

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Освітньо-професійна програма

Готельно-ресторанна справа

другий (магістерський) рівень вищої освіти

Галузь знань J Транспорт та послуги

(код, назва галузі)

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

(шифр, назва спеціальності)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Харківського національного
університету імені В.Н. Каразіна

«25» травня 2026 року,

протокол №9

Введено в дію з 2026-2027 н.р.

наказом від «26» травня 2026 р. № 0114-1/236

Проректор з науково-педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО



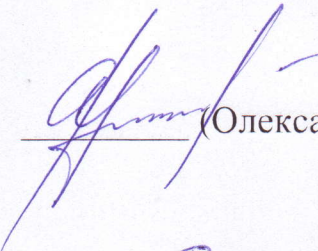
Харків 2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

Освітню програму розглянуто та схвалено:

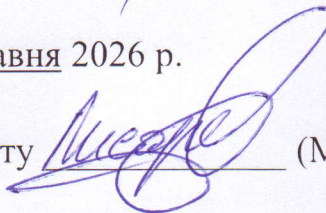
1. Науково-методичній раді Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна.
протокол №10 від «21» травня 2026 р.

Голова науково-методичної ради
університету


_____ (Олександр ГОЛОВКО)


2. Вченій раді інституту:
протокол № 15 від «21» травня 2026 р.

Голова вченої ради інституту


_____ (Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ)

3. Науково-методичній комісії інституту:
протокол № 12 від «21» травня 2026 р.

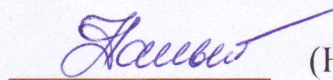
Голова науково-методичної комісії
факультету/інституту


_____ (Ганна ПАНАСЕНКО)

4. Кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій :
протокол № 11 від «24» березня 2026 р.

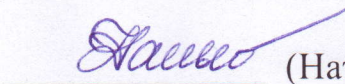
Завідувач кафедри,

кандидат економічних наук, доцент


_____ (Наталя ДАНЬКО)

Гарант ОП,

кандидат економічних наук, доцент


_____ (Наталя ДАНЬКО)

ПРЕАМБУЛА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади	Науковий ступінь, вчене звання
Данько Наталія Іванівна – керівник робочої групи, гарант освітньої програми	завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент
<i>Члени робочої групи</i>		
Терешкін Олег Георгійович	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор
Гревцева Наталя Вячеславівна	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор
Миколенко Олена Петрівна	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент
Писаревський Микола Ілліч	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент

Страпчук Світлана Іванівна	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент
---	--	-----------------------------------

До проектування освітньої програми долучені:

Представники здобувачів вищої освіти:

Лимаренко Інна Романівна, здобувач 1 курсу, групи УГР-51, ОП «Готельно-ресторанна справа», другого (магістерського) рівня вищої освіти Ходот Ксенія Віталіївна, випускник, ОП «Готельно-ресторанна справа», другого (магістерського) рівня вищої освіти

Представники роботодавців: Ізмайлов Олександр Ільдарович, засновник та власник компанії Coffee Spot «Авантюрист», м. Харків

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

1) Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Стандарт затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26. <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>; Закон України від 23.04.2024 р.

№ 3642-ІХ «Про внесення змін до деяких законів України щодо розвитку індивідуальних освітніх траєкторій та вдосконалення освітнього процесу»; Стратегічні цілі і наміри до 2030 року Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна; Постанова Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021 Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти.

2) Рекомендації провідного працедавця в галузі Сердюк Валентини Михайлівни, керуючої готелю «Альфонсо ХІІ», Marriott, м. Севілья, Іспанія

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу», кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій
Офіційна назва програми	<i>Готельно-ресторанна справа Hotel and restaurant business</i>
Ступінь вищої освіти	<i>магістр</i>
Кваліфікація, присвоюється	<i>Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, готельно-ресторанна справа</i>
Тип диплому, форма здобуття вищої освіти та обсяг освітньої програми	<i>Диплом магістра, одиничний, форма здобуття вищої освіти – денна, заочна, 90 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 1 рік 4 місяці</i>
Наявність акредитації	<i>Акредитація НАЗЯВО, сертифікат № 19589, виданий 12.01.2026 р, Україна, термін дії - до 01.07.2031 р.</i>
Передумови	<i>До освоєння освітньої – професійної програми за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» допускаються особи, які мають освіту рівня бакалавр, магістр, спеціаліст, наявність якої підтверджено документом державного зразка</i>
Мова викладання	<i>українська</i>

