

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Введено в дію наказом від
«6» грудня 2017 р. № 4002-1/509

Ректор _____ В.С. Бакіров

«27» листопада 2017 р.

Освітньо - професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

другий (магістерський) рівень вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «27» листопада 2017 року,
протокол № 17.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Другий(Магістерський)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

КВАЛІФІКАЦІЯ

Спеціалізація (за наявності)

Професійна кваліфікація (за наявності) Магістр готельно-ресторанної справи

Розробники програми:

1. **Гарант програми: Чуйко Андрій Миколайович** - кандидат технічних наук, ст. наук. співроб., доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;
2. **Парфіненко Анатолій Юрійович** – кандидат історичних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;
3. **Довгаль Олена Андріївна**—доктор економічних наук, професор, професор кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.
4. **Данько Наталя Іванівна** - кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;
5. **Євтушенко Олена Віталіївна** - кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці магістрів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітньо-професійна програма заснована на компетентністному підході підготовки магістра у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна у складі:

Гарант програми: Чуйко Андрій Миколайович - кандидат технічних наук, ст. наук. співроб., доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;

Парфіненко Анатолій Юрійович – кандидат історичних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;

Довгаль Олена Андріївна – доктор економічних наук, професор, професор кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

Данько Наталя Іванівна - кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;

Євтушенко Олена Віталіївна - кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.

Профіль освітньо-професійної програми магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу, Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти: магістр; освітня кваліфікація: магістр готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ -ЕНЕА – третій цикл, EQF LLL – 8 рівень
Передумови	До освоєння освітньої – професійної програми за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» допускаються особи, які мають освіту рівня бакалавр, наявність якої підтверджено документом державного зразка
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education/Time-Tables-of-Classes.html
2 – Мета освітньої програми	
Освітньо-професійна програма підготовки магістра з готельно-ресторанної справи (галузь знань 24 «Сфера обслуговування»; спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа») є документом, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їхнього вивчення, кількість кредитів ECTS, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими має володіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти. Ця освітньо-професійна програма встановлює: – обсяг навчання, його нормативний термін; – вимоги до рівня освіти та професійного відбору вступників; – нормативну та варіативну частини змісту навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», інформаційний обсяг та рівень засвоєння у процесі підготовки відповідно до кваліфікаційних вимог; – рекомендований перелік навчальних дисциплін підготовки фахівців та компетентності, що вони формують; форми атестації здобувачів вищої освіти.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область,	24 Сфера обслуговування

галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова з прикладною орієнтацією
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	- генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); - топ-менеджер закладу готельно-ресторанного господарства; - готельєр; - ресторатор; - керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); - спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор); - керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування; - викладач навчального закладу.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 9 рівня НРК України, 4 циклу FQ-EHEA та 9 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), практика, есе, презентації, захист лабораторних робіт. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирирівневою шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); дворівнева національна шкала (зараховано/незараховано); 100-бальна
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1 - Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення. ЗК2 - Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями. ЗК3 - Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища. ЗК4 - Розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. ЗК5 - Спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі

	навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи. ЗК6 - Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів. ЗК7 - Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ. ЗК8 - Здатність аналізувати історичні події та процеси. ЗК9 - Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення. ЗК10 - Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність. ЗК11 - Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел. ЗК12 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію. ЗК13 - Знання інформаційних потреб суспільства, інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової інформації. ЗК14 - Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії. ЗК15 - Вміння досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістове моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем соціально-комунікаційних структурах і галузях. ЗК16 - Вміння з формування та розвитку інформаційно-когнітивних технологій; стандартизації та систем управління якістю у сфері соціальної інформації. ЗК 17 - Уміння спілкуватися усно та письмово першою іноземною мовою. ЗК 18 - Знання організаційно-функціональних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах. ЗК 19 - Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень. ЗК 20 - Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення. ЗК 21 - Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1 – Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації ФК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень. ФК3 – Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації. ФК4 – Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів/ послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку. ФК5 – Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень. ФК6 – Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі управління організацією.

