



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**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 ХДАЕУ

(протокол від 27.01.2022 р. №7)

(зі змінами протокол від 22.09.2022 р. №2)

Освітня програма вводиться в дію

з 01 вересня 2022 року

зі змінами з 27 вересня 2022 року

в.о. ректора ХДАЕУ

Юрій КИРИЛОВ

Наказ від 27.01.2022р. №14/ОД

Наказ від 27.09. 2022 р. № 50/ОД



Кропивницький – 2022

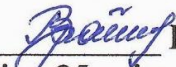
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

рівень вищої освіти - другий (магістерський)
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань – 24 Сфера обслуговування
кваліфікація – магістр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма відповідає другому (магістерському) рівню вищої освіти та сьомому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікацій.

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

 Вікторія ГРАНОВСЬКА
від «25» січня 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи

 Вікторія ГРАНОВСЬКА
від «20» вересня 2022 р.


СХВАЛЕНО:

випусковою кафедрою готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Протокол № 6 від «26» січня 2022 р.
зі змінами Протокол № 2 від «19» вересня 2022 р.

в.о. завідувача кафедри

 Катерина НІКІТЕНКО


Начальник
навчально-методичного відділу

 Олена КАН

від «20» вересня 2022 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

вченою радою економічного факультету
Протокол № 6 від «27» січня 2022 р.
зі змінами Протокол № 2 від «20» вересня 2022 р.

Декан економічного факультету
 Вікторія КРИКУНОВА

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма другого (магістерського) рівня вищої освіти є нормативним документом Херсонського державного аграрно-економічного університету, що регламентує нормативні, кваліфікаційні, навчальні, методичні, організаційні вимоги та компетентності підготовки магістрів галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена відповідно до: Закону України «Про освіту»; Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р.; Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» № 1341 від 23.11.2011 р.; Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»; Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 26 від 05.01.2021 р.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою групою у складі:

1. Грановська В.Г. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.
2. Крикунова В.М.– кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.
3. Нікітенко К.С.– кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.
4. Кривенко Д.С. – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
5. Радутна Ю.М. – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
6. Крючкова Т.О. – директор приватного підприємства «Родинний затишок», готельний комплекс «Гостинний двір».

Рецензії, відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Терешкін О.Г. – д. т. н., професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;
2. Якименко – Терещенко Н.В. – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «ХПІ»;
3. Шатохіна С.Г. – директор малого приватного підприємства «Бісквіт»;
4. Семененко Н.П. – управляючий General Manager апарт-готелю «ApartUA», м. Кропивницький;
5. Олійниченко М.К. – Генеральний директор готельно-ресторанного комплексу «Козацька застава», м. Кропивницький.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	
1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний аграрно-економічний університет, економічний факультет, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа 24 Сфера обслуговування.
Тип диплому та назва освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Первинна
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF- LLL – 7 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Херсонського державного аграрно-економічного університету», що затверджені Вченою радою Університету.
Мова(и) викладання	Українська.
Термін дії освітньої програми	2 роки.
Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.ksau.kherson.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних фахівців європейського рівня з готельно-ресторанної справи, які мають теоретичні знання, володіють сучасним стратегічним та креативним мисленням, необхідними для розв'язання складних завдань і проблем індустрії гостинності. Особливості ОПП полягають в унікальному поєднанні навчальних дисциплін і практичної підготовки з управління бізнес-процесами закладів сфери обслуговування на базі власних навчально-виробничих лабораторій, підприємств готельно-ресторанного бізнесу міжнародного та вітчизняного рівня, зокрема Південного регіону України.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Об'єкт вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера 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. Цілі навчання: формування у здобувачів загальних та професійних компетенцій, зокрема, здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення; здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної

	<p>діяльності в сфері гостинності, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці відповідно до одержуваної кваліфікації; здатності розуміти і враховувати соціальні, етичні, економічні та комерційні аспекти, що впливають на реалізацію інноваційних рішень; здатності вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням інтеграції України до Європейського економічного простору.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p>Інструментарій та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) програми, обладнання тематичних лабораторій готельно-ресторанної справи, мультимедійне обладнання і комп'ютери.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма базується на стандартах вищої освіти та результатах сучасних наукових досліджень в галузі готельно-ресторанної справи, має прикладну орієнтацію.</p> <p>Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування знань з економіки готельного і ресторанного бізнесу, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, стратегічного управління, креативного мислення, тощо. Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології індустрії гостинності, контроль якості послуг, організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, сучасну специфіку роботи у готельній та ресторанній сфері, у межах яких здобувач визначає наукову та професійну кар'єру.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Фахова освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи.</p> <p>Професійні акценти: Професійна підготовка магістра формується на вирішенні професійних та наукових завдань щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок</p>

