

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДПРИЄМНИЦТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
БІЗНЕСІ

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Ступінь вищої освіти бакалавр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи

Київ 2020 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми

Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Ступінь вищої освіти бакалавр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Проректор з науково-педагогічної діяльності (освітня діяльність)

18.11.2020



О.Б. Моргулень

Схвалено Вченою радою факультету економіки та бізнесу

Протокол від « 18 » листопада 2020 року № 5

Декан факультету економіки та бізнесу

18.11.2020



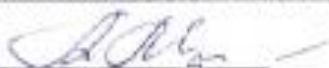
О.В. Ольшанський

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри економіки та сфери обслуговування

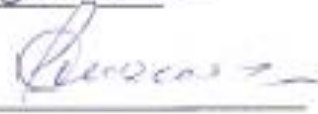
Протокол від « 12 » листопада 2020 року № 4

Завідувач кафедри економіки та сфери обслуговування

12.11.2020



А.О. Мельник

Гарант освітньої програми  Ю.Я. Опанашук

Введено в дію наказом КНУТД від «30» 11 2020 року № 264

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

РОЗРОБНИКИ:

Гарант освітньої програми Опанашук Юрій Якович, доцент кафедри економіки та сфери обслуговування Київського національного університету технологій та дизайну.

Члени робочої групи:

Ольшанська Олександра Володимирівна, д.е.н., професор кафедри економіки та сфери обслуговування Київського національного університету технологій та дизайну;

Костинець Валерія Володимирівна, к.е.н., доцент кафедри економіки та сфери обслуговування Київського національного університету технологій та дизайну;

Грищенко Олексій Сергійович, студент факультету економіки та бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну.

РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:

- 1) Стригун Юрій Леонідович, директор «Державного підприємства «Готельний комплекс «Національний» Управління справами Апарату Верховної Ради України»;
- 2) Туча Вікторія Володимирівна, директор готельного комплексу «Київ» Управління справами Апарату Верховної Ради України;
- 3) Пілоян Олександр Анатолійович, генеральний директор ТОВ «ДАВ клуб»;
- 4) Парфьонов Олексій Ігорович, директор ФОП Парфьонов О.І.;
- 5) Грінченко Владислав Леонідович, директор ТОВ «Контрабандо».

1. Профіль освітньо-професійної програми Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний університет технологій та дизайну Кафедра економіки та сфери обслуговування
Ступінь вищої освіти та кваліфікація мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 24 Сфера обслуговування Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
Офіційна назва освітньої програми	Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240/180 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України – шостий рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, фахова передвища освіта, або ступінь молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://knutd.edu.ua/ekts/
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють базовими знаннями, загальними та спеціальними компетентностями у сфері функціонування та розвитку виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, мають сформоване економічне, управлінське та підприємницьке мислення, ефективні комунікаційні та соціальні навички, активну громадянську позицію.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Програма орієнтована на формування у здобувачів компетентностей щодо набуття глибоких знань, умінь та навичок зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Обов'язкові навчальні модулі – 75%, з них: дисципліни загальної підготовки – 10%, професійної підготовки – 64%, практична підготовка – 13%, вивчення іноземної мови – 13%. Дисципліни вільного вибору студента 25% обираються із загальноуніверситетського каталогу відповідно до затвердженої процедури в Університеті.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма для підготовки бакалавра.
Основний фокус програми	Акцент у програмі зроблено на здобутті підприємницьких навичок та знань у готельно-ресторанному бізнесі, який передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання. Освітня програма дозволяє ґрунтовно вивчити специфіку організації готельно-ресторанного бізнесу та технологічні особливості сфери обслуговування. Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. У програмі застосовано комплексний підхід до формування підприємницьких навичок та знань з управління

