

**ПРОЄКТ**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Ректор НТУ «ХП»

\_\_\_\_\_Євген СОКОЛ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Готельно-ресторанний бізнес»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю	241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань	24 Сфера обслуговування
кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХП»**

Голова вченої ради

\_\_\_\_\_/Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Харків 2023 р.

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанний бізнес

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи

### СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП із спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

### РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

\_\_\_\_\_ Руслан МИГУЩЕНКО

### ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри туризму і готельно-  
ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_ Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

### ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового  
інституту ЕММБ

\_\_\_\_\_ Олександр МАНОЙЛЕНКО

### ПОГОДЖЕНО

Голова Ради молодих вчених

ННІ ЕММБ

\_\_\_\_\_ Марія МАСЛАК

## РЕЦЕНЗЕНТИ:

Продуктивні зауваження та відгуки на проект освітньої програми одержано від:

## ПЕРЕДМОВА

Відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Розроблено робочою групою ОП Готельно-ресторанний бізнес  
Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»  
у складі:

Гарант освітньої програми:

**ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Члени робочої групи ОП:

1. **МАРДУС Наталія Юріївна**, доктор економічних наук, професор, професор кафедри обліку і фінансів.
2. **ЧАЙКА Тетяна Юріївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

### ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Вищий навчальний заклад та структурний підрозділ	Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу, кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень програми	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	Ступінь вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст»
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До планового перегляду
Посилання на постійне розміщення опису освітньої програми	<a href="http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/">http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/glavnaya-stranitsa/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
<p>Формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Цілі відповідають підготовці фахівців з урахуванням регіональних аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу, стратегічній меті розвитку університету, зазначеній у «Стратегічний план розвитку Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» на 2019–2025 роки» (<a href="https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/strategichnyj-plan-rozvytku-ntu-hpi-na-2019-2025-roky/">https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/strategichnyj-plan-rozvytku-ntu-hpi-na-2019-2025-roky/</a>)</p>	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» <i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанна справа як сфера

	<p>професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p><i>Цілі навчання</i> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області</i></p> <p>Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма. Орієнтована на міждисциплінарну професійну підготовку фахівців, які мають поглиблені знання щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатні застосовувати інноваційні методи та сучасні інструменти економіки та менеджменту, проводити прикладні аналітичні дослідження, приймати обґрунтовані рішення за умов невизначеності, розробляти проекти розвитку на базі сучасних досягнень науки та передових практик готельно-ресторанного бізнесу.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Вища освіта в галузі готельно-ресторанного бізнесу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» з поглибленою підготовкою у сфері економіки та управління підприємством.</p> <p>Фокусування на підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати складні типові та нестандартні задачі сервісного, виробничо-технологічного, організаційно-управлінського</p>

	<p>характеру, застосовувати інноваційні підходи для розробки й ухвалення рішень у сфері готельно-ресторанного бізнесу, використовувати сучасні методи та інструменти управління підприємством.</p> <p><i>Ключові слова:</i> готель, ресторан, готельний бізнес, ресторанний бізнес, управління, проєкт, якість обслуговування, сервіс, інновації, девелопмент, бізнес-процеси</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна, багатопрофільна, теоретична та науково-практична підготовка фахівців з підприємницьким мисленням, здатних управляти готельним і ресторанним бізнесом в сучасному бізнес-середовищі, розробляти та впроваджувати інновації, бізнес-проєкти розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Програма передбачає можливість закордонного стажування здобувачів освіти, отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг, практичну підготовку у вітчизняних закладах гостинності, залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків готельно-ресторанної індустрії. Програма включає дослідницьку та переддипломну практики, що сприяє професійній діяльності випускника.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
Придатність до працевлаштування	<p><i>Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за КВЕД 009:2010:</i></p> <p>55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщення</p> <p>55.20 Діяльність засобів розміщення на період відпустки та іншого тимчасового проживання</p> <p>55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів</p> <p>55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщення</p> <p>56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.21 Постачання готових страв для подій</p> <p>56.29 Постачання інших готових страв</p> <p>56.30 Обслуговування напоями</p> <p><i>Випускники можуть працювати за такими групами професій (Національний класифікатор професій ДК 003:2010).</i></p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні</p>