	<p>гостинності в Україні і за кордоном. Набуття досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення в експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, сервісна діяльність, конкурентоспроможність, інноваційні технології, управління проектами, прикладні методи дослідження.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Особливості програми обумовлені її пріоритетною орієнтацією на здатність до ефективного управління підприємствами та бізнес-процесами, успішного планування та реалізації проектів в сучасних умовах динамічного середовища сфери гостинності.</p> <p>Освітньо-професійна програма передбачає здобуття фундаментальних та професійно орієнтованих знань, вмінь і навичок; здатності вирішувати складні професійні завдання в готельно-ресторанній сфері, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p>Освітньо-професійною програмою передбачено проходження комплексної виробничої практики з фаху та виробничої переддипломної практики у підприємствах, що здійснюють діяльність в готельній та ресторанній сфері, готельно-ресторанних підприємствах курортного типу.</p> <p>Характерною особливістю є міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення науково-дослідних, виробничо-технологічних робіт та професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>У освітньому процесі активно застосовуються виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельного та ресторанного господарства. Залучення до освітнього процесу та реалізації програми фахівців-практиків.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема:</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності</p>

	<p>1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p>
Подальше навчання	<p>Мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти – доктора філософії, восьмому кваліфікаційному рівні Національної рамки кваліфікацій України, восьмому рівні (Level 8) Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя «EQF-LLL», за програмами третього циклу (Third cycle) Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти «QF-EHEA». Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти. Можливість отримати необхідну кваліфікацію для викладання у ЗВО, підвищувати кваліфікацію.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Передбачає комплексне поєднання студентоцентрованого підходу з визначенням індивідуальної освітньої траєкторії кожного здобувача, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання, навчання на основі лабораторної практики, з розширеним використанням комп'ютерних та інформаційних технологій.</p> <p>Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових лекцій, зокрема за участю фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, самостійна робота студентів та практики.</p> <p>Під час першого року навчання здобувач обирає напрям дослідження. В останній рік навчання частина часу присвячується проведенню обраного дослідження, написанню кваліфікаційної роботи магістра та підготовці до захисту.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за взаємоузгодженими 4-х бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і</p>

	<p>заліковою («зараховано, «не зараховано») системами, так і за 100- бальною шкалою та системою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F).</p> <p>Види контролю: поточний, підсумковий, оцінювання проходження та захисту звіту з практики, атестація.</p> <p>Форми контролю, екзамени, заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про порядок оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в умовах ЄКТС» (ХДАЕУ, 2021р.) http://surl.li/bqxre.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	<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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<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 продуктові, 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>СК 13. Здатність формувати завдання і здійснювати розробку проектних рішень у сфері обслуговування курортних закладів розміщення.</p>
--	---

7 – Програмні результати навчання

- ПРН 1. 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.
- ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
- ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
- ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
- ПРН 5. 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.
- ПРН 6. 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.
- ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
- ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 10. 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.
- ПРН 11. 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.
- ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

ПРН 13. Ініціювати гіпотези та розробляти проекти розвитку суб'єктів у сфері обслуговування курортних закладів розміщення.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму відповідають кадровим вимогам Ліцензійних умов, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення, які використовуються відповідають будівельним та санітарним нормам. В університеті сучасна розвинута навчальна та соціальна інфраструктури: навчальні корпуси, гуртожитки, аудиторії інформаційних технологій з ліцензованим програмним забезпеченням та мультимедійним обладнанням, спортивний комплекс, пункти харчування, база відпочинку.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти (http://www.ksau.kherson.ua), який містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наявність бібліотеки, яка є центром інформаційного забезпечення навчально-виховного і наукового процесів в університеті. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, у тому числі в електронному вигляді. Читальні зали бібліотеки мають доступ до мережі Інтернет, в інституційному Репозитарії ХДАЕУ (http://dspace.ksau.kherson.ua/) розміщуються матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить: вільний доступ до наукометричних баз Scopus, Web of Science; віртуальне навчальне середовище Moodle; корпоративну пошту; навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу; навчально-методичне забезпечення дисциплін; робочі програми та силабуси навчальних дисциплін; наскрізні програми практик; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, кваліфікаційної роботи; критерії оцінювання рівня підготовки здобувачів, в тому числі в системі дистанційного навчання (за допомогою онлайн-сервісів: Moodle, Google, Viber, Zoom, Teams,