Термін дії освітньої програми	2026-2027 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	
Мета програми	<p><i>Підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання складних завдань і проблем функціонування індустрії гостинності, а також проведення досліджень та здійснення інновацій в умовах високої динаміки ринку.</i></p>
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація наявності))	<p><i>Галузь знань J Транспорт та послуги</i> <i>Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i> <i>(за Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності: Готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, операційні, сервісні та виробничі процеси готельно-ресторанної справи та кейтерингу, сервісна діяльність, послуги гостинності, суб'єкти готельної, ресторанної справи та кейтерингу, якість і безпечність продукції та послуг, міжкультурна комунікація, ресурсне та матеріально-технічне забезпечення діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, правове регулювання діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу</i> <i>Теоретичний зміст предметної області: Теорії, поняття, принципи, концепції організації діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, сервісології, приготування та подання якісних і безпечних харчової продукції та напоїв, надання послуг з розміщення, обслуговування та супутніх послуг у готелях, ресторанах</i></p>

	<p><i>Методи, методики та технології:</i> Технологій приготування та подання якісних і безпечних продукції та напоїв, методики оцінювання якості та безпечності продукції та послуг, технології обслуговування споживачів послуг гостинності, методи оцінювання бізнес процесів та обстеження функціонування суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, цифрові технології забезпечення ефективної діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> Професійне устаткування та оснащення операційних, сервісних і виробничих бізнес-процесів, спеціальне програмне забезпечення для діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p><i>Освітньо-професійна</i></p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p><i>Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>Ключові слова:</i> заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним бізнесом, конкурентоспроможність.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p><i>Багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, з посиленням вивчення іноземної мови, викладання окремих дисциплін здійснюється англійською мовою</i></p>

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>- ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482. 2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482. 2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482. 2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України, 3 рівень циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL, та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.</p>
Оцінювання	<p>Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, есе, презентації. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні роботи, практика. Атестація: захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.</p>

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<i>Магістр (рівень 7): Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи та кейтерингу.</i>
Загальні компетентності	<i>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</i>
Фахові компетентності	<i>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</i>

	<p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК13. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.</p> <p>СК14. Здатність ефективно формувати свою комунікативну стратегію в контексті міжкультурного професійного середовища</p>
--	---

7 – Програмні результати навчання

<p>Програмні результати навчання</p>	<p>РН1 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>РН2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>РН3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно- ресторанному бізнесі.</p> <p>РН4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p>
---	---

PH6 Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, Систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

PH7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

PH8 Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

PH9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

PH10 Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

PH11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

PH12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

PH13 Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу

PH14 Використовувати іноземну мову для організації ефективної мовної міжкультурної комунікації на особистому та професійному рівні

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення

Характеристика кадрового забезпечення:

Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти.

Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти магістр за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», науково-педагогічних працівників, на яких покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти – три особи що мають науковий ступінь та/або вчене звання.

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 10 років.

Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи: які мають науковий ступінь та/або вчене звання – не менше 60% від загальної кількості дисциплін; які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 20% від загальної кількості дисциплін.

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.

Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.

<p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</p>	<p><i>Наявність матеріально-технічного забезпечення: Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – 2,4 кв. метрів на одну особу. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях – не менш, ніж 30% від потреби. Бібліотека, у тому числі читальний зал. Пункт харчування, актовий зал, спортивний зал. Гуртожиток – 100% від потреби. Комп'ютерні робочі місця. 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.</i></p>
<p>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</p>	<p>– сайт навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» з відповідними освітніми матеріалами http://international-relationstourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education</p> <p>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</p> <p>– наукова бібліотека, читальні зали;</p> <p>– графіки навчального процесу, екзаменів тощо</p> <p>– навчально-методичні комплекси дисциплін;</p> <p>– програми практик;</p> <p>– доступ до електронних журналів;</p> <p>– доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу</p> <p>– доступ до електронного навчального середовища Moodle, розроблені дистанційні курси по всім дисциплінам;</p> <p>– здобувачі з використанням корпоративної пошти @student.karazin.ua можуть отримати безкоштовну індивідуальну ліцензію Office 365 Education фірми Microsoft, зокрема веб-версії Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Microsoft Teams;</p> <p>– використовуються навчальні класи AutoCAD фірми Autodesk, в рамках якого здобувачі отримують індивідуальні безкоштовні ліцензії наступних програм;</p> <p>– використовуються навчальні класи AutoCAD фірми Autodesk, в рамках якого здобувачі отримують індивідуальні безкоштовні ліцензії наступних програм;</p> <p>– використовується демо-версія програми Poster, демо-версія PLANNER 5D, демо-версія «Servio HMS» (ОТЕЛЬ)</p>