	<p>комплекси та ін.)</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>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1456 Менеджер (управитель) ресторану;</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні);</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання, навчання через практику, навчання на основі досліджень. Методи та технології: загальнонаукові, інформаційно-комунікаційні технології, методи науково-дослідницької діяльності та презентації результатів.</p> <p>Викладання проводиться у формі: лекцій, інтерактивних лекцій, практичних і лабораторних занять, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультацій з викладачами, підготовки кваліфікаційної роботи.</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки обранню вибіркового освітнього компонент (навчальних дисциплін).</p> <p>Здобувачі вищої освіти залучаються до активної участі у міжнародних та всеукраїнських конкурсах, олімпіадах, науково-практичних конференціях, які присвячені</p>



	розвитку індустрії гостинності.
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени, презентації, захист звітів з дослідницької і переддипломної практик, кваліфікаційний екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	<p><b>ЗК1.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність працювати в команді</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p><b>СК1.</b> 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><b>СК2.</b> Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК3.</b> Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК4.</b> Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК5.</b> Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну</p>

	<p>діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК6.</b> Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p><b>СК7.</b> Здатність до підприємницької діяльності</p> <p><b>СК8.</b> Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК9.</b> Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>СК10.</b> Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК11.</b> Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК12.</b> 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>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
Програмні результати навчання	<p><b>РН01.</b> 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><b>РН02.</b> Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН03.</b> Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p><b>РН04.</b> Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН05.</b> 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> <p><b>РН06.</b> Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати</p>

	<p>інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p><b>РН07.</b> Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p><b>РН08.</b> Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p><b>РН09.</b> Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН10.</b> 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.</p> <p><b>РН11.</b> 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.</p> <p><b>РН12.</b> Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	<p>Викладання навчальних дисциплін на ОП забезпечують професорсько-викладацький склад кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу (професорів, докторів наук – 1 особа, доцентів, кандидатів наук – 5 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали у сфері послуг.</p> <p>Гарант спеціальності та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим</p>

	законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ № 365 від 24.03.2021. Додаток 15-16).
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП.</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення освітньої програми відповідає Постанові Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 365 від 24.03.2021 Додаток 17).</p> <p>Навчальні корпуси, лабораторії, комп'ютерні класи, Стартап-центр «SPARK», Навчальна лабораторія «Готель «Політехнік», Навчальна лабораторія технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування.</p> <p>Проведення практик можливе на базі сучасних вітчизняних готельних і ресторанних підприємств та за кордоном (у Туреччині, Єгипті, Кіпрі, Німеччині).</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Віртуальне навчальне середовище НТУ «ХПІ», програмне забезпечення, наукова бібліотека університету, базова література (підручники, методичні посібники, монографії, методичні рекомендації, програми практик), періодичні фахові видання, необмежений доступ до мережі Інтернет
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Можливе після акредитації освітньо-професійної програми та вивчення курсу української мови

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>1.1 Загальна підготовка</b>			
ЗП 1	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	3,0	Залік
ЗП 2	Кроскультурний менеджмент та етика бізнесу	3,0	Залік
ЗП 3	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю готелів і ресторанів	4,0	Екзамен
<b>1.2 Спеціальна (фахова) підготовка</b>			
СП 1	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	4,0	Екзамен
СП 2	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
СП 3	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	4,0	Залік
СП 4	HR-менеджмент готелів і ресторанів	4,0	Залік
СП 5	Девелопмент та управління ресурсами	4,0	Екзамен
СП 6	Дослідницька практика	5,0	Залік
СП 7	Переддипломна практика	15,0	Залік
СП	Атестація	15,0	Кваліфікаційна робота / Кваліфікаційний екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>65</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>2.1 Профільна підготовка</b>			
<b>Профільований пакет дисциплін</b>			
<b>01 «Готельно-ресторанний бізнес і організація подій»</b>			
ВП1.1	Інноваційні ресторани технології	5,0	Екзамен
ВП1.2	Сервіс у готельному і ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
ВП1.3	Подієвий туризм та івент-менеджмент	5,0	Екзамен
<b>Профільований пакет дисциплін</b>			
<b>02 «Готельно-ресторанний менеджмент»</b>			
ВП2.1	Антикризове управління готельними і ресторанными мережами	5,0	Екзамен
ВП2.2	Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
ВП2.3	Revenue менеджмент	5,0	Екзамен
<b>2.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку</b>		10,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент</b>		<b>25,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90,0</b>	

Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

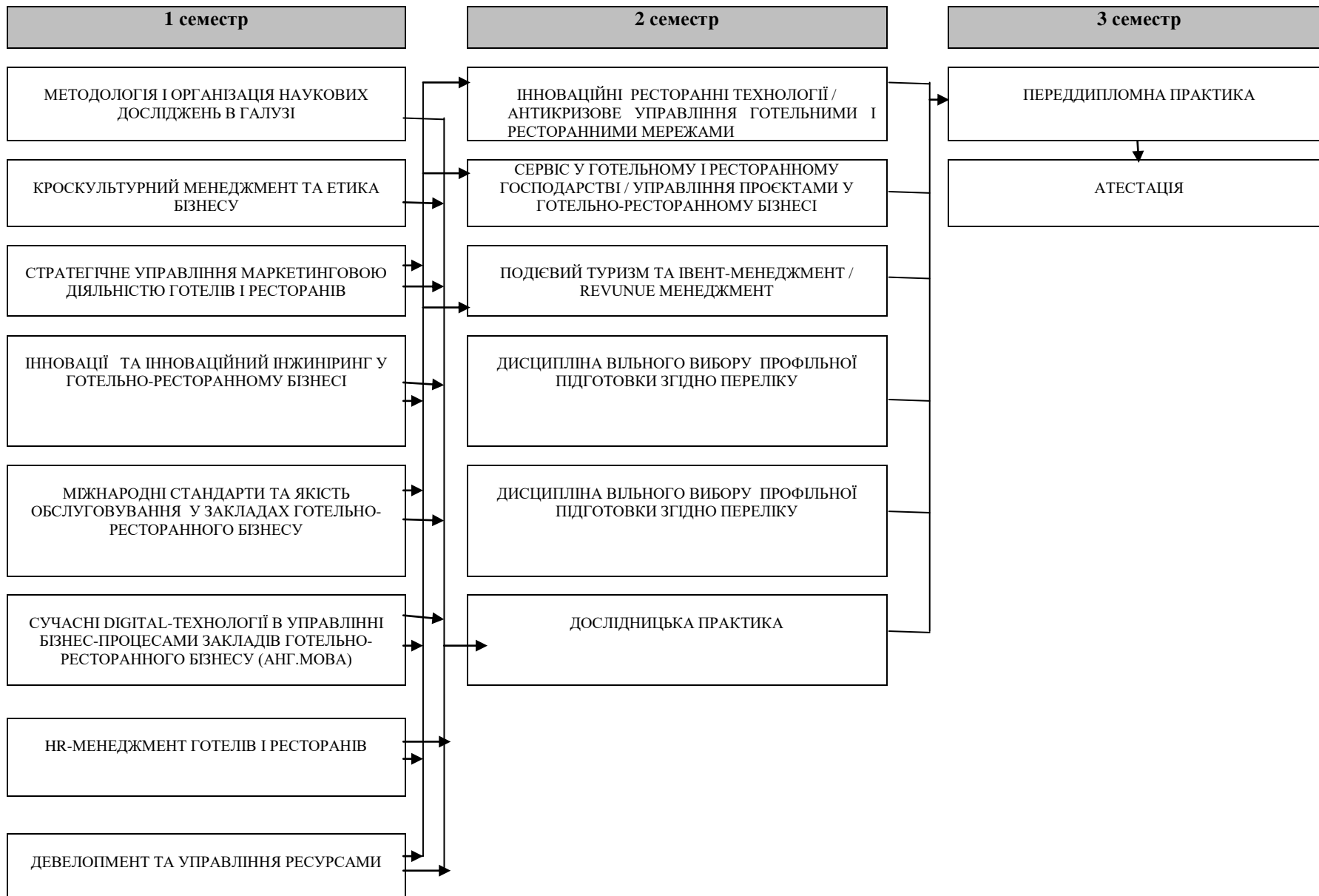
№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувачавищої освіти (кредитів ECTS / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	Загальна підготовка	10 / 11,1	-	<b>10 / 11,1</b>
2	Спеціальна (фахова) підготовка	55 / 61,1	-	<b>55 / 61,1</b>
3	Дисципліни вільного вибору	-	25 / 27,8	<b>25 / 27,8</b>
Всього за весь термін навчання		<b>65 / 72,2</b>	<b>25 / 27,8</b>	<b>90 / 100</b>

### ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



## Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Програмні результати навчання	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
PH01	ЗП2 СП1 СП2 СП4	ЗП3 СП1 СП2 СП5	СП1 СП5	ЗП3 СП1 СП4 СП5 СП7	ЗП3 СП4 СП5 СП7		ЗП3 СП1 СП2 СП4 СП5 СП7	ЗП3 СП1 СП2 СП5 СП7	ЗП3 СП1 СП5		СП1 СП4 СП5 СП7	СП1 СП4	ЗП3 СП2 СП5 СП7	ЗП3 СП4 СП5 СП7	СП1 СП2 СП5 СП7	СП1 СП5	СП2 СП7	СП2 СП4	ЗП3 СП1	ЗП3 СП1 СП4 СП5
PH02		СП1 СП3 СП5 СП6	СП1 СП5 СП6	СП1 СП4 СП5 СП7	СП3 СП4 СП5 СП6 СП7	СП6	СП1 СП3 СП4 СП5 СП7	СП1 СП5 СП7	СП1 СП3 СП5 СП6		СП1 СП4 СП5 СП7	СП1 СП4	СП3 СП5 СП7	СП4 СП5 СП7	СП1 СП3 СП5 СП7	СП1 СП3 СП5	СП7	СП4	СП1 СП3 СП6	СП1 СП3 СП4 СП5 СП6
PH03		СП1	СП1	СП1			СП1	СП1	СП1		СП1	СП1			СП1	СП1			СП1	СП1
PH04		ЗП3 СП5	СП5	ЗП3 СП5	ЗП3 СП5		ЗП3 СП5	ЗП3 СП5	ЗП3 СП5		СП5		ЗП3 СП5	ЗП3 СП5	СП5	СП5			ЗП3	ЗП3 СП5
PH05		ЗП3 СП3 СП5	СП5	ЗП3 СП4 СП5 СП7	ЗП3 СП3 СП4 СП5 СП7		ЗП3 СП3 СП4 СП5 СП7	ЗП3 СП5 СП7	ЗП3 СП3 СП5		СП4 СП5 СП7	СП4	ЗП3 СП3 СП5 СП7	ЗП3 СП4 СП5 СП7	СП3 СП5 СП7	СП3 СП5	СП7	СП4	ЗП3 СП3	ЗП3 СП3 СП4 СП5
PH06		ЗП1 СП1 СП2 СП3 СП5 СП6	ЗП1 СП1 СП5 СП6	СП1 СП5	СП3 СП5 СП6	ЗП1 СП6	СП1 СП2 СП3 СП5	СП1 СП2 СП5	ЗП1 СП1 СП3 СП5 СП6		СП1 СП5	СП1	СП2 СП3 СП5	СП5	СП1 СП2 СП3 СП5	СП1 СП3 СП5	СП2	СП2	ЗП1 СП1 СП3 СП6	ЗП1 СП1 СП3 СП5 СП6



Програмні результати навчання	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
		ЗП1 СП1 СП2 СП3 СП6	ЗП1 СП1 СП6	СП1	СП3 СП6	ЗП1 СП6	СП1 СП2 СП3	СП1 СП2	ЗП1 СП1 СП3 СП6		СП1	СП1	СП2 СП3		СП1 СП2 СП3	СП1 СП3	СП2	СП2	ЗП1 СП1 СП3 СП6	ЗП1 СП1 СП3 СП6
PH07		ЗП1 СП1 СП2 СП3 СП6	ЗП1 СП1 СП6	СП1	СП3 СП6	ЗП1 СП6	СП1 СП2 СП3	СП1 СП2	ЗП1 СП1 СП3 СП6		СП1	СП1	СП2 СП3		СП1 СП2 СП3	СП1 СП3	СП2	СП2	ЗП1 СП1 СП3 СП6	ЗП1 СП1 СП3 СП6
PH08		СП3 СП5	СП5	СП5	СП3 СП5		СП3 СП5	СП5	СП3 СП5		СП5		СП3 СП5	СП5	СП3 СП5	СП3 СП5			СП3	СП3 СП5
PH09		СП3		СП7	СП3 СП7		СП3 СП7	СП7	СП3		СП7		СП3 СП7	СП7	СП3 СП7	СП3	СП7		СП3	СП3
PH10	ЗП2 СП1 СП2 СП4			СП4	ЗП2 СП4		СП4			ЗП2 СП4	СП4	СП4		ЗП2 СП4				СП4		СП4
PH11		ЗП1 СП1 СП6	ЗП1 СП1 СП6	СП1	СП6	ЗП1	СП1	СП1	ЗП1 СП1 СП6		СП1	СП1			СП1	СП1			ЗП1 СП1 СП6	ЗП1 СП1 СП6
PH12		СП1 СП2 СП5 СП6	СП1 СП5 СП6	СП1 СП5 СП7	СП5 СП6 СП7	СП6	СП1 СП2 СП5 СП7	СП1 СП2 СП5 СП7	СП1 СП5 СП6		СП1 СП5 СП7	СП1	СП2 СП5 СП7	СП5 СП7	СП1 СП2 СП5 СП7	СП1 СП5	СП2 СП7	СП2	СП1 СП6	СП1 СП5 СП6