

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



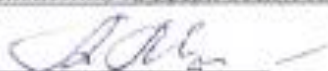
О.В. Ольшанська

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри економіки та сфери обслуговування

Протокол від «12» листопада 2020 року № 4

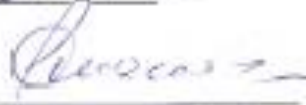
Завідувач кафедри економіки та сфери обслуговування

12.11.2020



А.О. Мельник

Гарант освітньої програми Ю.Я. Опанашук







Ю.Я. Опанашук

Введено в дію наказом КНУТД від «30» 11 2020 року № 268

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

РОЗРОБНИКИ:

Група забезпечення освітньої програми	ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада	Підпис	Дата
Гарант освітньої програми	Тонких О.Г., к.е.н, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		25.09.2023
Робоча група	Моргулець О.Б., д.е.н., професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		25.09.2023
	Городянська Л.В., к.е.н, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		25.09.2023
	Шевченко О.О., к.е.н, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу		25.09.2023

РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:

- 1) Пілоян Олександр Анатолійович, генеральний директор ТОВ «ДАВ клуб»;
- 2) Федорова О.М., директор департаменту з управління персоналом готель «Інтер Континенталь»;
- 3) Парфьонов Олексій Ігорович, директор ФОП Парфьонов О.І.;
- 4) Стригун Юрій Леонідович, директор «Державного підприємства «Готельний комплекс «Національний» Управління справами Апарату Верховної Ради України»;
- 5) Гріненко Владислав Леонідович, директор ТОВ «Контрабандо».

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

1.1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний університет технологій та дизайну Кафедра економіки та сфери обслуговування
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми 1841 від 22.06.2021
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України – 6 рівень.
Передумови	Повна загальна середня освіта, фахова передвища освіта, або ступінь молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://knutd.edu.ua/ekts/
1.2 – 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.	
1.3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<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, 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.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p>

	<p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p> <p>Програма орієнтована на формування у здобувачів компетентностей щодо набуття глибоких знань, умінь та навичок зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Обов'язкові навчальні модулі – 75%, з них: практична підготовка – 13%, вивчення іноземної мови – 13%, написання кваліфікаційної роботи – 13%. Дисципліни вільного вибору студента 25% обираються із загальноуніверситетського каталогу відповідно до затвердженої процедури в Університеті.</p>
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, проектування 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.
1.4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>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:</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій (директор готельного (ресторанного) підприємства);</p> <p>1225 Завідувач підприємства громадського харчування, готелю;</p> <p>1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.);</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства;</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи;</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу.</p>

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.	
1.5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	Викладання та навчання за програмою відбуваються на засадах студентоцентрованого навчання, з використанням проблемно-та професійно-орієнтованих, 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.	
1.6 – 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	Навички 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 організувати 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 (закладах) 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 організувати 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.

1.7 – Програмні результати навчання

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.
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 ресторанних 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	Здатність продемонструвати знання основ професійно-орієнтованих дисциплін із спеціальності в галузі бізнес-технологій в готельно-ресторанній діяльності.
ПРН 19	Здатність організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту, приймати організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.
ПРН 20	Здатність розробляти концепції позиціонування на ринку послуг, застосовувати інноваційні технології організації діяльності закладу та створення клієнтоорієнтованого готельного та ресторанного продукту (послуги) для формування позитивного іміджу.
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 проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН 25	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

1.8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Всі науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією, відповідають профілю і напряму 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

