

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Введено в дію наказом від
«08» травня 2020 р. № 0202-1/164

Ректор  Віль БАКІРОВ
«08» квітня 2020 р.



Освітньо - професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «27» квітня 2020 року,
протокол № 8.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

1.1. Вчена рада факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 13 від «19» березня 2020 р.

Голова Вченої ради факультету _____ (Олена ДОВГАЛЬ)

1.2. Науково-методична комісія факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 8 від «18» березня 2020 р.

Голова науково-методичної комісії
факультету _____ (Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА)

1.3. Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи:
протокол № 9 від «18» березня 2020 р.

В. о. завідувача кафедри _____ (Наталя ДАНЬКО)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади (для сумісників – місце основної роботи, посада)	Науковий ступінь, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно
<i>Керівник робочої групи</i>		
Данько Наталія Іванівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
<i>Члени робочої групи</i>		
Чуйко Андрій Миколайович	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, старший науковий співробітник зі спеціальності технологія харчової продукції
Білецька Яна Олександрівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
Більовська Ольга Олександрівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук
Соколовська Олена Олександрівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

– Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

Рецензія-відгук від директора готелю Premier Palace Hotel Kharkiv О. М. Соколенко (додається)

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

1 – Загальна інформація	
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти; ступінь – бакалавр; Освітня кваліфікація: «Бакалавр з готельно-ресторанної справи»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 4 роки
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію НД-ІІ № 2185592, термін дії сертифіката до 1 липня 2022 року.
Цикл/рівень	EQF LLL – Level 6; QF ENEA – First cycle; НРК – 7; перший (бакалаврський) рівень
Передумови	Особа має право здобувати ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2020-2024 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyini-ta-osvitno-naukovi-programi.html
2 – Мета освітньої програми	
Мета програми	Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних до професійної діяльності в готельно-ресторанній індустрії на національному та міжнародному рівні на засадах етичної поведінки, зразкового обслуговування гостей, здорового та безпечного харчування; а також підготовка фахівців, здатних виконувати управлінські функції, просувати на рівні підприємства або галузі кращі ідеї, практики, стандарти, технології забезпечення якості послуг/ продукції в сфері гостинності, розробляти, обґрунтовувати проекти.
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанным бізнесом, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Перелік первинних посад: - фахівець з організації діяльності готелів;

	- фахівець з організації діяльності ресторанів; - фахівець з організації туристичної діяльності; - фахівець з організації дозвілля.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, командні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище Moodle.
Оцінювання	Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні та командні захисти проєктів, презентації. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні, курсові роботи, практика. Атестація: комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа», захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови. ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. ЗК 14. Проводити дослідження на відповідному рівні.
Спеціальні (фахові)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

компетентності (СК)	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств. СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 08. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 14. Здатність організовувати систему звітності та обліку в організаціях, використовувати дані звітності, управляти фінансами. СК 15. Здатність планувати діяльність готельно-ресторанних підприємств, розробляти бізнес-плани.
7 – Програмні результати навчання	
РН 01.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

RH 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
RH 06.	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.
RH 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
RH 08	Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
RH 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
RH10	Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.
RH11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
RH12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
RH13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
RH14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
RH15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
RH16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
RH17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
RH18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;
RH19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;
RH20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
RH21	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.
RH22	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.
RH23	Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Специфічні характеристики	Характеристика кадрового забезпечення: 1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти.

кадрового забезпечення	2. Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», науково-педагогічних працівників, на яких покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти – 100 % осіб, що мають науковий ступінь та/або вчене звання. 3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 5 років. 4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи: 1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання – 100 % від загальної кількості дисциплін; 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – 16,6 % від загальної кількості. 5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом – не менше 10% від загальної кількості дисциплін. 6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, кваліфікаційними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.
Специфічні характеристики матеріально- технічного забезпечення	Наявність матеріально-технічного забезпечення: 1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – відповідно до ліцензійних вимог. 2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях – не менш, ніж 30% від потреби. 3. Бібліотека, у тому числі читальний зал. 4. Пункт харчування, актовий зал, спортивний зал. 5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби. 6. Комп'ютерні робочі місця. 7. Спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші, організаційно-інформаційний центр туристичного бізнесу та готельно-ресторанної справи, обладнання, устаткування, що необхідні для виконання освітньої програми.
Специфічні характеристики інформаційного та навчально- методичного забезпечення	– офіційний сайт Харківського національного університету 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 матеріали; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle
9 – Академічна мобільність	

Національна мобільність	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО України
Міжнародна мобільність	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ K1) на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів, реалізується проєкт Жана Моне “Infrastructure that have united Europe: Insights into the History, Recent Developments and Outlook for Capacities” Укладено рамкову угоду між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна Вищою школою готельного бізнесу та громадського харчування міста Познань (Республіка Польща) щодо академічних обмінів викладачів та студентів.

