

**ПРОЄКТ**

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

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою

Харківського національного університету  
імені В.Н. Каразіна

«    »            2025 року

протокол № \_\_\_\_

Введено в дію з 2024/2025 навчального року

наказом від «\_»\_\_\_\_\_ 2025 року

№ \_\_\_\_\_

Проректор з науково-педагогічної роботи

\_\_\_\_\_Олександр ГОЛОВКО

Харків 2025 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 № \_ від «\_»\_\_\_\_\_2025 р.

Голова науково-методичної ради ,  
проректор з науково-педагогічної роботи \_\_\_\_\_(Олександр ГОЛОВКО)

2. Вченій раді навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»: протокол № \_\_\_\_\_ від « » \_\_\_\_\_ 2025 р.

Голова Вченої ради інституту \_\_\_\_\_(Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ)

3. Науково-методичній комісії навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»: протокол № \_\_\_\_\_ від « » \_\_\_\_\_ 2025 р.

Голова науково-методичної  
комісії інституту \_\_\_\_\_(Ганна ПАНАСЕНКО)

4. Кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій: протокол № \_\_\_\_\_ від « » \_\_\_\_\_ 2025 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_(Наталя ДАНЬКО)

Гарант ОПП \_\_\_\_\_(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
<b><i>Керівник робочої групи</i></b>		
<b>Данько Наталія Іванівна</b>	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємства
<b><i>Члени робочої групи</i></b>		
<b>Терешкін Олег Георгійович</b>	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи
<b>Гревцева Наталя Вячеславівна</b>	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор кафедри технології хліба та борошняних виробів
<b>Миколенко Олена Петрівна</b>	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки і права
<b>Писарєвський Микола Ілліч</b>	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат економічних наук
<b>Ізмайлов Олександр Ільдарович</b>	Засновник та власник компанії Coffee Spot «Авантюрист», м. Харків	

При розробці проекту Програми враховані вимоги:

Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Стандарт затверджено і 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>

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):**

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

**Профіль освітньо-професійної програми магістра  
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та  
кейтеринг»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Ступінь освіти та кваліфікації</b>	Другий (магістерський) рівень вищої освіти; ступінь – магістр; Освітня кваліфікація: «Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 1 рік, 4 місяці
<b>Офіційна назва програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитація НАЗЯВО, сертифікат № 1133, виданий 29.01.2021 р, термін дії - до 01.07.2026 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	До освоєння освітньої – професійної програми за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» допускаються особи, які мають освіту рівня бакалавр, наявність якої підтверджено документом державного зразка
<b>Мова викладання</b>	Українська, англійська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2025-2026 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html">http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
<b>Мета програми</b>	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.
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)</b>	Галузь знань J Транспорт та послуги Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	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 бізнесом, конкурентоспроможність.

<b>Особливості програми</b>	Багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
-----------------------------	---

<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- керівник (генеральний директор) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно- оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо);</li> <li>- керівник малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</li> <li>- керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення(відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо);</li> <li>- менеджери (управителі) в готельному господарстві, в закладах ресторанного господарства, в ресторанах, в кафе, барах, їдальнях, на підприємствах, які готують та постачають готові страви;</li> <li>- спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор);</li> <li>- керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування.</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України, 3 рівень циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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.
<b>Оцінювання</b>	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.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Магістр (рівень 7): Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>

<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>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</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <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. Уміння ефективно формувати свою комунікативну стратегію в контексті міжкультурного професійного середовища</p>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
<p>РН1</p>	<p>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</p>	<p>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>



PH3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
PH4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
PH5	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.
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 проектами 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

<b>Специфічні характеристики кадрового забезпечення</b>	<p>Характеристика кадрового забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти.</li><li>2.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.</li><li>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 10 років.</li><li>4.Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи:<ol style="list-style-type: none"><li>1)які мають науковий ступінь та/або вчене звання – не менше 60% від загальної кількості дисциплін;</li><li>2)які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 20% від загальної кількості дисциплін.</li></ol></li><li>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.</li><li>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.</li></ol>
---	---

<b>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення</b>	<p>Наявність матеріально-технічного забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – 2,4 кв. метрів на одну особу.</li><li>2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях – не менш, ніж 30% від потреби.</li><li>3. Бібліотека, у тому числі читальний зал.</li><li>4. Пункт харчування, актовий зал, спортивний зал.</li><li>5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби.</li><li>6. Комп'ютерні робочі місця.</li><li>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.</li></ol>
--	--

