

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти «бакалавр»

спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

/А.А. Мазаракі/

(протокол № 10 від 21 червня 2018 р.)



Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2018 р.

Ректор /А.А. Мазаракі/

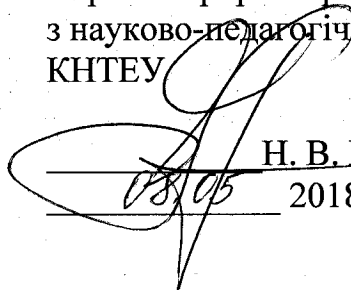
(наказ № 10 від 21 червня 2018 р.)



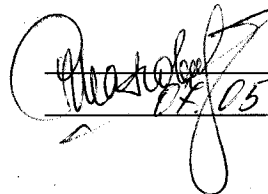
Київ 2018

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

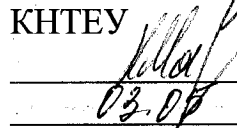
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ


Н. В. Притульська
03.05 2018 р.

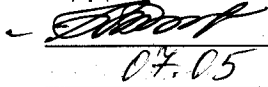
Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ


С. Л. Шаповал
07.05 2018 р.

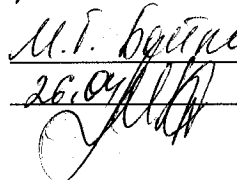
Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


К. В. Мостика
03.05 2018 р.

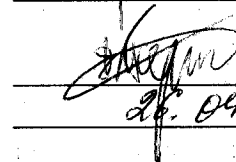
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


Т. В. Божко
07.05 2018 р.

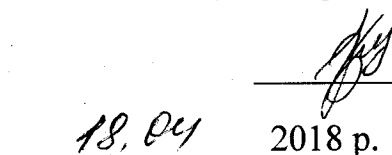
Погоджено
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
(назва кафедри)


М. І. Бойко (ініціали, прізвище)
26.04 2018 р.

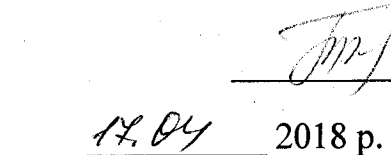
Погоджено
Представник РСС
М. Герасименко (ініціали, прізвище)


(підпис)
26.04 2018 р.

Погоджено
Бренд-шеф мережі ресторанів «Континент
Карт»
(посада, організація)


В. С. Дерев'яго
(ініціали, прізвище)
18.04 2018 р.

Погоджено
Керівник департаменту готельного
господарства InterContinental Kyiv
(посада, організація)


Т. М. Нарольська
(ініціали, прізвище)
17.04 2018 р.

Декан АРГББ 

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

№ п/п	Склад групи	Науковий ступінь, вчене звання	Посада
1.	Ведмідь Надія Іванівна	д.е.н., доц.	декан професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
2.	Бойко Маргарита Григорівна	д.е.н., професор	завідувач, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
3.	Босовська Мирослава Веліксівна	д.е.н., доц.	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
4.	Расулов Раміс Асимович	к.т.н., доцент	завідувач, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін
5.	Охріменко Алла Григорівна	к.е.н., доц.	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
6.	Расулова Алла Миколаївна	к.е.н., доц.	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу (керівник)
7.	Івахно Марина Володимирівна		керівник відділу маркетингу готелю «Алфавіто»
8.	Макєєва Наталія Михайлівна		головний фахівець з готельного обслуговування готелю «Хол ідей Інн»
9.	Гоголь Каріна Олександрівна		студентка 3 к. 8г «Готельна і ресторанна справа»
10.	Проволовська Анастасія Олександрівна		студентка 3 к. 8г «Готельна і ресторанна справа»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- | | | |
|----|-------------------------------|---|
| 1. | Дерев'яго Валентина Євгенівна | Бренд-шеф мережі ресторанів
«Континент Карт» |
| 2. | Нарольська Тетяна Михайлівна | Керівник департаменту
готельного
господарства InterContinental Kyiv |