	ФК7 – Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій. ФК8 – Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень. ФК9 – Здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією. ФК10 – Знання сутності стратегічного маркетингу та менеджменту; особливостей, методів, принципів. ФК11 – Знання особливостей різних теоретичних підходів до розробки загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту. ФК12 – Уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень. ФК13 – Уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просуванню їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації. ФК14 – Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність. ФК15 – Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників. ФК16 –Здатність організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності та СПА та Велнес індустрії; ФК17 – Здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності. ФК18 – Здатність використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії. ФК19 – Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі чинних правових норм під час діяльності в індустрії гостинності. ФК20 –Уміння застосувати маркетингові методи просування готельних, санаторно-курортних та послуг СПА та Велнес індустрії; ФК21 – Знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності. ФК22 – Знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівні. ФК23 – Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. ФК24 –Здатність визначати інноваційні технології створення та функціонування готелів та ресторанів та ефективність їх впровадження; ФК25 –Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг.
7 – Програми результати навчання	
ПРН1	Уміти вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.
ПРН2	Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність підприємства у сфері готельно- ресторанного бізнесу.
ПРН3	Уміти реалізовувати проекти, приймати рішення у складних

	умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування
ПРН4	Вивчати маркетингову діяльність та вживати комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію
ПРН5	Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно- ресторанному бізнесі. функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН6	Уміти проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.
ПРН7	Уміти орієнтуватися в чинній законодавчо-нормативній базі з питань
ПРН8	Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.
ПРН9	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу
ПРН10	Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН11	Уміти застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно- ресторанного бізнесу.
ПРН12	Уміння працювати із правовими документами, які регламентують договірних відносин між суб'єктами господарювання.
ПРН13	Розробляти плани діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, планувати потребу в ресурсах
ПРН14	Використовувати статистичні методи аналізу для встановлення тенденцій розвитку об'єктів дослідження. и.
ПРН15	Розуміти структуру вищої освіти в Україні, специфіку професійно - педагогічної діяльності викладача вищої шкіл
ПРН16	Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН17	Уміти організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності та СПА та Велнес індустрії
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: 1 доктор наук, 4 кандидатів наук. Всі розробники є штатним співробітниками Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Гарант програми – Чуйко Андрій Миколайович - кандидат технічних наук, ст. наук. співроб., доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.
Матеріальне-технічне забезпечення	–навчальні корпуси; –гуртожитки; –тематичні кабінети; –спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші; –комп'ютерні класи; –пункти харчування; –точки бездротового доступу до мережі Інтернет; –мультимедійне

	обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	– офіційний сайт ХНУ імені В.Н. Каразіна: http://www.univer.kharkov.ua, сайт факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, дипломних робіт; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вузах-партнерах, зокрема у Харківському державному університеті харчування та торгівлі.
Міжнародна кредитна мобільність	Укладено рамкову угоду між ХНУ імені В.Н. Каразіна Вищою школою готельного бізнесу та громадського харчування міста Познань (Республіка Польща) щодо академічних обмінів викладачів та студентів, кафедра співпрацює з професором Швейцарської школи бізнесу та готельного менеджменту Магді Аталла.

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Перелік нормативних модулів (навчальних дисциплін і практик) та дисциплін спеціалізації за циклами підготовки (цикли гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки), логічна послідовність засвоєння модулів із зазначенням кількості кредитів, загальних і фахових (предметних) компетентностей, що мають бути сформовані, та очікуваних результатів навчання.

Навчальні цикли та назви навчальних дисциплін	Кредити ЄКТС	Мінімальний навчальний час за циклами, годин	Компетентності, які формує дисципліна
1.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
НГ1. Глобальні проблеми сучасності	3	90	- Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища - Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах
Разом за циклом 1.1	3	90	
1.2 Цикл професійної та практичної підготовки			
НПП1. Менеджмент готельно-ресторанної індустрії	5	150	- Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність - Вміння виявити інноваційні та перспективні напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
НПП2. Іноземна мова за професійним спрямуванням	9	270	- Уміння спілкуватися усно та письмово іноземною мовою в тому числі мовою професійного спілкування; - Знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі
НПП3. Методологія і організація наукових досліджень	3	90	- Здатність до навчання - Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та

			професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень
НПП4. Управління персоналом	4	120	• Уміння працювати у колективі та команді; • Здатність управління персоналом готельно-ресторанних підприємств.
НПП5. Технології здорового харчування	5	150	• Уміння виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг; • Визначати інноваційні технології створення та функціонування готелів та ресторанів та ефективність їх впровадження;
НПП6. Практична риторика	4	120	• Уміння працювати у колективі та команді • Здатність здійснювати комунікаційну діяльність • Здатність до саморегуляції та здорового способу життя • Здатність до критики та самокритики
НПП7. Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	3	90	• Уміння визначати стратегічні проблеми в сфері готельно-ресторанної діяльності • Виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
НПП8. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	3	90	• Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості • Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
НПП9. Особливості обслуговування іноземців в готельно-ресторанних комплексах	3	90	• Знання та розуміння предметної області, професії; • Виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
НПП10. Інноваційні технології в готельному	3	90	• Здатність до підприємницького мислення

