіти освітня компонента «Культура готельно-ресторанної справи» переведена в вибіркові (<i>Голова Студентської ради факультету Лазарева Д.В.</i>)</p> <p>За пропозиціями роботодавців в ОП 2020р введено вибіркову дисципліну HR-менеджмент (<i>пропозицію внесла О.Кіфа –ресторанна компанія Synergy</i>). (протокол засідання кафедри № 4 від 20.04.2020 року)</p>

<p>Транспортне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>12. Організаційно-економічний механізм державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу/ Державна політика сприяння</p> <p>13. Економічна безпека/ Економічна та майнова безпека бізнесу</p> <p>14. Міжнародне співробітництво у готельно-ресторанному бізнесі/ Міжнародні відносини</p>	<p>27. Психологія</p> <p>28. Рекреаційні комплекси</p> <p>29. Ресторанний креатив</p> <p>30. Сомельє</p> <p>31. Соціологія праці та управління</p> <p>32. Статистика</p> <p>33. Технології крафтових виробництв</p> <p>34. Транспортна логістика</p> <p>35. Трудове право</p> <p>36. Туристичне країнознавство</p> <p>37. Управління дистрибуцією послуг</p> <p>38. Управління підприємницькими ризиками</p> <p>39. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг</p> <p>40. Фінанси підприємства</p> <p>41. Фінансовий менеджмент</p>	<p>31. Трудове право</p> <p>32. Туристичне країнознавство</p> <p>33. Управління дистрибуцією послуг</p> <p>34. Управління підприємницькими ризиками</p> <p>35. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг</p> <p>36. Фінанси підприємства</p> <p>37. Фінансовий менеджмент</p> <p>38. Event - технології</p> <p>39. НАССР у ресторанному господарстві</p> <p>40. HR-менеджмент готелів і ресторанів</p> <p>41. Revenue -менеджмент в індустрії гостинності</p>	<p>За пропозиціями роботодавців (протокол засідання Експертної рада роботодавців № 3 від 18 квітня 2022 р.), в ОП 2022р введено вибіркочу освітню компоненту «Регіональна економіка». (пропозицію вніс <i>Голова Експертної ради роботодавців, засновник і керівник компанії та мережі готелів Ribas Hotels Group, Лунашко А.П.</i>)</p> <p>На основі вивчення досвіду ВНMS Business School (Люцерн, Швейцарія), зокрема програми Hospitality Management Programs https://cutt.ly/n5imRBA, введено вибіркочі ОК - Revenue - менеджмент, Архітектура та дизайн</p> <p>На основі вивчення досвіду Les Roches International School of Hotel Management, зокрема програма BBA in Global Hospitality Management (https://cutt.ly/x5iPdXn), César Ritz Colleges (https://cutt.ly/H5iPjbE) Програма Bachelor of Arts in Hospitality Business Management Glion Institute of Higher Education, (Гліон, Бюль, Швейцарія) (https://cutt.ly/U5iPcR4) програма International Hospitality Business введени вибіркочі ОК Бренд</p>
---	---	--	--

			<p>менеджмент та управління діловим іміджем, Управління поведінкою споживачів готельних і ресторанних послуг.</p> <p>Імплементовано досвід КНТЕУ щодо уніфікації обсягу кредитів вибіркового ОК, введено ОК Ресторанний креатив.</p>
--	--	--	--