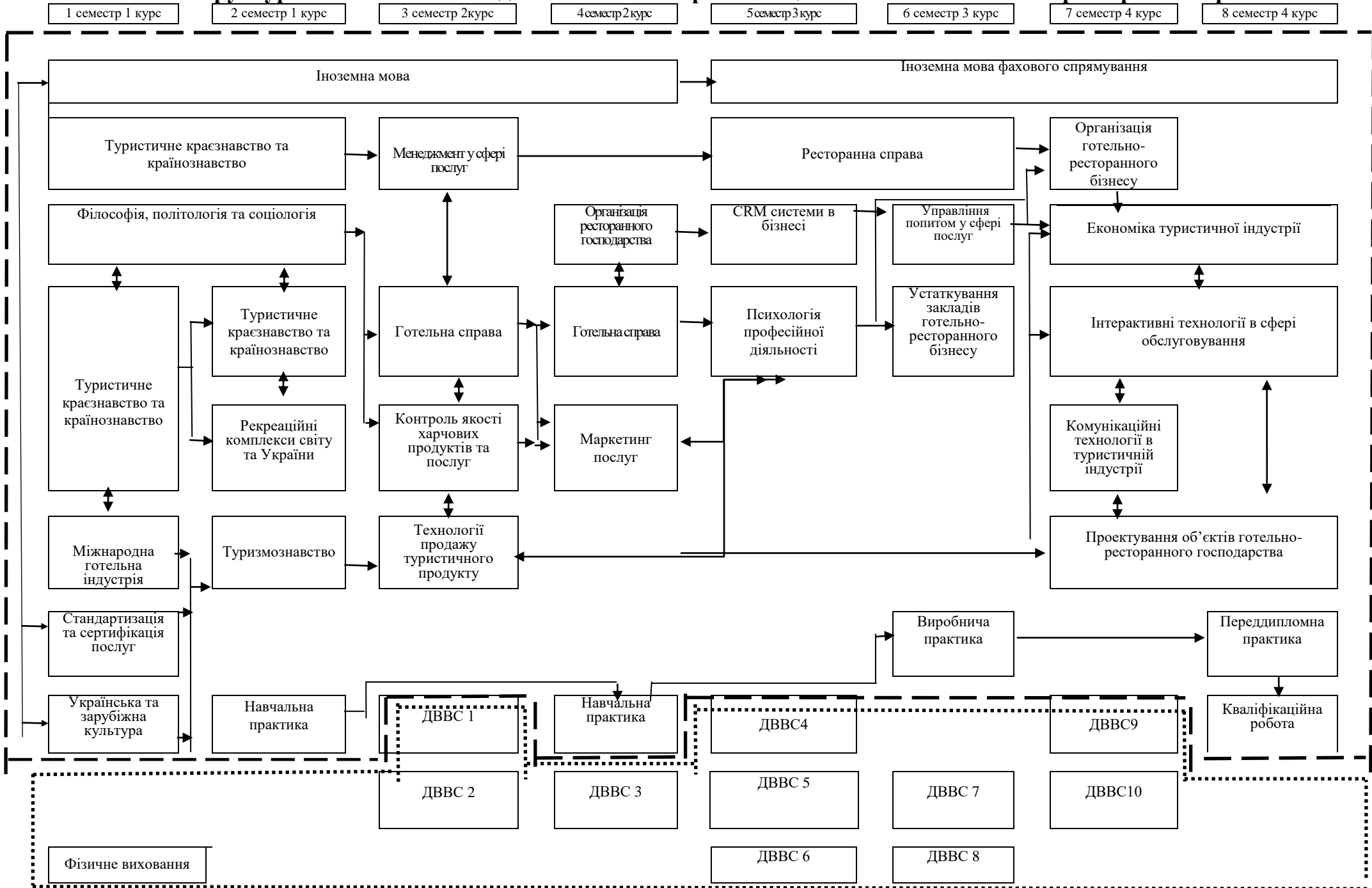
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації 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			
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	3	залік
ОК 7	Рекреаційні комплекси світу та України	3	екзамен
ОК 8	Міжнародна готельна індустрія	3	залік
ОК 9	CRM-системи в бізнесі	3	залік
ОК 10	Туристичне краєзнавство та країнознавство	9	залік, екзамен
ОК 11	Психологія професійної діяльності	6	екзамен
ОК 12	Технології продажу туристичного продукту	3	екзамен
ОК 13	Економіка туристичної індустрії	3	екзамен
ОК 14	Курортна справа	3	залік
ОК 15	Маркетинг послуг	3	залік
ОК 16	Стандартизація та сертифікація послуг	3	екзамен
ОК 17	Готельна справа	5	залік
	Курсова робота	1	захист
ОК 18	Ресторанна справа	8	залік
	Курсова робота	1	захист
ОК 19	Комунікаційні технології в туристичній індустрії	6	залік, екзамен
ОК 20	Менеджмент у сфері послуг	6	залік, екзамен
ОК 21	Екскурсійне обслуговування рекреаційних систем	6	екзамен
ОК 22	Контроль якості харчових продуктів та послуг	3	залік
ОК 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	залік, екзамен
ОК 24	Туризмознавство	3	залік
ОК 25	Управління попитом у сфері послуг	3	залік
ОК 26	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 27	Організація готельно-ресторанного бізнесу	3	екзамен
ОК 28	Інтерактивні технології в сфері обслуговування	6	екзамен
Практична підготовка			
ОК 29	Навчальна практика 1	6	залік
ОК 30	Навчальна практика 2	6	залік
ОК 31	Виробнича практика	6	залік
ОК 32	Переддипломна практика	6	залік
Атестація			
ОК 33	Атестаційний екзамен	-	екзамен
	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12	захист
Всього з циклу		180	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ДВВС	Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти	60	залік
Всього з циклу		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

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



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, а також в частині структури навчального плану у зв'язку з перепідпорядкуванням освітньої програми кафедри підприємництва та бізнесу факультету підприємництва та права кафедрі економіки та сфери обслуговування факультету економіки та бізнесу (ФЕБ) за наказом №168 від 23.09.2020 р.*

