

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”  
(назва ОПП)

другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань № 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи  
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи  
Форма навчання: денна, заочна  
Строк навчання: 1 рік 4 місяці

ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ

Голова вченої ради

Віталій КУРИЛО  
(протокол № 1 від «31» серпня 2022 р.)

Освітньо-професійна програма набуває  
чинності з 01 жовтня 2022 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи  
Ярослава ЮРКІВ  
(наказ № 119-09 від «31» серпня 2022 р.)

Полтава – 2022

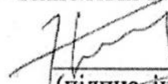
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ”  
(назва ОПШ)

другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань № 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи  
Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи  
Форма навчання: денна, заочна  
Строк навчання: 1 рік 4 місяці

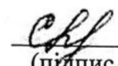
ПОГОДЖЕНО

В.о. директора навчально-наукового  
інституту торгівлі, обслуговуючих  
технологій та туризму

  
Едуард Потапенко  
(підпис, ініціали, прізвище)


„25” червня 2022р.

Завідувач кафедри туризму,  
готельної і ресторанної справи

  
С.М.Безбородих  
(підпис, ініціали, прізвище)

„20” червня 2022р.

Гарант освітньої програми

  
Ю.В. Безрученков  
(підпис, ініціали, прізвище)

„20” червня 2022р.

## ПЕРЕДМОВА

Інформація про відповідність ОПП чинним стандартам (за наявності) та Концепції освітньої діяльності за відповідною спеціальністю на заявленому рівні вищої освіти.

Розроблено проектною групою спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа» у складі:

- 1.** Гарант освітньої програми (керівник проектною групи) – **Безрученков Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
- 2.** **Гуцол А. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
- 3.** **Курило В. С.**, перший проректор, голова вченої ради, академік Національної академії педагогічних наук України, доктор педагогічних наук, професор ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
- 4.** **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
- 5.** **Шатілова Є. Е.** Керівник ЗРГ «Сіль».
- 6.** **Рафальська О. О.** Керівник ТОВ «Нивки Акомодейшн».

Програму обговорено на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи

Протокол № 10 від 26 травня 2022 року

Програму схвалено на засіданні вченої ради Навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму

Протокол від „27” травня 2022 р. №10

Відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Начальник Управління культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації Адамчук А. О.
2. Керівник ЗРГ «ThePuzoPub» Карабанов Є. В.
3. Керівник ТОВ «Нивки Акомодейшн» Рафальська О. О.

*Для освітньо-професійної програми становить 90 кредитів ЄКТС, мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», визначених стандартом вищої освіти, мінімум 20 кредитів ЄКТС має бути призначено для практики.*

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності № 241 „Готельно-ресторанна справа”

1. Загальна інформація	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи.
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи. Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи.
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2023
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	наявність ступеня бакалавра, спеціаліста, магістра
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2023
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102">http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102</a> сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
2. Мета освітньої програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у сфері теоретичної та прикладної підготовки з готельно-ресторанної справи, які направлені на здобуття професійних знань, умінь та розуміння для здійснення, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства Східного та Центрального регіону України.	
3. Характеристика освітньої програми	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань – <b>24 Сфера обслуговування</b> ; спеціальність – <b>241 Готельно-ресторанна справа</b> . Загальний обсяг освітньої програми становить 90 кредит ЄКТС з яких на обов'язкові компоненти ОП виділяється 66 кредитів ЄКТС, зокрема освітні компоненти циклу професійної підготовки становлять 39 кредитів ЄКТС, загального циклу 6 кредитів ЄКТС, на практику виділяється 21 кредит ЄКТС, вибіркові компоненти ОП складають 24 кредит ЄКТС. <b>Об'єкти вивчення:</b> 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. <b>Цілі навчання</b> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. <b>Теоретичний зміст предметної області:</b>

	<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><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> 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>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна для магістра.</p> <p>Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі готельної та ресторанної справи. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Програма реалізує підвищення рівня знань та поглиблення практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи, роботи дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи організації роботи та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних інновацій в галузі та новітніх досягнень в менеджменті. ОПП враховує регіональні особливості сфери послуг Східного та Центрального регіону України.</p>
<b>4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випускники можуть бути працевлаштовані на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) у сфері готельно-ресторанного, санаторно-курортного господарства, дозвілля та в закладах освіти за видами економічної та освітньо-наукової діяльності (ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій) та займати посади:</p> <p>1210.1 * Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1222.1 * Головні фахівці – керівники і технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1225 * Керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p>

	<p>1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</p> <p>1229.1 * Керівні працівники апарату центральних органів державної влади</p> <p>1229.4 *Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання</p> <p>1229.6 *Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1233 *Керівники підрозділів маркетингу</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1319 *Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p>
<b>Подальше навчання</b>	За освітніми програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівневі НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практик, захист проєктів, письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування. Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Державна атестація – підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи магістра.