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія України	3	Екзамен
ОК 2	Філософія	3	Екзамен
ОК 3	Вища математика	4	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	4	Екзамен
ОК 5	Інформаційні системи, технології та електронна комерція	6	Залік, Екзамен
ОК 6	Вступ до гостинності	5	Екзамен
ОК 7	Підприємництво	5	Екзамен
ОК 8	Мікробіологія	4	Залік
ОК 9	Товарознавство	5	Залік
ОК 10	Економічна теорія	5	Екзамен
ОК 11	Іноземна мова	16	3 Заліки 1 Екзамен
ОК 12	Іноземна мова за фахом	8	Залік Екзамен
ОК 13	Громадське будівництво	3	Екзамен
ОК 14	Інженерне обладнання будівель	4	Залік
ОК 15	Інженерна графіка	3	Екзамен
ОК 16	БЖД та охорона праці	4	Екзамен
ОК 17	Основи наукових досліджень	4	Залік
ОК 18	Гігієна та санітарія в галузі	4	Залік
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 20	Організація готельного господарства	8	Залік Екзамен
ОК 21	Технологія продукції ресторанного господарства	9	Залік, Екзамен
ОК 22	Організація ресторанного господарства	9	Залік Екзамен
ОК 23	Економіка підприємства	7	Залік Екзамен
ОК 24	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 25	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	7	Залік Екзамен
ОК 26	Бухгалтерський облік	5	Екзамен
ОК 27	Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 28	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4	Залік
ОК 29	Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві	5	Залік
ОК 30	Ознайомча практика	5	Залік
ОК 31	Навчально-виробнича практика	5	Залік
ОК 32	Виробнича практика	5	Залік
ОК 33	Переддипломна практика	5	Залік

ОК 34	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи	5	Захист
	Комплексний атестаційний екзамен за фахом	-	Екзамен
	Загальний обсяг обов'язкових дисциплін	180	

Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Міжфакультетська дисципліна 1	3	Залік
ВБ 2	Міжфакультетська дисципліна 2	3	Залік
ВБ 3	Міжфакультетська дисципліна 3	3	Залік
ВБ 4	Міжфакультетська дисципліна 4	3	Залік
Пакет 1			
ВБ 5.1	Івент-менеджмент	4	Залік
ВБ 5.2	Нейромаркетинг	4	Залік
ВБ 5.3	Організація виставкової діяльності	3	Екзамен
ВБ 5.4	Міжнародний туризм	3	Залік
ВБ 5.5	Нутріціологія та дієтологія	9	Залік Екзамен
ВБ 5.6	Мистецтво сомельє	4	Екзамен
ВБ 5.7	Барна справа	3	Екзамен
ВБ 5.8	Курортологія	4	Екзамен
ВБ 5.9	Організація туристичної діяльності	3	Залік
ВБ 5.10	Кулінарне мистецтво	4	Екзамен
ВБ 5.11	Організація анімаційних послуг	3	Залік
ВБ 5.12	Брендинг	4	Екзамен
Пакет 2			
ВБ 6.1	Мерчандайзинг	4	Залік
ВБ 6.2	Подієвий менеджмент	4	Залік
ВБ 6.3	Виставковий маркетинг	3	Екзамен
ВБ 6.4	Сільський (зелений) туризм	3	Залік
ВБ 6.5	Харчування та здоров'я	9	Залік Екзамен
ВБ 6.6	Управління якістю послуг готельного господарства	4	Екзамен
ВБ 6.7	Технологія напоїв	3	Екзамен
ВБ 6.8	Санаторно-курортна справа	4	Екзамен
ВБ 6.9	Туристичне країнознавство	3	Залік
ВБ 6.10	Сучасні технології харчування	4	Екзамен
ВБ 6.11	Стандартизація і сертифікація в ГРГ	3	Залік
ВБ 6.12	Етнічні кухні	4	Екзамен
	Загальний обсяг вибірових дисциплін	60	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	240	

2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
Іноземна мова				Іноземна мова за фахом		-	
Історія України	Підприємництво	Громадське будівництво	Філософія	Економіка підприємства		Бухгалтерський облік	Організація виставкової діяльності / Виставковий менеджмент
Вища математика	Мікробіологія	Організація готельного господарства		Інформаційні системи, технології та електронна комерція		Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві	Міжнародний туризм / Сільський (зелений) туризм
Харчова хімія	Товарознавство	Міжфакультетська дисципліна 1	Менеджмент готельного та ресторанного господарства		Інженерне обладнання будівель	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Організація туристичної діяльності / Туристичне країнознавство
Вступ до гостинності	Економічна теорія	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Міжфакультетська дисципліна 2	Міжфакультетська дисципліна 3	Міжфакультетська дисципліна 4	Івент-менеджмент / Мерчандайзинг	Кулінарне мистецтво / Сучасні технології харчування
Основи наукових досліджень	БЖД та охорона праці	Технологія продукції ресторанного господарства		Організація ресторанного господарства		Нейромаркетинг / Подієвий менеджмент	Організація анімаційних послуг / Стандартизація і сертифікація в ГРГ
Гігієна та санітарія в галузі	Ознайомча практика	Нутріціологія та дієтологія / Харчування та здоров'я		Маркетинг готельного і ресторанного господарства	Барна справа / Технологія напоїв	Курортологія / Санаторно-курортна справа	Брендинг / Етнічні кухні
		Інженерна графіка	Навчально-виробнича практика	Мистецтво сомел'є / Управління якістю послуг готельного господарства	Виробнича практика	Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві	Переддипломна практика
							Комплексний атестаційний екзамен за фахом «Готельно-ресторанна справа»
							Виконання випускної кваліфікаційної роботи з захистом в ЕК

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

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

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

Система атестації включає:

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

Зміст випускної кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Випускні кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна).