	сучасними підприємствами сфери обслуговування, що реалізується через навчання та практичну підготовку. Компоненти, які включено в освітню програму, засновані на теорії та практичному досвіді функціонування підприємств готельно-ресторанної справи. Освітня програма дозволяє студентам набути навичок та досвіду щодо організації та управління діяльністю підприємств сфери обслуговування, яка включає: підприємництво, економіку, маркетинг, фінанси, облік та звітність, організацію праці, проєктування та налагодження виробництва продукції та послуг підприємств готельно-ресторанних бізнесу.
Особливості освітньої програми	Програма розвиває перспективи з професійної підготовки фахівців у сфері обслуговування з урахуванням специфічних особливостей функціонування та реалізації підприємницької діяльності у готельно-ресторанному бізнесі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники матимуть достатньо професійних знань та фаховий компетентностей, а також підприємницьких навичок, що дозволяють їм як започаткувати власний бізнес, так і бути працевлаштованим на підприємствах, в організаціях та установах, що функціонують в готельно-ресторанному бізнесі будь-яких організаційно-правових форм відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими посадами та кодами професійних груп: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій (директор готельного (ресторанного) підприємства); 1225 Завідувач підприємства громадського харчування, готелю; 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.); 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 4222 Адміністратор (господар) залу.
Подальше навчання	Можливість навчання за освітньо-науковою або освітньо-професійною програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Можливість отримання освіти на другому (магістерському) рівні на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання за програмою відбуваються на засадах студентоцентрованого навчання, з використанням проблемно-та професійно-орієнтований, комунікативного, міждисциплінарного підходів до навчання. Форми організації освітнього процесу: лекція, семінарське, практичне, лабораторне заняття, практична підготовка, самостійна робота, індивідуальні заняття, консультації, розроблення фахових проєктів (робіт), самонавчання через електронне Модульне середовище освітнього процесу КНУТД. Використовуються інтерактивні лекції та семінари, виїзні практичні та лабораторні заняття та тренінги, а також заняття «Open air».

Оцінювання	Оцінювання здійснюється згідно з системою ECTS, 100-бальною шкалою та національною шкалою оцінювання. Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, есе, презентації, звіти, контрольні роботи, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль: екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захисти курсових робіт та практик. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.	
6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу як під час навчання, так і здійснення професійної діяльності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1	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.
	ЗК2	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.
	ЗК3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК5	Здатність працювати в команді.
	ЗК6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК8	Навики здійснення безпечної діяльності.
	ЗК9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК12	Здатність до креативного та критичного мислення.
	ЗК13	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК14	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість та винахідливість.
Фахові компетентності (ФК)	ФК1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	ФК2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	ФК3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

	ФК4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	ФК5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	ФК7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	ФК8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	ФК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ФК10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК11	Здатність виявляти, визначати та оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	ФК12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК14	Формування комплексного уявлення щодо організації діяльності індустрії гостинності на прикладі міжнародної та вітчизняної практики.
	ФК15	Здатність раціонально використовувати можливості підприємств готельно-ресторанного бізнесу задля їх подальшого розвитку та підвищення ефективності діяльності.

7 – Програмні результати навчання

Знання та розуміння:

ПРН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 2	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.
ПРН 3	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Застосування знань та розуміння(уміння):

ПРН 4	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
-------	---

ПРН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 6	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі наявних наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 8	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 9	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 10	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ПРН 11	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 12	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН 13	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 14	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 15	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН 16	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.
ПРН 17	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.
ПРН 18	Використовувати знання з професійно-орієнтованих дисциплін в сфері бізнес-технологій в готельно-ресторанній справі.
ПРН 19	Організовувати та контролювати бізнес-процеси в готельно-ресторанній справі, приймати організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.
ПРН 20	Використовувати інструменти позиціонування на ринку послуг, застосовувати інноваційні технології організації діяльності та забезпечувати клієнтоорієнтований сервіс для формування позитивного іміджу.
Формування суджень:	
ПРН 21	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
ПРН 22	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 23	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 24	Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН 25	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг.