господарстві			та вміння взяти на себе ініціативу; Виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
Разом за циклом 1.2.	42	1260	
Виробнича практика	5	150	
Переддипломна практика	5	150	
Разом за нормативною частиною	55	1650	

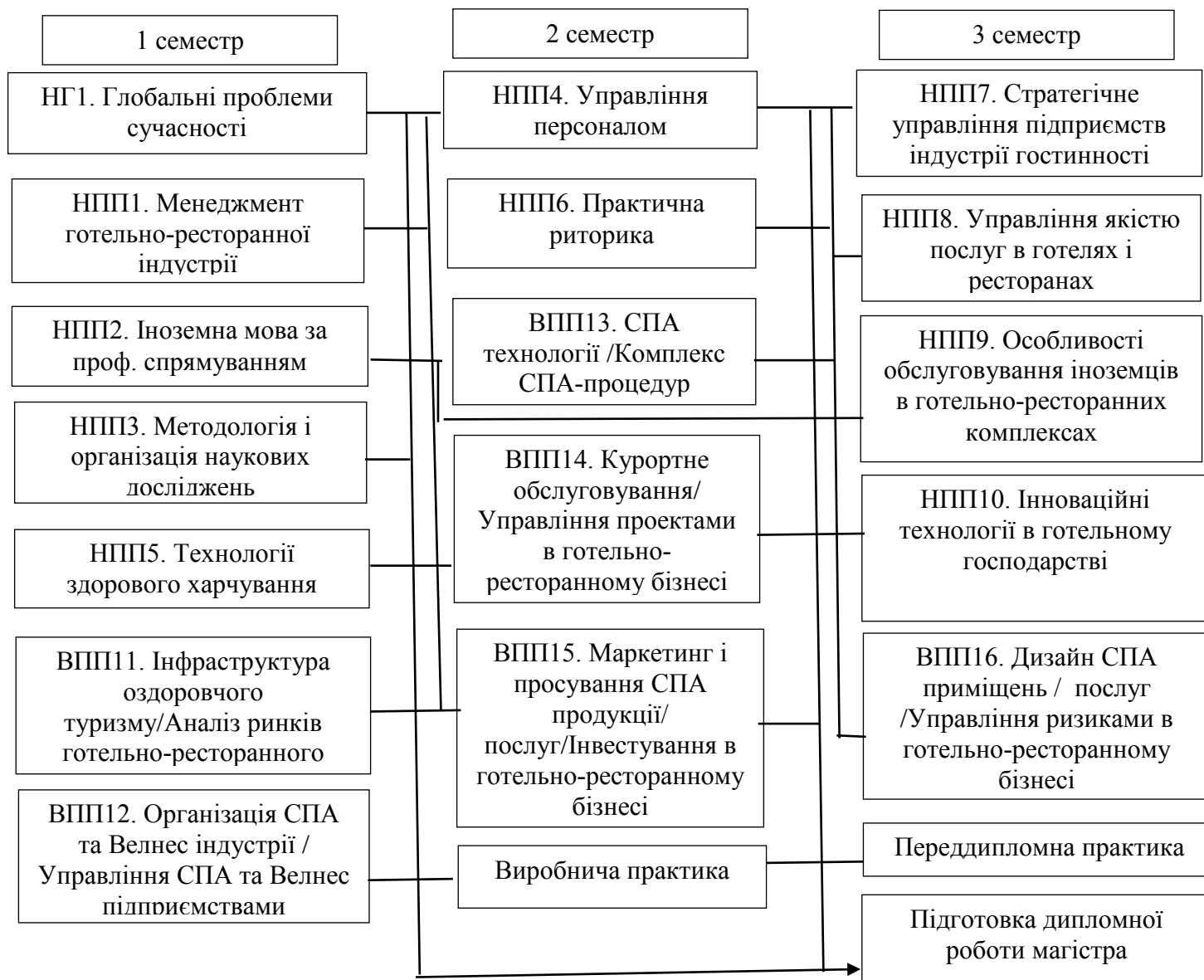
Перелік модулів (навчальних дисциплін і практик) за вибором здобувача вищої освіти за циклами підготовки (цикли гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки), логічна послідовність засвоєння модулів із зазначенням кількості кредитів, загальних і фахових (предметних) компетентностей, що мають бути сформовані, та очікуваних результатів навчання.