	тощо).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регламентується Положенням про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ХДАЕУ (2021 р.) та Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці ХДАЕУ (2020 р.).</p> <p>Можлива у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: набути додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією - згідно Положення про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу (2020р.)</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою згідно Положення про організацію набору та навчання іноземців та осіб без громадянства у ХДАЕУ (2020 р.).</p>

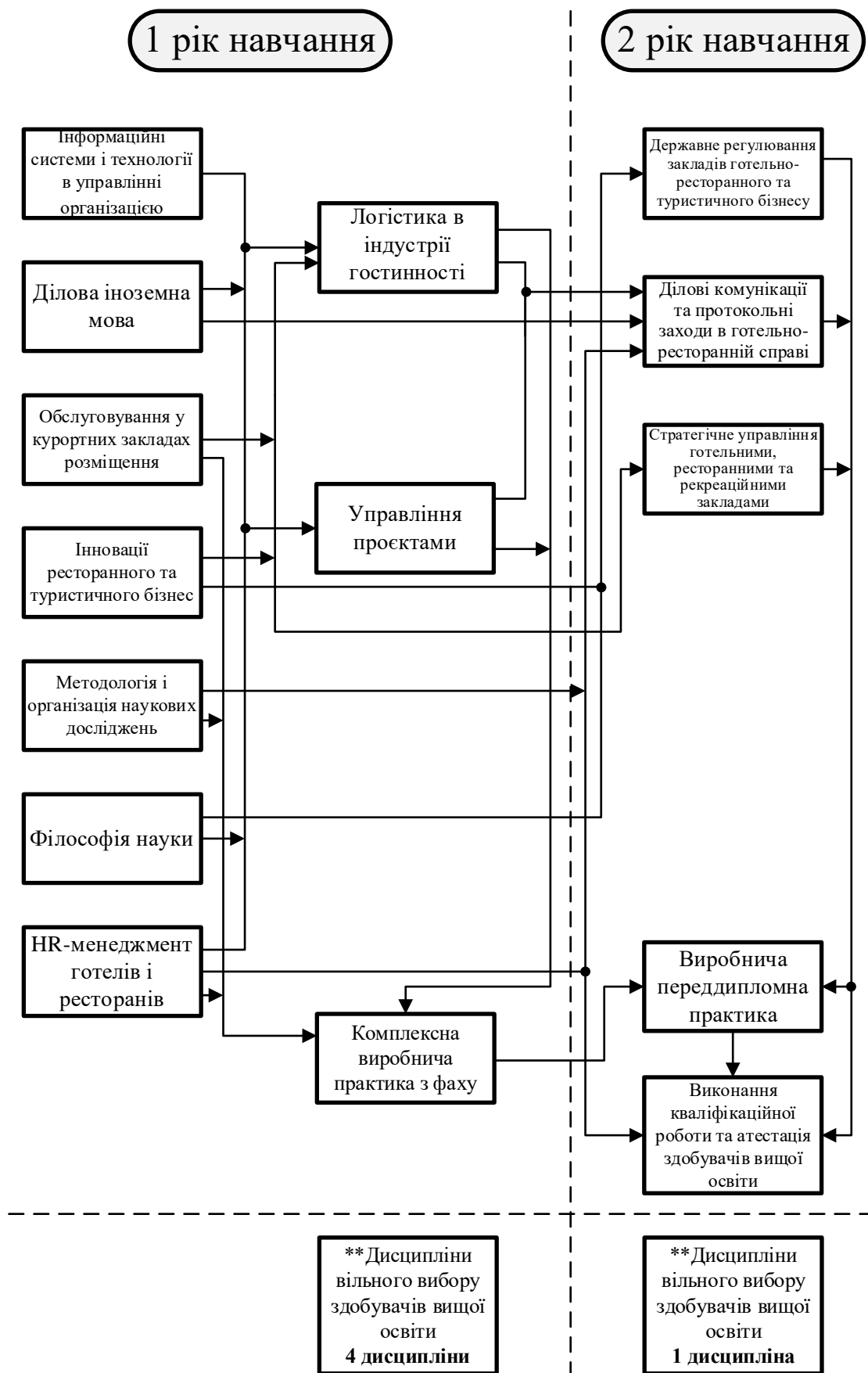
2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Філософія науки	3,0	Залік
ОК 2.	Ділова іноземна мова	3,0	Екзамен
ОК 3.	Обслуговування у курортних закладах розміщення	3,0	Екзамен
ОК 4.	Методологія та організація наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 5.	Інновації в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Залік
ОК 6.	Логістика в індустрії гостинності	3,0	Екзамен
ОК 7.	HR – менеджмент готелів і ресторанів	3,0	Екзамен
ОК 8.	Управління проектами	3,0	Екзамен
ОК 9.	Інформаційні системи і технології в управлінні організацією	3,0	Екзамен
ОК 10.	Державне регулювання закладів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	3,0	Екзамен
ОК 11.	Ділові комунікації та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі	3,0	Екзамен
ОК 12.	Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами	3,0	Залік
ОК 13.	Комплексна виробнича практика з фаху	12,0	Залік
ОК 14.	Виробнича переддипломна практика	8,0	Залік
ОК 15.	Атестація здобувачів вищої освіти	11,0	Захист кваліфікаційної роботи магістра
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67,0	
Загальний обсяг вибірових компонент:		23,0	3-5, E-0
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	3-11, E-8, захист КРМ-1