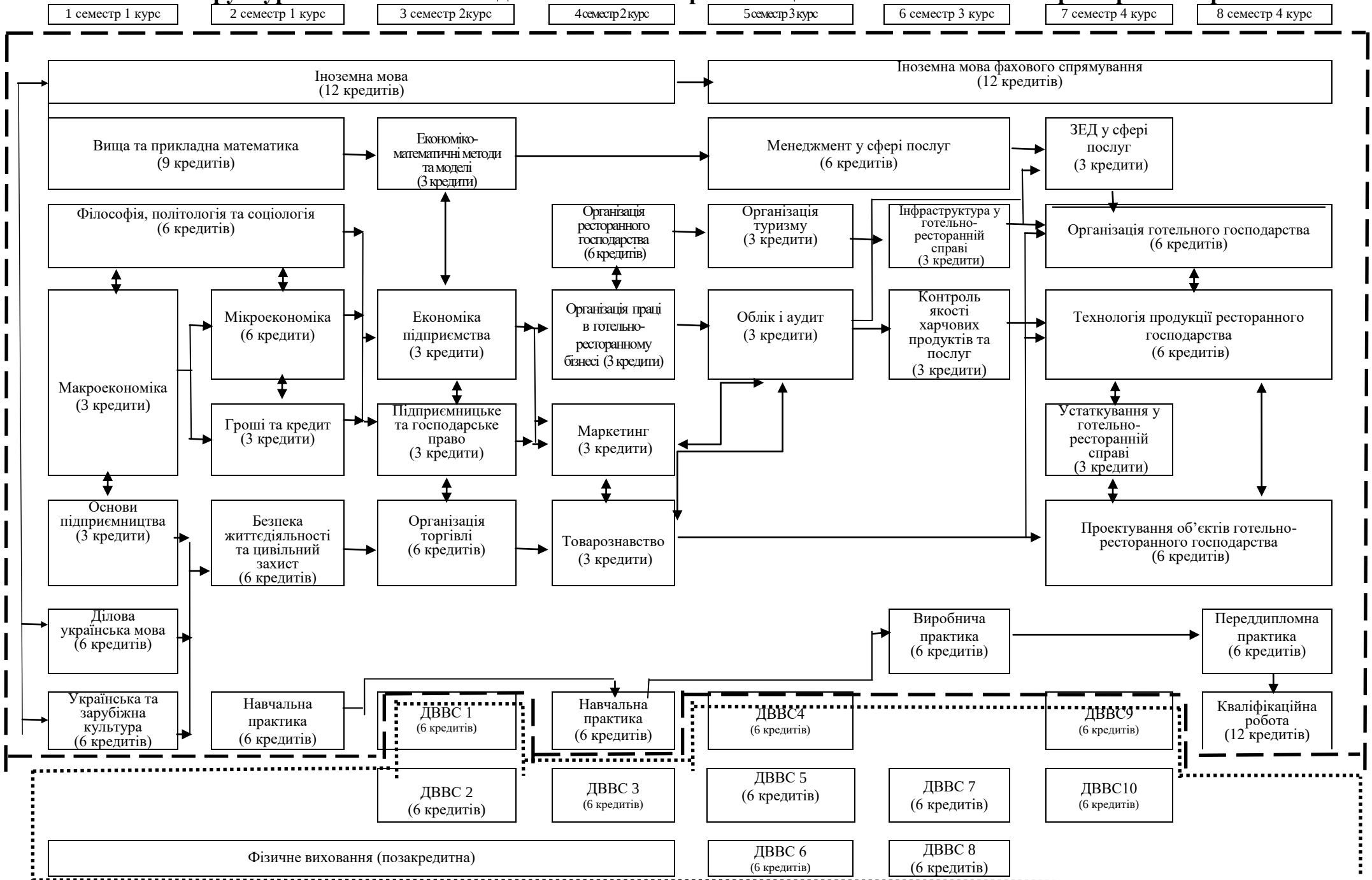
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Всі науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються; мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. В процесі організації навчання залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної, творчої та фахової роботи, іноземні лектори.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес за освітньою програмою протягом всього циклу підготовки. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека Київського національного університету технологій та дизайну забезпечена необхідними підручниками та навчальними посібниками, науковими та монографічними виданнями, а також фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в тому числі в електронному вигляді. На офіційному веб-сайті – https://knutd.edu.ua/ розміщено основну інформацію про освітню, наукову, навчально-методичну та видавничу діяльність університету, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактну інформацію тощо. В університеті функціонує модульне середовище освітнього процесу – електронний ресурс, який містить всі необхідні навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, у тому числі для забезпечення дистанційного навчання, що відповідає встановленим вимогам. Освітню програму повністю забезпечено навчально-методичним комплексом з усіх необхідних компонентів, що в повній мірі представлено у модульному середовищі освітнього процесу Університету.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Київським національним університетом технологій та дизайну та організаціями-партнерами.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародну кредитну мобільність організовано на підставі двосторонніх угод про співробітництво між Університетом та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, а також в рамках програми ERASMUS +, що надає можливість отримувати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією; одержати диплом зарубіжного університету.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється за акредитованими освітніми програмами.