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.*

Зміни внесені до освітньої програми відповідно до рішення Вченої ради факультету культурних і креативних індустрій:

1. Від 25 січня 2022 р., протокол № 5

1.1. *Внесено зміну гаранта та складу робочої групи (протокол засідання кафедри ТГРБ від 23 жовтня 2021 р. №4) відповідно до наказу по Університету від 07.12.2021 р. №373.*

2. Від 26 вересня 2022 р., протокол № 3

2.1. *Внесено зміну гаранта та складу робочої групи (протокол засідання кафедри ТГРБ від 30 серпня 2022 р. №2) відповідно до наказу по Університету від 19.09.2022 р. №222.*

3. Від 20 березня 2023 р., протокол № 6

3.1. *Внесено зміну гаранта та складу робочої групи (протокол засідання кафедри ТГРБ від 29 листопада 2022 р. №4) відповідно до наказу по Університету від 26.12.2022 р. №319.*

4. Від 9 серпня 2023 р., протокол № 1

4.1. *Внесено зміну гаранта та складу робочої групи (протокол засідання кафедри ТГРБ від 26 червня 2023 р. №12) відповідно до наказу по Університету від 28.07.2023 р. №2224*

4.2. *Переглянуто на актуальність і внесено зміни відповідно до оновленої форми освітньої програм, відповідно до розпорядження ректора КНУТД від 18.05.2023 р. № 28.*

5. Від 4 жовтня 2023 р., протокол № 4

5.1. *Внесено зміну гаранта та складу робочої групи (протокол засідання кафедри ТГРБ від 30 серпня 2022 р. №2) відповідно до наказу по Університету від 25.09.2023 № 396.*

Шифр за ОПН	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Результат за семестром				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					Розподіл годин на тижні за курсами і семестрами							
		Екзамени	Залики	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс			
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:			Семестри							
					лекції		лабораторії		практичні (семінари)	Кількість тижнів в семестрі									
											12	12	12	12	12	12	12	12	6
I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ																			
OK 1	Українська та зарубіжна культура		1			3	90	24	12		12	66	2						
OK 2	Іноземна мова	4	1,2,3			12	360	192			192	168	4	4	4	4			
OK 3	Ділова українська мова		1			3	90	24			24	66	2						
OK 4	Філософія, політологія та соціологія	1,2				6	180	48	24		24	132	2	2					
OK 5	Іноземна мова фахового спрямування	8	5,6,7			12	360	192			192	168			4	4	4		
OK 6	Фізичне виховання		1			3	90	24			24	66	2						
OK 7	Рекреаційні комплекси світу та України	1				6	180	60	36		24	120	5						
OK 8	Міжнародна готельна індустрія	1				6	180	60	36		24	120	5						
OK 9	CRM-системи в бізнесі		5			3	90	36	12		24	54			3				
OK 10	Туристичне краєзнавство та кредитованість	1,2				9	270	96	36		60	174	3	5					
OK 11	Психологія професійної діяльності	5				3	90	36	24		12	54			3				
OK 12	Технології продажу туристичного продукту	4				3	90	72	24		48	18			6				
OK 13	Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу	7,8				6	180	84	36		48	96				3	8		
OK 14	Курортна справа	5				3	90	36	24		12	54			3				
OK 15	Маркетинг послуг	3				3	90	48	24		24	42			4				
OK 16	Стандартизація та сертифікація послуг		2			3	90	48	24		24	42	4		3	8			
OK 17	Готельна справа	3,4				8	240	132	60	24	48	108							
	Курсова робота				4 КР	1	30				30								
OK 18	Ресторанна справа	5,6				8	240	156	60	36	60	84			3	10			
	Курсова робота				6 КР	1	30				30								
OK 19	Комунікаційні технології в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі		8			6	180	48	24		24	132					8		
OK 20	Менеджмент у сфері послуг	3				6	180	60	24		36	120			5				
OK 21	Експертне обслуговування рекреаційних систем	2				3	90	48	24		24	42	4						
OK 22	Контроль якості харчових продуктів та послуг	3				3	90	24	12		12	66		2					
OK 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу		5			3	90	36	24		12	54			3				
OK 24	Туризмознавство	2				6	180	72	36		36	108	6						
OK 25	Управління попитом у сфері послуг	6				3	90	60	24		36	30				5			
OK 26	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства		7			3	90	48	24		24	42					4		
OK 27	Організація готельно-ресторанного бізнесу	7				6	180	60	36		24	120					5		
OK 28	Інтерактивні технології в сфері обслуговування	7				3	90	36	12		24	54					3		
OK 29	Навчальна практика (Вступ до фаху)		2			6	180	0			180								
OK 30	Навчальна практика (Готельна справа)		4			6	180	0			180								
OK 31	Виробнича практика		6			6	180	0			180								
OK 32	Переддипломна практика		8			6	180	0			180								