9 – Академічна мобільність

Національна мобільність	кредитна	<i>Реалізується студентом Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна з власної ініціативи, підтриманої адміністрацією, на основі індивідуальних запрошень та інших механізмів у відповідності до Постанови Кабінету міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», відповідно до п. 23 частини першої статті 13 Закону України «Про вищу освіту».</i>
Міжнародна мобільність	кредитна	<i>Міжнародна кредитна мобільність реалізується у межах договорів (Еразмус+ K1) Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна з зарубіжними університетами. Допускається перезарахування кредитів, отриманих в зарубіжних університетах, за умови відповідності набутих компетентностей. Участь здобувачів і викладачів кафедри в реалізації спільної з німецькими партнерами – Педагогічним університетом, м. Карлсруе та Університетом прикладних наук, м. Мешедє – програми «Ukraine digital: ensuring academic success in times of Crisis», що покликана надати можливість українським студентам продовжити навчання в умовах війни.</i>
Навчання здобувачів вищої освіти	іноземних	<i>Навчання іноземних здобувачів може здійснюватися згідно з вимогами чинного законодавства. Необхідною умовою навчання іноземних здобувачів є надання документу про знання ними української мови або ж вивчення української мови в якості іноземної мови для здобувачів, якщо вони не вивчали її раніше.</i>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонент ОП (бакалавр/магістр)

