

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна



Введено в дію наказом від

«06» 06 2019 р. № 0802-1/337

Ректор

В.С. Бакіров

«06» 06 2019 р.

Освітньо - професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

другий (магістерський) рівень вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «06» 05 2019 року,
протокол № 6.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

1.1. Вчена рада факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 10 від «17» 02 2019 р.

Голова Вченої ради факультету _____ (Сідоров В.І.)

1.2. Методична комісія факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу: протокол № 7 від «10» 02 2019 р.

Голова методичної комісії факультету _____ (Григорова-Беренда Л.І.)

1.3. Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
:
протокол № 4 від «10» 02 2019 р.

В. о. завідувача кафедри _____ (Данько Н.І.)

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>		
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
<i>Члени 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
Гуслев Андрій Павлович	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

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

- Проекта стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що розроблений науково-методичною підкомісією № 241 «Готельно-ресторанна справа» науково-методичної комісії № 14 з транспорту і сервісу.
- Тимчасового стандарту вищої освіти за другим (магістерським) рівнем освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна № 4002-1/509 від «6» грудня 2017 р.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

Рецензія-відгук від директора готелю PremierPalaceHotelKharkiv О. М. Соколенко (додається)

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

1 – Загальна інформація		
Ступінь освіти та назва кваліфікації	вищої	Другий (магістерський) рівень вищої освіти; ступінь – магістр; Освітня кваліфікація: «Магістр з готельно-ресторанної справи»
Тип диплому та обсяг освітньої програми		Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 1 рік, 4 місяці
Офіційна назва 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-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 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
Термін дії освітньої програми		2019-2021 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми		http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html
2 – Мета освітньої програми		
Метапрограми		Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання завдань та проблем функціонування індустрії гостинності на різних рівнях.
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		Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи
Особливості програми		Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання		
Придатність до працевлаштування		- керівник (генеральний директор) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); - керівник малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; - керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного

	господарства, готелях та інших місцях розміщення(відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); - менеджери (управителі) в готельному господарстві, в закладах ресторанного господарства, в ресторанах, в кафе, барах, їдальнях, на підприємствах, які готують та постачають готові страви; - 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.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 9 рівня НРК України, 3 рівень циклу FQ-EHEA та 8 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	Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, есе, презентації. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні, курсові роботи, практика. Атестація: комплексний атестаційний екзамen за фахом «Готельно-ресторанна справа», захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.
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 - Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку ЗК2 - Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності ЗК3 - Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності ЗК4 - Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей ЗК5 - Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності ЗК6 - Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань ЗК7 - Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями ЗК8 - Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації ЗК9 - Уміння розробляти проекти та керувати ними ЗК10 - Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях 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 застосовувати 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 – Програмні 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	
Специфічні характеристики кадрового забезпечення	Характеристика кадрового забезпечення: 1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти. 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 – три особи, 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 – не менше 50% від загальної кількості дисциплін; 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% від загальної кількості дисциплін. 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, дипломними 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 – 2,4 кв. метрів на одну особу. 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 комплекси дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання дипломних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу; – доступ до електронного навчального середовища Moodle
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО України
Міжнародна кредитна 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. 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, кафедра співпрацює з професором Швейцарської школи бізнесу та готельного менеджменту Магді Аталла.

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Перелік обов'язкових навчальних дисциплін і практик

Код н/д	Назва навчальних дисциплін і практик	Загальний обсяг кредитів/годин	Семестр	Форма підсумк. контролю
1.1 Цикл загальної підготовки				
НГ1.	Глобальні проблеми сучасності	3/90	1	1 залік
Разом за циклом		3/90		1 залік
1.2 Цикл професійної підготовки				
НПП1.	Готелі, ресторани та курорти світу	5/150	1	1 екзамен, 1 контрольна робота
НПП2.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	9/270	1,2	1 залік, 1 екзамен
НПП3.	Методологія і організація наукових досліджень	3/90	1	1 залік
НПП4.	Управління персоналом та HR	4/120	1	1 залік
НПП5.	Технології здорового харчування	5/150	1	1 екзамен
НПП6.	Ділові комунікації та етика бізнесу	4/120	1	1 екзамен
НПП7.	Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	3/90	3	1 залік
НПП8.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	3/90	3	1 залік
НПП9.	Сервісологія	3/90	3	1 залік
НПП10.	Цифровий маркетинг та інноваційні технології в готельному господарстві	3/90	3	1 екзамен
Разом за циклом		42/1260		7 заліків, 5 екзаменів, 1 контрольна робота
Практики				
НПП11.	Виробнича практика	5/150	2	1 залік