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

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська та зарубіжна культура	6	залік
ОК 2	Іноземна мова	12	залік, екзамен
ОК 3	Ділова українська мова	6	залік
ОК 4	Філософія, політологія та соціологія	6	залік, екзамен
ОК 5	Іноземна мова фахового спрямування	12	залік, екзамен
ОК 6	Фізичне виховання ¹	-	залік
Всього з циклу		42	
Цикл професійної підготовки			
ОК 7	Макроекономіка	3	екзамен
ОК 8	Мікроекономіка	6	залік
ОК 9	Гроші і кредит	3	залік
ОК 10	Вища та прикладна математика	9	залік, екзамен
ОК 11	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	6	екзамен
ОК 12	Основи підприємництва	3	екзамен
ОК 13	Підприємницьке та господарське право	3	екзамен
ОК 14	Економіко-математичні методи та моделі	3	залік
ОК 15	Організація праці в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ОК 16	Економіка підприємства	3	екзамен
ОК 17	Маркетинг	3	залік
ОК 18	Товарознавство	3	залік
ОК 19	Організація готельного господарства	6	залік, екзамен
ОК 20	Організація ресторанного господарства	6	залік, екзамен
ОК 21	Організація торгівлі	6	екзамен
ОК 22	Облік і аудит	3	залік
ОК 23	Менеджмент у сфері послуг	6	залік, екзамен
ОК 24	Контроль якості харчових продуктів та послуг	3	залік
ОК 25	Устаткування у готельно-ресторанній справі	3	залік
ОК 26	Організація туризму	3	екзамен
ОК 27	Інфраструктура у готельно-ресторанній справі	3	екзамен
ОК 28	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 29	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 30	Зовнішньоекономічна діяльність у сфері послуг	3	екзамен
ОК 31	Практична підготовка	24	залік
ОК 32	Кваліфікаційна робота	12	атестація
Всього з циклу		138	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ДВВС	Дисципліни вільного вибору студента	60	залік
Всього з циклу		60	
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема підготовки бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Документ про вищу освіту	Диплом державного зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15
ОК1	+	+					+																						
ОК2				+			+				+																		
ОК3				+		+																							
ОК4	+	+	+																										
ОК5				+			+				+																		
ОК6	+				+																								
ОК7	+								+																				
ОК8	+																									+	+		+
ОК9										+				+										+					
ОК10			+						+																				
ОК11		+						+															+						
ОК12					+									+												+			
ОК13		+											+				+												
ОК14				+					+																				
ОК15								+													+				+				
ОК16					+				+				+					+	+					+		+			
ОК17				+					+			+		+				+			+	+							
ОК18									+	+					+				+		+			+					
ОК19										+				+	+	+				+		+						+	
ОК20										+				+	+	+				+	+	+						+	
ОК21										+				+	+	+			+	+								+	
ОК22									+				+											+			+		+
ОК23					+								+			+		+	+							+	+		
ОК24								+																	+		+		
ОК25								+							+								+		+				+
ОК26										+		+		+		+				+	+							+	
ОК27	+											+			+			+		+		+	+					+	
ОК28								+		+		+		+	+	+				+			+						+
ОК29								+		+					+	+				+	+	+							
ОК30				+					+							+		+											
ОК31					+				+	+						+				+		+	+	+					+
ОК32						+			+	+												+			+				

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	ПРН 23	ПРН 24	ПРН 25
OK1															+	+	+								+
OK2																					+			+	+
OK3															+		+					+		+	+
OK4			+												+	+									+
OK5																					+			+	+
OK6																	+								
OK7				+													+					+			
OK8																			+			+			
OK9				+																					
OK10														+											
OK11	+		+				+	+			+		+												
OK12	+						+		+			+		+				+		+				+	
OK13	+		+		+										+	+	+	+							
OK14				+		+	+			+				+										+	
OK15	+	+	+		+	+	+					+	+					+	+						
OK16	+			+								+						+				+	+	+	
OK17				+		+	+		+	+								+		+				+	
OK18				+					+		+														
OK19	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+
OK20	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+
OK21				+	+									+						+					
OK22	+					+												+				+			
OK23		+			+	+	+		+			+		+				+	+	+		+	+		
OK24	+						+				+								+			+			
OK25						+	+	+			+								+	+		+			
OK26		+			+	+				+				+				+	+	+			+		+
OK27		+			+	+		+		+		+		+					+	+					
OK28	+	+			+	+		+	+	+			+					+	+	+				+	
OK29	+	+			+	+		+	+		+							+	+	+		+			
OK30							+	+		+										+			+		
OK31	+	+	+						+		+			+					+	+				+	+
OK32	+	+	+						+					+					+	+				+	+