<p><b>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: <a href="http://www.univer.kharkov.ua">http://www.univer.kharkov.ua</a>, сайт навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» <a href="http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education">http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education</a>;</li> <li>– методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних – точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– графіки навчального процесу</li> <li>– навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>– програми практик; робіт;</li> <li>– доступ до електронних журналів;</li> <li>– доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу;</li> <li>– доступ до електронного навчального середовища Moodle</li> </ul>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	

<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>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».</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Міжнародна кредитна мобільність реалізується у межах договорів (Еразмус+ К1) 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.</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Навчання іноземних здобувачів може здійснюватися згідно з вимогами чинного законодавства. Необхідною умовою навчання іноземних аспірантів є надання документу про знання ними української мови або ж вивчення української мови в якості іноземної мови для аспірантів, якщо</p>

	вони не вивчали її раніше.
--	----------------------------

## 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК1.	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ОК2.	Англійська мова за професійним спрямуванням	8	Залік, екзамен
ОК3.	Методологія і організація наукових досліджень	3	Залік
ОК4.	Управління персоналом та етика бізнесу	4	Екзамен
ОК5.	Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	5	Екзамен
ОК6.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	4	Екзамен
ОК7.	Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства	4	Екзамен
ОК8.	Інноваційні технології в індустрії гостинності	5	Екзамен
ОК9.	Виробнича практика	9	Залік
ОК 10.	Переддипломна практика	12	Залік
ОК 11.	Підготовка кваліфікаційної роботи	9	Захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових дисциплін</b>		<b>66</b>	

<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ОК12.	Вибіркова дисципліна 1	6	Залік
ОК13.	Вибіркова дисципліна 2	6	Залік
ОК14.	Вибіркова дисципліна 3	6	Залік
ОК15.	Вибіркова дисципліна 4	6	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових дисциплін</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін

Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3
ОК 1. Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	ОК 5. Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	ОК 9. Виробнича практика
ОК 2. Англійська мова за професійним спрямуванням		ОК 10. Переддипломна практика
ОК 3. Методологія і організація наукових досліджень	Вибір 1	ОК 11. Підготовка кваліфікаційної роботи
ОК 4. Управління персоналом та етика бізнесу	Вибір 2	
ОК 6. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	Вибір 3	
ОК 7. Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства	Вибір 4	
ОК 8. Інноваційні технології в індустрії гостинності		

### 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 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 J2 «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», ступінь вищої освіти магістр, освітню кваліфікацію: магістр з готельно-ресторанної справи.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		Шифр навчальної дисципліни										
З а г а л ь н і к о м п і т е		OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11
	ЗК1			+	+		+	+				+
	ЗК2			+		+			+		+	+
	ЗК3	+		+		+	+	+	+	+	+	+
	ЗК4	+			+			+				
	ЗК5	+		+		+		+		+	+	+
	ЗК6			+					+		+	+
	ЗК7	+			+	+	+		+	+		
	ЗК8		+		+							



H												
T												
H												
o												
c												
T												
i												

Ф а Х о В і К о М П е Т е Н Т Н о с	CK1	+		+		+	+		+		+	+
	CK2	+	+	+	+						+	+
	CK3	+				+				+	+	
	CK4	+						+	+	+		+
	CK5					+	+					
	CK6	+				+		+		+		
	CK7							+	+			
	CK8					+				+	+	+
	CK9						+			+		+
	CK10				+		+	+				+
	CK 11	+		+					+	+	+	+
	CK12		+	+	+	+				+	+	+
	CK13				+							

<b>T i c</b>												
	<b>CK14</b>		+		+					+		+

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

		<b>Шифр навчальної дисципліни</b>											
П Р о г р а м н і Р е з у л ь т а т и н а в ч а н н я и		OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	
		РН1	+				+				+	+	+
		РН2		+							+		+
		РН3	+							+			
		РН4			+		+				+	+	+
		РН5	+				+		+	+	+	+	+
		РН6		+	+			+				+	+
		РН7			+		+			+		+	+
		РН8	+			+					+		+
		РН9					+		+				
		РН10				+	+						
		РН11		+	+			+	+	+	+	+	+
		РН12		+	+			+			+	+	+
		РН13				+						+	+
		РН14		+		+					+		+