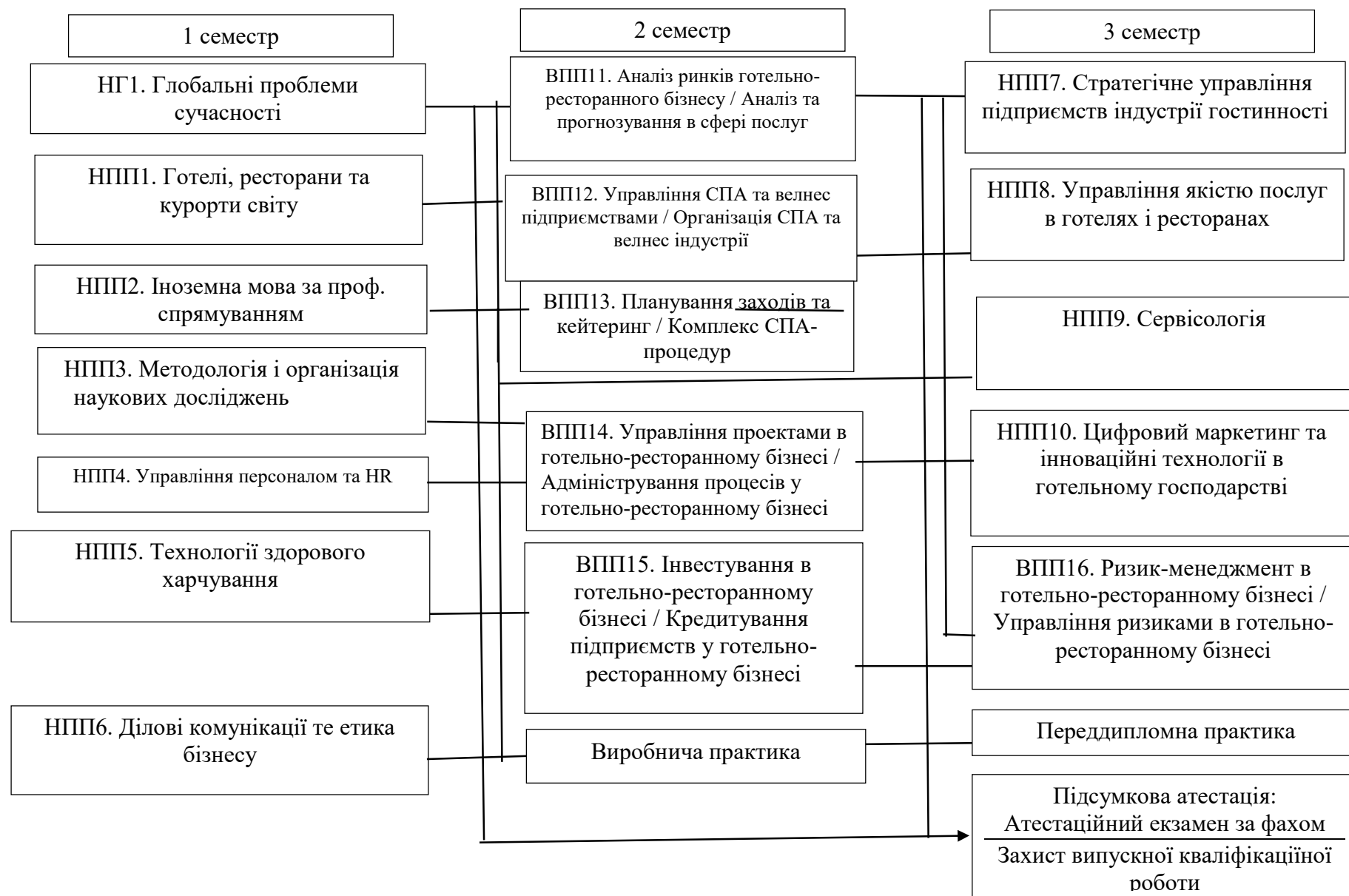
НПП 12.	Переддипломна практика	5/150	3	1 залік
Атестація				
НПП 13.	Підготовка кваліфікаційної роботи	10/300		
НПП 14.	Комплексний атестаційний екзамен за фахом		3	1 екзамен
Разом		20/600		
Разом з обов'язкових дисциплін		65/1950		9 заліків, 6 екзаменів, 1 контрольна робота

Перелік навчальних дисциплін за вибором здобувача вищої освіти

	Навчальні цикли та назви навчальних дисциплін	Кредити ЄКТС	Мінімальний навчальний час за циклами, годин	Компетентності, які формує дисципліна
2.2 Цикл професійної підготовки				
ВПП11.	Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу / Аналіз та прогнозування в сфері послуг	4/120	2	1 екзамен
ВПП12.	Управління СПА та велнес підприємствами / Організація СПА та велнес індустрії	5/150	2	1 екзамен
ВПП13.	Планування заходів та кейтеринг / Комплекс СПА-процедур	6/180	2	1 екзамен, 1 курсова робота
ВПП14.	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі / Адміністрування процесів у готельно-ресторанному бізнесі	3/90	2	1 залік
ВПП15.	Інвестування в готельно-ресторанному бізнесі / Кредитування підприємств у готельно-ресторанному бізнесі	4/120	2	1 залік
ВПП16.	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі / Управління ризиками в готельно-	3/90	3	1 екзамен, 1 контрольна робота

	ресторанному бізнесі			
	Разом за вибірковою частиною	25	750	4 екзамени, 2 заліки, 1 курсова робота, 1 контрольна робота

Структурно-логічна схема вивчення дисциплін



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

	3K17			+						+							
	3K18	+			+				+		+						
	3K19	+					+	+			+				+	+	+
	3K20		+		+			+			+				+	+	+
	3K21				+									+	+	+	+
Фахові компетентності	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		+								+				+	+	+	+

[illegible]

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 тимчасового стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та Проекта стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що розроблений науково-методичною підкомісією № 241 «Готельно-ресторанна справа» науково-методичної комісії № 14 з транспорту і сервісу.

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».

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 присуджує особі, яка успішно виконала освітню

програму підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр та присвоює їй освітню кваліфікацію магістр з готельно-ресторанної справи.