*Вибіркові компоненти обираються здобувачами вищої освіти із каталогів загальної та фахової підготовки вибіркових дисциплін ХДАЕУ, які в свою чергу щороку оновлюються та затверджуються рішенням Науково-методичної ради Херсонського державного аграрно-економічного університету. Методика формування переліків та процедура відбору вибіркових компонентів (навчальних дисциплін вільного вибору) наведені у Положенні про вибіркові дисципліни ХДАЕУ (2020 р.).

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ДРУГОГО РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі відкритого і публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра.

Атестація здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня здійснюється згідно діючих нормативних документів Херсонського державного аграрно-економічного університету:

1) Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційних комісій (2020р.);

2) Положення про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату (2021 р.);

3) Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (2021).

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері обслуговування, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

Кваліфікаційна робота магістра допускається до захисту перед екзаменаційною комісією за умови, якщо рівень її унікальності (оригінальності) відповідає нормативу, що регламентується Положенням Херсонського державного аграрно-економічного університету.

Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, запобігання академічного плагіату кваліфікаційні роботи мають бути розміщені на офіційному сайті або в репозитарії Херсонського державного аграрно-економічного університету.

Завершується атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа видачою документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з готельно-ресторанної справи».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK 3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1	+		+				+					+			
ЗК2		+		+	+		+						+		+
ЗК3	+			+	+			+						+	+
ЗК4			+			+					+	+	+	+	
ЗК5			+						+	+	+				
ЗК6				+								+			+
ЗК7	+		+			+		+							
ЗК8		+				+				+	+				
СК1	+			+					+			+		+	+
СК2		+											+		
СК3			+			+				+					
СК4	+				+		+		+			+			+
СК5			+					+						+	
СК6			+				+				+	+			
СК7						+								+	
СК8							+					+			
СК9			+										+	+	
СК10	+						+				+		+		
СК11				+	+				+					+	+
СК12								+				+		+	+
СК13			+					+							

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

	ОК1	ОК2	ОК 3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15
ПРН 1	+					+	+	+			+	+		+	
ПРН 2		+								+					+
ПРН 3					+	+	+				+			+	+
ПРН 4							+	+			+		+	+	+
ПРН 5					+		+	+			+	+		+	
ПРН 6				+					+					+	+
ПРН 7				+									+		+
ПРН 8			+				+	+	+		+		+	+	+
ПРН 9			+						+						
ПРН 10			+				+				+	+			
ПРН 11				+	+								+	+	+
ПРН 12	+			+	+					+					+
ПРН 13			+								+				