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти «бакалавр» спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.21 р.
Цикл/рівень	НРК України –7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти/ступеня молодшого спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.21 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knteu.kiev.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють системою компетентностей, що забезпечать соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 75,0%. Обсяг компонент циклу загальної підготовки становить 42,5% та циклу професійної підготовки 57,5% від загального обсягу ОП.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна академічна програма
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, маркетинг, дистрибуція послуг, товарознавство, інжиніринг будівель, інформаційні системи і технології

Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття.. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 13 Керівники малих підприємств без апарату управління <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРКУ України
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до кваліфікаційного екзамену
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен тощо
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання та під час професійної діяльності у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування моделей гостинності

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1 Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до безпечної діяльності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях</p> <p>ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між соціально-економічними явищами та процесами.</p> <p>ЗК 3.Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії менеджера.</p> <p>ЗК4.Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами.</p> <p>ЗК 5.Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізування та використання інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6.Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ЗК 7.Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.</p> <p>ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності, здатність працювати у міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 10.Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність організувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність</p> <p>ФК 2. Здатність проектувати, розробляти дизайн, експлуатувати інженерні системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 3. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 4. Здатність до обґрунтування напрямів впровадження інновацій у сервісну діяльність</p> <p>ФК 5. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>ФК 6. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанных послуг</p> <p>ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 9. Здатність створювати та організувати ефективні комунікації в процесі дистрибуції послуг</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь в модернізації та реконструкції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 13 Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та</p>

	<p>використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові</p> <p>ФК 15.Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях</p> <p>ФК 16 Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу сервісних систем і складових шляхом використання аналітичних методів</p> <p>ФК 17 Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 18 Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
7 – Програмні результати навчання	
Знання та розуміння	<p>ПРН 1 Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 2 Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;</p> <p>ПРН 3 Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН4 Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 5 Знання процедур оцінки якості обслуговуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 6 Знання та розуміння психології, соціології, культурології;</p> <p>ПРН 7 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 8 Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів</p> <p>ПРН 9 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 10 Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності;</p> <p>ПРН 11 Знання та розуміння складових інфраструктури обслуговування споживачів залежно від мети їх перебування;</p> <p>ПРН 12 Знання та розуміння диверсифікації сервісної діяльності відповідно до етнокультурних, історичних та релігійних традицій;</p> <p>ПРН 13 Уміння працювати у «контактній зоні» як сфері реалізації сервісної діяльності;</p> <p>ПРН 14 Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки;</p> <p>ПРН 15 Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами.</p> <p>ПРН 16 Уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства</p> <p>ПРН 17 Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства</p>

	<p>ПРН 18 Уміння контролювати якість сировини та готової продукції, організувати роботи з вирішення проблемної ситуації;</p> <p>ПРН 19 Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур</p> <p>ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та 2 іноземних мов;</p> <p>ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</p> <p>ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;</p> <p>ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань;</p> <p>ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики;</p> <p>ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	99% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуюються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Комп'ютерний клас з готельної справи</p> <p>Комп'ютерний клас з організації туризму</p> <p>Комп'ютерний клас проектування</p> <p>Лабораторія з технології харчових продуктів</p> <p>Лабораторія з організації обслуговування у закладах</p> <p>Лабораторія барної справи та енології</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Лабораторія теплового та холодильного устаткування</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	Е/п
ОК 2.	Правознавство	6	Е/п
ОК 3.	Товарознавство	6	Е/п
ОК 4.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 5.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 6.	Статистика	6	Е/п
ОК 7.	Економічна теорія (макро- та мікроекономіка)	6	Е/п
ОК 8.	Філософія	6	Е/п
ОК 9.	Готельна справа	12	Е/п
ОК 9.1	КР з готельної справи		
ОК 10.	Ресторанна справа	12	Е/п
ОК 10.1	КР з ресторанної справи		
ОК 11.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Е/п
ОК 12.	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6	Е/п
ОК 13.	Організація туризму	12	Е/п
ОК 14.	Іноземна мова спеціальності	6	Е/п
ОК 15.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 16.	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 17.	Економіка готелів та ресторанів	9	Е/п
ОК 18.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 19.	Менеджмент готелів і ресторанів	6	Е/п
ОК 20.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Е/п
ОК 21.	Управління дистрибуцією послуг	6	Е/п
	Фізичне виховання		
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Історія України	6	Е/п
ВБ 1.2	Культурна спадщина України	6	Е/п
ВБ 1.3	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці	6	Е/п
ВБ 1.4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Е/п
ВБ 2.1	Господарське право	6	Е/п