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти бакалавр та освітню кваліфікацію бакалавр з готельно-ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни																																		
Загальні компетентності		OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK34	
	ЗК1	+	+	+							+						+	+													+			+	+	
	ЗК2	+	+					+												+								+			+	+	+	+	+	
	ЗК3			+	+		+	+	+			+	+	+	+	+			+			+		+					+							
	ЗК4					+								+	+	+													+	+		+	+		+	
	ЗК5							+					+	+								+	+	+		+	+					+				
	ЗК6	+	+																+													+		+	+	
	ЗК7						+	+					+	+												+	+									
	ЗК8						+			+					+			+		+	+	+	+	+												
	ЗК9		+	+	+							+				+	+		+				+	+	+			+	+		+		+		+	
	ЗК10				+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		
	ЗК11												+	+																						
	ЗК12												+	+												+	+									
	ЗК13					+										+		+		+	+	+	+													
	ЗК14									+									+															+		
Фахові компетентності	СК1				+		+		+	+								+				+	+	+	+		+								+	
	СК2					+		+								+				+	+	+	+	+				+			+	+	+	+	+	
	СК3							+									+				+					+				+				+		
	СК4	+				+	+					+	+												+	+	+					+	+			
	СК5										+											+			+	+	+				+					
	СК6														+	+						+	+	+					+				+	+	+	
	СК7					+		+	+														+		+	+									+	
	СК8					+		+																	+	+	+									+
	СК9								+						+		+	+			+	+	+						+			+	+	+		
	СК10			+		+		+		+					+	+					+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
	СК11									+												+	+	+	+	+	+			+		+	+		+	+
	СК12							+			+															+	+			+		+		+		
	СК13																			+						+	+	+		+	+			+		
	СК14																											+			+	+	+			+
	СК15																					+		+					+	+						+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	Шифр навчальної дисципліни																																			
	ПРН/ ОК	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	ОК33	ОК34	
Програмні результати навчання	РН1							+		+				+	+													+			+				+	
	РН2				+		+												+			+	+	+		+		+		+	+					
	РН3		+									+	+					+								+			+			+				
	РН4						+															+	+	+	+		+					+				
	РН5							+		+					+						+	+	+	+				+		+	+					
	РН6				+				+								+	+			+		+									+	+			
	РН7					+						+	+		+	+	+		+		+		+		+											
	РН8											+	+				+	+				+		+		+										
	РН9					+									+	+				+								+					+	+		
	РН10							+	+													+	+		+										+	
	РН11					+											+				+							+						+		
	РН12									+							+					+		+		+										
	РН13										+											+		+	+		+						+	+		
	РН14													+			+			+	+		+									+				
	РН15											+										+		+	+		+	+			+	+				
	РН16			+	+	+	+	+	+	+	+								+			+	+	+			+			+	+	+			+	+
	РН17												+	+											+	+	+									+
	РН18					+		+	+			+	+	+											+		+			+	+					+
	РН19	+																+		+						+	+	+								
	РН20						+			+		+										+	+	+	+					+	+		+		+	
	РН21	+	+					+											+												+					
	РН22	+	+	+			+					+							+													+				+
	РН23																										+			+					+	+

6. Матриця забезпечення компетентностей та програмних результатів навчання (ПРН) вибірковими ОК

[illegible]

	PRH/ OK	ББ5.1	ББ5.2	ББ5.3	ББ5.4	ББ5.5	ББ5.6	ББ5.7	ББ5.8	ББ5.9	ББ5.10	ББ5. 11	ББ5.12	ББ6.1	ББ6.2	ББ6.3	ББ6.4	ББ6.5	ББ6.6	ББ6.7	ББ6.8	ББ6.9	ББ6.10	ББ6.11	ББ6.12	
Програмні результати навчання	PH1				+														+					+		
	PH2	+		+		+				+		+			+	+		+				+				
	PH3																									
	PH4				+				+	+											+	+				
	PH5			+						+		+								+	+		+			
	PH6					+			+				+	+		+		+			+					
	PH7		+			+	+	+			+		+	+					+	+	+		+	+	+	
	PH8		+	+			+	+		+		+	+	+			+				+	+		+		
	PH9																									
	PH10					+					+								+				+		+	
	PH11																									
	PH12					+	+	+			+								+		+		+		+	
	PH13																									
	PH14																									
	PH15																									
	PH16	+		+									+			+										
	PH17		+																							
	PH18	+												+	+	+		+								
	PH19					+													+							
	PH20					+												+	+							
	PH21																									
	PH22	+								+						+		+				+				
	PH23																									