Хронологія перегляду освітньої програми

Зміни внесені до освітньої програми відповідно до рішення Вченої ради факультету економіки та бізнесу:

1. Від 15 грудня 2020 р., протокол № 7

1.1. Коригування в п.2 переліку освітніх компонент до потреб стейкхолдерів.

1.2. У зв'язку із зміною порядку формування в навчальних планах блоку дисциплін вільного вибору студента за наказом №243-уч від 10.12.2020 р. з відповідним внесенням змін в структурно-логічній схемі.

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
«ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС
«НАЦІОНАЛЬНИЙ»
УПРАВЛІННЯ СПРАВАМИ АПАРАТУ
ВЕРХОВНОЇ РАДИ УКРАЇНИ»

«23» листопада 2020 р.

01021, м.Київ-21

вул. Липська, 5

факс: (044) 255-89-97

тел: (044) 255-88-88

ЄДРПОУ 05907265

hotel@natsionalny.kiev.ua

ВІДГУК

на освітньо-професійну програму

«Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»

На сьогоднішній день якісна підготовка здобувачів вищої освіти у сфері обслуговування для України є одним із найважливіших завдань. Київський національний університет технологій та дизайну, у своєму складі, поєднує потужний кадровий потенціал і матеріально-технічну базу за для підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньою програмою Підприємництво у готельно-ресторанній справі.

Здатність організовувати процес обслуговування на готельних і ресторанных підприємствах, санаторно-курортних комплексах, володіння сучасними інформаційними та комунікаційними технологіями є основним вимогами до фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Освітньо-професійна програма «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі» розроблена кафедрою економіки та сфери послуг факультету економіки та бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну, враховує потреби потенційних роботодавців, висунуті на сучасному ринку праці.

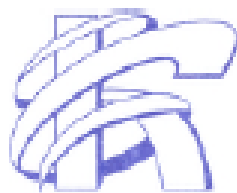
В освітньо-професійній програмі чітко визначені програмні компетентності, що розподілені на загальні і фахові, виокремлено програмні компоненти та їх логічний взаємозв'язок.

Навчальний план підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі» відповідає завданням програми. Послідовність вивчення, перелік і обсяг дисциплін (нормативних та вибіркових), а також графік навчального процесу, відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», це сприяє отриманню програмних результатів та задовільняє потреби роботодавців у сфері гостинності.

Директор
«Готельного комплексу «Національний»



Ю.Л. Стригун



ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС «КИЇВ»
УПРАВЛІННЯ СПРАВАМИ АПАРАТУ ВЕРХОВНОЇ РАДИ УКРАЇНИ»
01021, м. Київ-21, вул. Грушевського, 26/1, тел. 253-00-42, факс 253-81-47

Наш №

Дата "___" _____ 20__ р.

ВІДГУК

на освітньо-професійну програму
«Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»
підготовки здобувачів вищої освіти

Готельно-ресторанна справа одна з найбільш пріоритетних спеціальностей у сучасному світі, тому питанню підготовки висококваліфікованих фахівців означеного профілю приділяють увагу багато закладів вищої освіти України.

Система підготовки фахівців для роботи у готельно-ресторанному бізнесу у Київському національному університеті технологій та дизайну заснована на змістовній основі знань, умінь, навичок, а також на досвіді самостійної роботи і особистої відповідальності кожного студента.

Представлений в освітньо-професійній програмі перелік компонентів безпосередньо стосується підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Це такі дисципліни як «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Устаткування у готельно-ресторанній господарства», «Менеджмент у сфері послуг» тощо.

На нашу думку, компоненти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» Київського національного університету технологій та дизайну забезпечують формування високого рівня готовності фахівця до професійної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі.

Отже, освітньо-професійна програма «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі», за якою здійснюється підготовка бакалаврів, задає важливі орієнтири для майбутніх фахівців сфери гостинності та забезпечує відповідні програмні результати навчання.