1	2	3	4
ВБ 2.2	Трудове право	6	Е/п
ВБ 3.1	Друга іноземна мова*	6	Е/п
ВБ 4.1	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Е/п
ВБ 4.2	Енологія	6	Е/п
ВБ 5.1	Політологія	6	Е/п
ВБ 5.2	Психологія	6	Е/п
ВБ 5.3.	Соціологія	6	Е/п
ВБ 6.1	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 6.2	Інформаційні системи і технології в туризмі	6	Е/п
ВБ 7.1	Безпека інформаційних систем та мереж	6	Е/п
ВБ 7.2	Дизайн	6	Е/п
ВБ 8.1	Електронна торгівля	6	Е/п
ВБ 8.2	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	Е/п
ВБ 9.1	Інтернет-технології в бізнесі	6	Е/п
ВБ 9.2	Web-дизайн і Web-програмування	6	Е/п
ВБ 10.1	Івентивний менеджмент	6	Е/п
ВБ 10.2	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
Загальний обсяг вибіркових компонент:		60	
Практична підготовка			
ОК 22.	Виробнича практика 1	6	
ОК 23.	Виробнича практика 2	6	
ОК 24.	Виробнича практика 3	6	
Атестація			
ОК 25.	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньої програми. (наведено у вигляді графа).

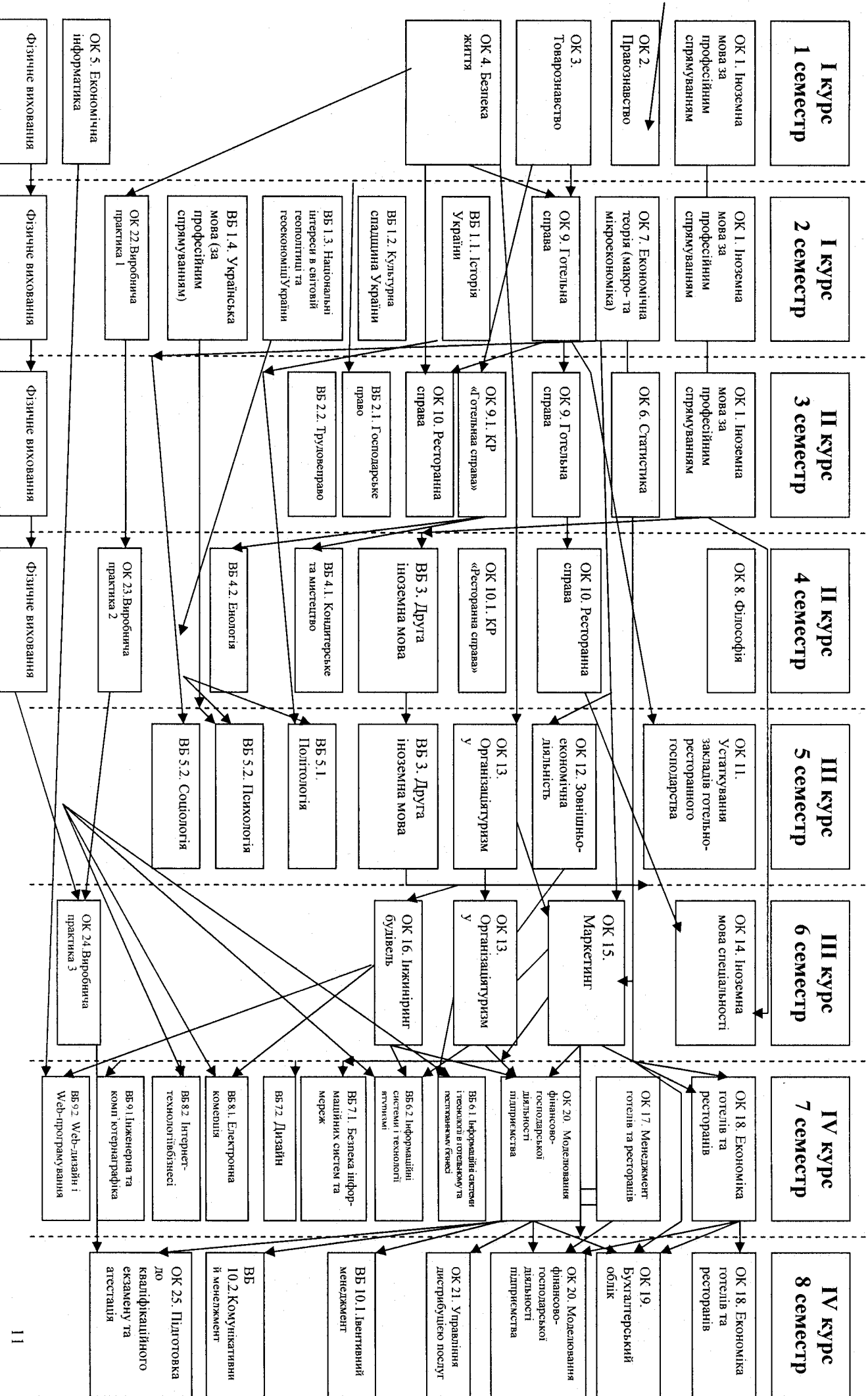
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Подається інформація про види (форми) підсумкової атестації та документи, які отримує випускник на основі її успішного проходження.

