

**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,
викладач закладів вищої освіти
Форма навчання: денна
Термін навчання: 1 рік 5 місяців**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**
Голова вченої ради

В. С. Курило
(протокол № 10 від 25.06. 2021 року)



**Освітня програма набуває чинності
з 01 липня 2021 р.**

Проректор з науково-педагогічної роботи



Д. В. Ужченко

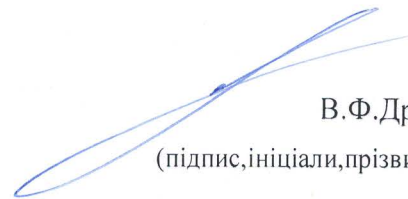
(наказ № 80-ОД від 25.06.2021 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
„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,
викладач закладів вищої освіти
Форма навчання: денна
Термін навчання: 1 рік 5 місяців

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту торгівлі,
обслуговуючих технологій та туризму


В.Ф.Дрель
(підпис, ініціали, прізвище)

17 червня 2021 р.

Завідувач кафедри (завідувачі кафедр)


(підпис, ініціали, прізвище)

15 червня 2021 р.

Гарант освітньої програми


(підпис, ініціали, прізвище)

15 червня 2021 р.

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 проектної 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.**, в.о. ректора ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, академік НАПН України, доктор педагогічних наук, професор;
4. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

Програму обговорено на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи

Протокол від „15”червня 2021р.№12

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

Протокол від 17 червня 2021 р. № 11

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Туроператор «Odeon Tour», «Coral Travel»
2. ТОВ «Нивки Акомодейшн» у м. Києві
3. Steps Production, мережа готелів Granada

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

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи. Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти.
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2023
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	наявність ступеня бакалавра, спеціаліста
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2023
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102 сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
2. Мета освітньої програми	
Набуття професійної кваліфікації для викладання у вищій школі. 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 науково-педагогічної та наукової діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. Цикл загальної підготовки ОП складає 12 кредитів ЄКТС (13,3 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти циклу професійної підготовки складають 78 кредитів ЄКТС (86,7 % від загального обсягу ОП), з яких практики складають 21 кредит ЄКТС (23,3 % від загального обсягу ОП). Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і

	<p>ресторанів, принципи бізнес-проектування 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>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірвальні 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 для магістра.</p> <p>Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами наукової та науково-педагогічної діяльності.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в галузі готельної та ресторанної справи. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення науково-педагогічної й наукової діяльності та діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.</p>
Особливості програми	<p>Багатопробільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Програма реалізує підвищення рівня знань та поглиблення практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи. 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 досягнень.</p>
4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу згідно з Національним класифікатором професій України ДК 003:2010: 2482.2. Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2. Фахівець із ресторанної справи і може займати первинні посади:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо); – фахівець із готельної справи; – фахівець із ресторанної справи; – викладач вищого навчального закладу; – генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); – керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); – спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор

	<p>служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор);</p> <p>– керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування.</p>
Подальше навчання	<p>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.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.</p>
Оцінювання	<p>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.</p> <p>Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p>Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>ІК 01. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи</p>
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> <p>ЗК 9. Здатність планувати та вирішувати завдання власного професійного і особистісного розвитку.</p> <p>ЗК 10. Світоглядна здатність описувати об'єкти та процеси на основі здобутих знань і розуміння широкого кола філософсько світоглядних питань; критично мислити, адаптуватися до суспільних змін та викликів; використовувати набутий особистісно-професійний досвід для вирішення фахових та життєвих ситуацій; до аналізу міждисциплінарних явищ та процесів.</p>

**Спеціальні (фахові,
предметні)
компетентності
(СК)**

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

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.

СК13. Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї.

СК14. Здатність до педагогічної та науково-педагогічної діяльності.

СК15. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі.

СК16. Здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту.

СК 17. Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.

<p>Знання (ЗН)</p>	<p>ЗН01. Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень.</p> <p>ЗН02. Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань.</p> <p>ЗН 03. Знання та розуміння основ та методів комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в туризмі, готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>ЗН 04. Знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної туристичної, готельної та ресторанної продукції.</p> <p>ЗН 05. Знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p>ЗН 06. Знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства, в туристичній галузі.</p> <p>ЗН 07. Знання психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p>ЗН 08. Знання змісту та психологічних особливостей управління. особливостей різних стилів керівництва та їх ефективності.</p> <p>ЗН 09. Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p>ЗН 10. Розуміння структури вищої освіти в Україні, специфіки науково-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p>ЗН 11. Знання закономірностей та особливостей функціонування та розвитку психічних явищ, вікових норм та особливостей розвитку особистості в онтогенезі.</p> <p>ЗН 12. Знання методів, методології та логіки наукового пізнання.</p> <p>ЗН 13. Знання, що охоплюють здатність обґрунтовувати власне наукове дослідження, визначати наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення.</p> <p>ЗН 14. Знання основних підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p>
<p>Уміння (УМ)</p>	<p>УМ 1. Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур.</p> <p>УМ 2. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>УМ 3. Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності.</p> <p>УМ 4. 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>УМ 5. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p>

УМ 6. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

УМ 7. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

УМ 8. 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.

УМ 9. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

УМ 10. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

УМ 11. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

УМ 12. 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.

УМ 13. 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.

УМ 14. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

УМ 15. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.

УМ 16. Використовувати методи кількісного та якісного аналізу, теоретичного і експериментального дослідження.

УМ 17. Формулювати і перевіряти гіпотези, ідентифікувати наукові проблеми, обирати методик та аналітичний інструментарій їх дослідження, аналізувати результати, обґрунтовувати висновки.

УМ 18. Здійснювати викладацьку діяльність у закладах вищої освіти, розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

УМ 19. Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.

УМ 20. Здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів готельно-ресторанної справи.

Комунікація (КОМ)	КОМ 1. Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються.
Автономія і відповідальність (АіВ)	АіВ 1. Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів. АіВ 2. Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів. АіВ 3. Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії.
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».
Матеріально-технічне забезпечення	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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	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
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Логіка та методологія наукового пізнання	3	екзамен
ОК 2	Психологія управління та конфліктологія	3	екзамен
ОК 3	Педагогіка вищої школи	6	залік

ОК 4	Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанногосподарстві	6	залік, екзамен
ОК 5	Методика викладання фахових дисциплін	6	екзамен
ОК 6	Управління бізнес-проектами в готельному і ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК 7	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	13,5	3 заліка
ОК 8	Переддипломна практика	12	залік
ОК 9	Науково-педагогічна практика	9	залік
ОК 10	Підсумкова атестація	1,5	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОП *			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1	Дисципліна з1	3	залік
ВБ 1.1	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
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Логіка та методологія наукового пізнання Психологія управління та конфліктологія Методика викладання фахових дисциплін Управління бізнес-проектами в готельному і ресторанному бізнесі Педагогіка вищої школи Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві Виконання кваліфікаційної роботи магістра
2	Інноваційні технології в туризмі, готельному та ресторанному господарстві Дисципліна з1 Дисципліна п1 Дисципліна п2 Дисципліна п3 Науково-педагогічна 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**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа” проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з готельно-ресторанної справи. Професійна кваліфікація: фахівець з готельної справи, фахівець із ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

YM 20			+		+				+	
KOM 01	+		+		+		+			
AiB 01		+	+					+		
AiB 02								+	+	
AiB 03				+			+			