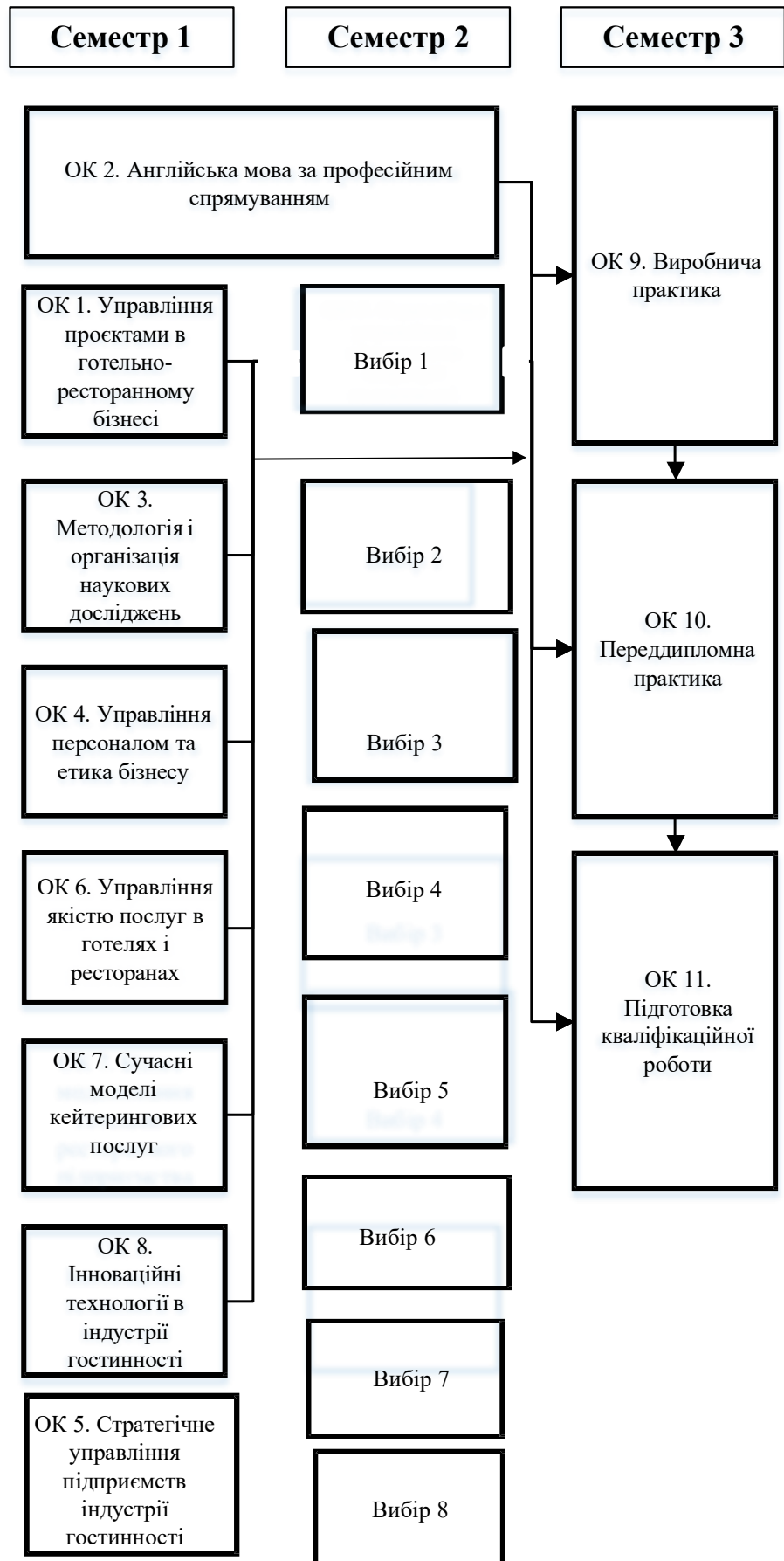
Компоненти ОП

Код о/к	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
ОК 2	Англійська мова за професійним спрямуванням	8	Залік, екзамен
ОК 3	Методологія і організація наукових досліджень	4	Залік
ОК 4	Управління персоналом та етика бізнесу	4	Екзамен
ОК 5	Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	4	Екзамен
ОК 6	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	4	Екзамен
ОК 7	Сучасні моделі кейтерингових послуг	4	Екзамен
ОК 8	Інноваційні технології в індустрії гостинності	4	Екзамен
ОК 9	Виробнича практика	9	Залік
ОК 10	Переддипломна практика	12	Залік
ОК 11	Підготовка кваліфікаційної роботи	9	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОП		66	

2.Вибіркові компоненти ОП*			
2.2 Вибіркові фахові (спеціальні, предметні) освітні компоненти (обираються дисциплін за каталогом фахових вибіркового дисциплін факультету/інституту загальним обсягом 24 кредити ЄКТС,			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3	3	Залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6	3	Залік
ВК 7	Вибіркова дисципліна 7	3	Залік
ВК 8	Вибіркова дисципліна 8	3	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонентів ОП		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

Посилання на каталог фахових вибіркового дисциплін: <https://surl.li/gezlaj>

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється відкрито і публічно, проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, готельно-ресторанна справа.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії університету. 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 України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що розроблений науково-методичною підкомісією «Готельно-ресторанна справа», науково-методичної комісії № 14 «Сфера обслуговування».

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

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

Система атестації включає 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 магістра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», ступінь вищої освіти магістр, освітню кваліфікацію: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, готельно-ресторанна справа.

**5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ
ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

(для ОП магістра)

	Шифр навчальної дисципліни										
	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11
ЗК1			+	+		+	+				+
ЗК2			+		+			+		+	+
ЗК3	+		+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК4	+			+			+				
ЗК5	+		+		+		+		+	+	+
ЗК6			+					+		+	+
ЗК7	+			+	+	+		+	+		
ЗК8		+		+							

	Шифр навчальної дисципліни										
	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11
CK1	+		+		+	+	+	+		+	+
CK2	+	+	+	+						+	+
CK3	+				+		+		+	+	
CK4	+						+	+	+		+
CK5					+	+					
CK6	+				+		+		+		
CK7	+				+			+			
CK8					+				+	+	+
CK9						+			+		+
CK10				+		+	+				+
CK 11	+		+					+	+	+	+
CK12		+	+	+	+				+	+	+
CK13				+		+			+		
CK14		+		+					+		+

**6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
(для ОП магістра)**

	Шифр навчальної дисципліни										
	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11
PH1	+				+				+	+	+
PH2		+							+		+
PH3	+							+			
PH4			+		+				+	+	+
PH5	+				+		+	+	+	+	+
PH6		+	+			+				+	+
PH7			+		+			+		+	+
PH8	+			+					+		+
PH9					+		+				
PH10				+	+						
PH11		+	+			+	+	+	+	+	+
PH12		+	+			+			+	+	+
PH13				+						+	+
PH14		+		+					+		+