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти «бакалавр» спеціальність «Готельно-ресторанної справа» спеціалізація «Готельно-ресторанної справа»

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Структурно-логічна схема ОП



Рецензія-відгук

на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів вищої освіти
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікація – Бакалавр готельно-ресторанної справи

Представлена ОПП декларує компетентнісний підхід до побудови освітньо-професійних програм. Структура та змістове наповнення ОПП відображають сучасні тенденції у підготовці бакалаврів готельно-ресторанної справи. Представлені в ОПП програмні компетентності бакалавра готельно-ресторанної справи відображають вимоги роботодавців. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність вдало розподілені за циклами, серед яких: цикли загальної і цикл професійної підготовки, що розкриває специфіку підготовки фахів для даної сфери. Матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення навчального процесу відповідає вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», кваліфікацією «Бакалавр готельно-ресторанної справи» забезпечить якісну підготовку та рекомендується до імплементації у навчальний процес.

Бренд-шеф мережі ресторанів «Континент Карт»

В. Є. Дерев'яго

Рецензія-відгук

на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів вищої освіти
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікація – Бакалавр готельно-ресторанної справи

Представлена ОПП спрямована на забезпечення якісної підготовки конкурентоспроможних висококваліфікованих бакалаврів готельно-ресторанної справи, що володіють комплексом програмних компетентностей для вирішення складних задач організації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Структурна конструкція та змістове наповнення ОПП відповідають особливостям підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи. Сформована в ОПП система інтегральних, загальних та фахових компетентностей бакалавра готельно-ресторанної справи комплексно відображає потреби ринку праці та відповідає вимогам вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Сукупність компонент освітньої програми логічно розподілені за циклами, а саме: цикли загальної і цикл професійної підготовки, що розкриває специфіку підготовки фахівців для даної сфери. Для реалізації розробленої ОПП та її якісної імплементації в навчальний процес представлено матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого рівня вищої освіти за кваліфікацією «Бакалавр готельно-ресторанної справи», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельна і ресторанна справа», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», забезпечить якісну та конкурентоспроможну професійну підготовку професіоналів з організації господарської діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, фокусується на реалізації на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом та рекомендується до впровадження у навчальний процес КНТЕУ.

Керівник департаменту готельного господарства
InterContinental Kyiv

Т.М. Нарольська