<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна Компетентність (ІК)</b>	ІК1. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<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>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<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>

## 7. Програмні результати навчання

### Програмні результати навчання (ПРН)

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 бізнеспроцесами 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. Вміння управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.

ПРН 14. Застосовувати навички з конфліктології та психології в готельно-ресторанних підприємствах з урахуванням мультикультурного середовища.

## 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

### Кадрове забезпечення

До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації відповідно до Положення про підвищення



	кваліфікації науково-педагогічних працівників Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних спеціалізованих прикладних ліцензованих програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, системи бронювання в туризмі, готельному господарстві, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів. Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься в репозитарії ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» <a href="http://dspace.luguniv.edu.ua/">http://dspace.luguniv.edu.ua/</a> та у модульному дистанційному середовищі <a href="http://do.luguniv.edu.ua/">http://do.luguniv.edu.ua/</a>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе.

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

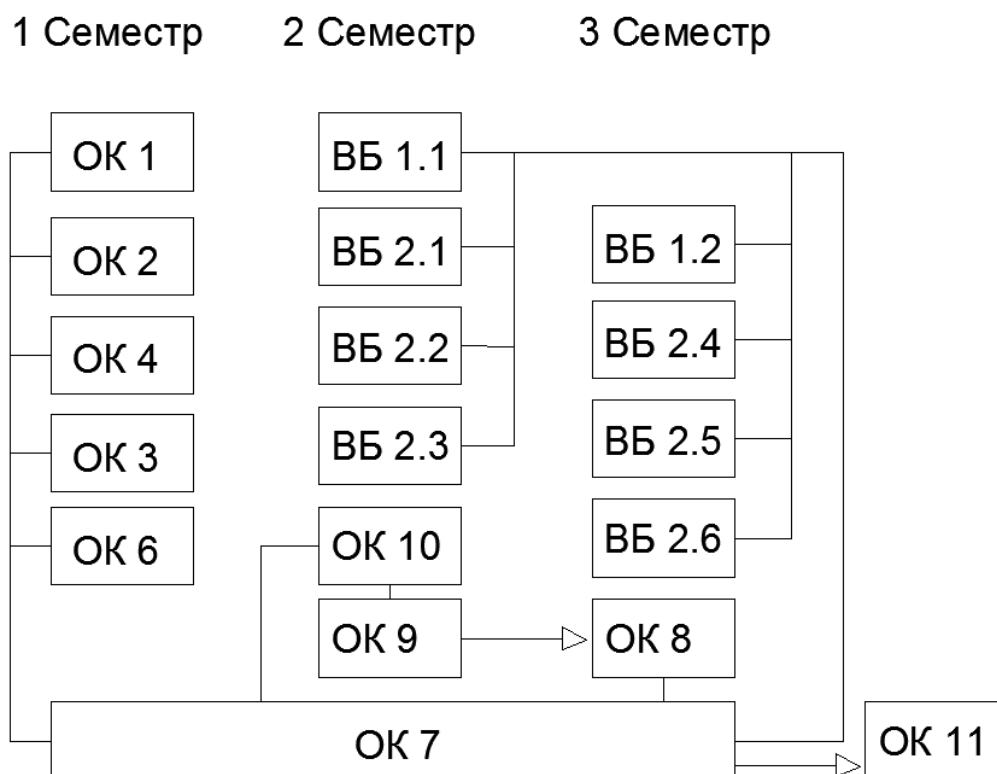
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Логіка та методологія наукового пізнання	3	екзамен
ОК 2	Психологія управління та конфліктологія	3	залік
ОК 3	Ризик-менеджмент в сфері гостинності	6	залік
ОК 4	Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві	6	залік
ОК 5	Фінансовий менеджмент підприємств сфери гостинності	3	залік
ОК 6	Управління бізнес-проектами в готельному і ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК 7	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	13,5	3 заліки
ОК 8	Переддипломна практика	12	залік
ОК 9	Виробнича практика	9	залік
ОК 10	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	залік