Директор

«Готельного комплексу «Київ»

В.В. Туча

Вих. № 1-11 від 30.11.2020

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня
Київського національного університету технологій та дизайну
«Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена належним чином та враховує сучасні світові тенденції підготовки конкурентоспроможних фахівців сфери обслуговування, які вимагають опанування молодими спеціалістами широкого спектру професійних компетентностей, зокрема у сфері туризму.

Готельно-ресторанний бізнес є головним фактором і основою складовою туристичної інфраструктури, відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. Ця сфера в комплексі туристичних послуг світового господарства розвивається швидкими темпами і в перспективі може стати найбільш важливим сектором туристичної діяльності.

Стан готельно-ресторанного бізнесу впливає на розвиток індустрії туризму загалом, створення туристичних послуг, інші ключові сегменти економіки - транспорт, будівництво, зв'язок, торгівлю та ін. Таким чином, створення ефективного готельно-ресторанного бізнесу відіграє важливе значення як один з пріоритетних напрямів структурної перебудови економіки України.

Як туристичний оператор маємо відзначити, що дана освітня програма побудована таким чином, що надає змогу майбутнім фахівцям сфери обслуговування розширити свої професійні компетентності у сфері туризму. Оскільки готельний та ресторанний бізнес нерозривно пов'язані із сферою туризму, вважаємо правильним та доцільним наявність у даній освітньо-професійній програмі такої дисципліни, як «Організація туризму».

Генеральний директор



О.А. Пілюх

ФОП Парфьонов О.І.

Україна, м.Київ, пр-т Перемоги, 62-а
р/р UA103206490000026005052632907
АТ КБ «ПРИВАТБАНК»
МФО 320649
Код ЄДРПОУ 3105418270
Тел.: (044) 333-39-96
e-mail: hotelalexandriya@gmail.com

Ukraine, Kiev, the circular of Victory 62a
The settlement account in bank
UA 103206490000026005052632907
Corp.Commercial Bank Privat
The code of bank 320649
The code of organization 3105418270
Tel: (044) 333-39-96
e-mail: hotelalexandriya@gmail.com

Вих.№ 6

09.02.2021р.

Рецензія

на освітньо-професійну програму

«Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі»

Освітньо-професійна програма Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа сформована відповідно до стандарту. Програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які мають право навчатися за спеціальністю, а також включає перелік компонентів і логічну послідовність їх вивчення, що забезпечує результати навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Навчаючись за освітньо-професійною програмою «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі», студенти отримують певний рівень знань з процесу організації і надання послуг у закладах сфери обслуговування, ознайомлюються зі структурними підрозділами підприємств, їх функціями, особливостями діяльності, а також з основами управління.

Студенти Київського національного університету технологій та дизайну, які відвідували ресторанний комплекс Фірма «Ольга» готелю «Александрія», показали високий рівень знань і умінь щодо організації обслуговування, процесу надання ресторанних послуг, а це дає змогу стверджувати про якість освітньо-професійної програми їх навчання.

Враховуючи особливості постійного розвитку сфери гостинності, рекомендуємо задля удосконалення програми навчання включити до переліку обов'язкових дисциплін так як: метрологія, стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанній справі; контроль якості харчових продуктів та послуг; устаткування у готельно-ресторанній справі. Таке доповнення освітньо-професійної програми сприятиме більш кращій підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Директор



Парфьонов О.І.

Рецензія

на освітньо-професійну програму

«Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»

Метою рецензованої освітньо-професійної програми «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі», за якою отримують свої професійні знання та уміння студенти Київського національного університету технологій та дизайну є підготовка соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Перелік компонентів освітньо-професійної програми дозволяє сформувати певний рівень готовності студентів до процесу надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних і готельних закладів, ознайомити зі структурними підрозділами, їх управлінням, а також з особливостями маркетингової політики підприємств.

Одним із позитивних факторів освітньо-професійної програми є наявність вибіркового компонентів, що дозволяє студентам самостійно зробити вибір щодо вивчення дисциплін, які відповідають їх професійним інтересам.

Побажанням щодо подальшого розвитку спеціальності є більше залучення представників готельно-ресторанного бізнесу до участі у заходах які проводяться як кафедрою так і університетом загалом.

Директор
ТОВ «Контрабандо»

В.Л. Гріненко