Навчальні цикли та назви навчальних дисциплін	Кредити ЄКТС	Мінімальний навчальний час за циклами, годин	Компетентності, які формує дисципліна
2.1 Цикл професійної та практичної підготовки			
ВПП11. Інфраструктура оздоровчого туризму/ Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу	4	120	- здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних та санаторно-курортних підприємствах; - виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг - здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг. - уміння застосувати маркетингові методи просування готельних, санаторно-курортних та послуг СПА та Велнес

			індустрії
ВПП12. Організація СПА та Велнес індустрії/ Управління СПА та Велнес підприємствами	5	150	• уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність • вміння виявити інноваційні та перспективні напрямки розвитку галузі готельно-ресторанних послуг • уміння виконувати основні функції управління проектами в готельно-ресторанній галузі • організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності та СПА та Велнес індустрії
ВПП13. СПА технології/ Комплекс СПА-процедур	6	180	• вміння організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності та СПА та Велнес індустрії • виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг • уміння виконувати основні функції управління проектами в готельно-ресторанній галузі • здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних та санаторно-курортних підприємствах
ВПП14. Курортне обслуговування/ Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	3	90	• здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних та санаторно-курортних підприємствах; • здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; • уміння виконувати основні функції управління проектами в готельно-ресторанній галузі • здатність

			організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних та санаторно-курортних підприємствах
ВПП15. Маркетинг і просування СПА продукції і послуг/ Інвестування в готельно-ресторанному бізнесі	4	120	• здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг. • уміння застосувати маркетингові методи просування готельних, санаторно-курортних та послуг СПА та Велнес індустрії • уміння виконувати основні функції управління проектами в готельно-ресторанній галузі • здатності вирішувати проблеми, оцінювати ризики
ВПП16. Дизайн СПА приміщень/ Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	3	90	• організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності та СПА та Велнесіндустрії; • визначати інноваційні технології створення та функціонування готелів та ресторанів та ефективність їх впровадження. • здатності вирішувати проблеми, оцінювати ризики • володіння методами економічного та математичного аналізу щодо діяльності готельно-ресторанних підприємств
Разом за циклом 2.1.	25	750	
Разом за вибірковою частиною	25	750	

Структурно-логічна схема вивчення дисциплін



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни																
Загальні компетентності		НГ1	НПП1	НПП2	НПП3	НПП4	НПП5	НПП6	НПП7	НПП8	НПП9	НПП10	ВПП11	ВПП12	ВПП13	ВПП14	ВПП15	ВПП16
	ЗК1	+		+						+								
	ЗК2	+									+							
	ЗК3	+		+				+		+								
	ЗК4		+					+										
	ЗК5				+													
	ЗК6					+												
	ЗК7	+																
	ЗК8						+											
	ЗК9						+	+										
	ЗК10	+				+												
	ЗК11																	
	ЗК12			+							+							
	ЗК13					+												
	ЗК14			+														
	ЗК15			+		+		+	+				+					
ЗК16	+							+	+	+								

Фахові компетентності	ЗК17					+				+	+							
	ЗК18	+				+				+								
	ЗК19	+						+		+								
	ЗК20								+									
	ЗК21					+									+	+	+	+
	ФК1				+			+										
	ФК2		+						+				+	+	+	+		
	ФК3				+													
	ФК4						+			+		+		+				
	ФК5									+					+			
	ФК6	+			+		+				+							
	ФК7								+	+	+	+				+		
	ФК8																+	
	ФК9		+				+						+					
	ФК10							+				+					+	
	ФК11		+						+							+		+
	ФК12							+			+	+		+			+	
	ФК13				+								+	+	+	+		
	ФК14						+		+	+	+	+				+		+

	ФК1 5						+								+	+	+	
	ФК1 6		+					+						+	+			+
	ФК1 7						+						+					+
	ФК1 8				+							+					+	
	ФК1 9									+	+		+		+		+	
	ФК2 0					+				+			+					+
	ФК2 1						+	+		+		+	+	+			+	
	ФК2 2					+		+	+	+	+		+					+
	ФК2 3							+			+			+		+	+	
	ФК2 4							+	+	+		+			+			+
	ФК2 5			+	+	+	+			+		+		+		+	+	
Програмні результати навчання	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							+	+	+	+	+		+	+	+		

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Метою атестації є встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам освітньо-професійної програми та тимчасового стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти магістр з готельно-ресторанної справи, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Система атестації включає:

1. Комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа»;
2. Захист в ЕК дипломної роботи.

Зміст дипломної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням.

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітньо-професійну програму підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти: магістр; освітню кваліфікацію: магістр готельно-ресторанної справи.