ОК 11	Підсумкова атестація	1,5	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1	Дисципліна з1	3	залік
ВБ 1.2	Дисципліна з2	3	залік
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1	Дисципліна п1	3	залік
ВБ 2.2	Дисципліна п2	3	залік
ВБ 2.3	Дисципліна п3	3	залік
ВБ 2.4	Дисципліна п4	3	залік
ВБ 2.5	Дисципліна п5	3	залік
ВБ 2.6	Дисципліна п6	3	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

\*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Процедури обрання студентами дисциплін вільного вибору в Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка ([http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/1\\_8\\_prot\\_zabezp\\_yakist\\_osvita\\_2020\\_2.pdf](http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/1_8_prot_zabezp_yakist_osvita_2020_2.pdf))

\*\* Вибір здійснюється із Каталогу елективних (вибірових) дисциплін ([http://luguniv.edu.ua/?page\\_id=59106](http://luguniv.edu.ua/?page_id=59106)).

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



Семестр	Освітні компоненти
1	Логіка та методологія наукового пізнання Психологія управління та конфліктологія Ризик-менеджмент в сфері гостинності Управління бізнес-проектами в готельному і ресторанному бізнесі Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві Виконання кваліфікаційної роботи магістра
2	Дисципліна з1 Дисципліна п1 Дисципліна п2 Дисципліна п3 Фінансовий менеджмент підприємств сфери гостинності Іноземна мова за професійним спрямуванням Виробнича практика Виконання кваліфікаційної роботи магістра
3	Дисципліна з2 Дисципліна п4 Дисципліна п5 Дисципліна п6 Переддипломна практика Виконання кваліфікаційної роботи магістра Підсумкова атестація

### **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 за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра.

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти магістр з туризму здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра, освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. У разі необхідності для публічного захисту кваліфікаційної роботи використовуються платформи для онлайн взаємодії, зокрема: Microsoft Teams, Zoom тощо.

Кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» ([http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/10/regulations\\_academic\\_integrity\\_2022.pdf](http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/10/regulations_academic_integrity_2022.pdf)))

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в репозиторію ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (<http://dspace.luguniv.edu.ua>).

Вимоги до публічного захисту (демонстрації): представлення завершеної кваліфікаційної роботи магістра, результати перевірки на унікальність; відгук наукового керівника і зовнішнього рецензента. Зміст кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Адже кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері туризму і рекреації.

Луганський національний університет імені Тараса Шевченка на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр, освітню кваліфікацію: магістр з готельно-ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Програмні компетентності	Компоненти освітньої програми										
	Обов'язкові компоненти										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
Інтегральна компетенція		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК 1		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК 2	+	+	+				+		+		
ЗК 3	+	+	+	+			+	+	+	+	+
ЗК 4		+					+	+		+	+
ЗК 5				+		+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+						+	+			
ЗК 7			+				+	+	+		
ЗК 8			+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 1	+	+					+	+			
СК 2			+	+	+	+	+	+		+	+
СК 3			+	+	+	+	+		+		+
СК 4		+	+	+	+	+	+		+		+
СК 5			+	+	+	+	+				+
СК 6		+	+		+	+	+		+	+	
СК 7			+		+	+	+				
СК 8			+		+	+	+		+		
СК 9			+	+			+				
СК 10		+					+	+	+		
СК 11	+						+				+
СК 12			+			+	+	+	+	+	

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

Програмні результати навчання	Компоненти освітньої програми										
	Обов'язкові компоненти										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
<b>ПРН 1</b>			+	+	+	+	+				
<b>ПРН 2</b>	+	+		+			+	+	+	+	+
<b>ПРН 3</b>			+	+		+	+	+			
<b>ПРН 4</b>							+	+	+		+
<b>ПРН 5</b>			+	+	+	+	+		+	+	
<b>ПРН 6</b>	+						+	+	+	+	+
<b>ПРН 7</b>	+			+		+	+			+	
<b>ПРН 8</b>			+	+	+	+	+	+	+		+
<b>ПРН 9</b>				+		+					+
<b>ПРН 10</b>						+	+		+		
<b>ПРН 11</b>	+	+		+			+	+	+		+
<b>ПРН 12</b>	+	+				+	+	+		+	
<b>ПРН 13</b>		+				+	+	+	+		+
<b>ПРН 14</b>		+	+				+	+	+		+