

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

УХВАЛЕНО

Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семе́на Кузнеця
від 16.05.2025 р. протокол № 7

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семе́на Кузнеця
від 16.05.2025 р. № 160



Володимир ПОНОМАРЕНКО

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Другий (магістерський)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Магістр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

J Транспорт та послуги

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

**J2 Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг**

Харків, 2025

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, доктор економічних наук, професор – гарант освітньої програми.

Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат наук з державного управління, доцент.

Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

Стальмакова Інна Геннадіївна, здобувач вищої освіти.

Шевченко Аліна Михайлівна, директор ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ»»

Розглянуто на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № 12 від 30 квітня 2025 року.

Розглянуто вченою радою навчально-наукового інституту економіки і права, протокол № 10 від 2 травня 2025 року.

ОП розроблена/оновлена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів: Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації, Національного класифікатору України.

2. 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 від 05.01.2021 р. № 26.

3. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

4. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

5. Пропозицій роботодавців.

6. Рекомендації після процедур внутрішнього та зовнішнього оцінювання ОП (акредитація НАЗЯВО, міжнародними інституціями, сертифікації та інші).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Спеціалізація	-
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та розрахункові строки виконання освітньої програми	Очна (денна) форма – 90 кредитів, 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	-
Мова навчання / оцінювання	українська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Вимоги до зарахування	Для успішного засвоєння освітньої програми вступники повинні мати вищу освіту першого (бакалаврського) рівня та здібності до оволодіння знаннями, уміннями й навичками в галузі транспорту та послуг за спеціальністю готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Правила та строки прийому розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням http://surl.li/bgplk
Обмеження щодо форм навчання	очна (денна), заочна, дистанційна, дуальна
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація(-ї) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей розуміти принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства, аналізувати процеси і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних складних задач дослідницького та/або інноваційного характеру у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Фокус та особливості (унікальність) програми	Підготовка магістрів з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» фокусується на формуванні системи знань та професійних навичок щодо організаційних, сервісних, управлінських, організаційно-технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу у міжнародному, крос-культурному бізнес-середовищі, векторально-орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та альтернативності. Особливістю є викладання українською та англійською мовами, можливість закордонного стажування та отримання практичного

	досвіду в сфері готельного і ресторанного бізнесу; багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного бізнесу, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі готельного і ресторанного бізнесу. Ключові слова: суб'єкти готельно-ресторанного господарства, девелопмент, інновації, гостинність, підприємництво, конкурентоспроможність, якість обслуговування, аналіз, дослідження.
Опис предметної області	Об'єкти 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 – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології Інструменти та обладнання: 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
Академічна мобільність	IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany), International Center for Education. Мобільність працівників та студентів закладів вищої освіти
Академічні права випускників	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
Професійні права	-
Працевлаштування випускників	Магістр з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 – Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством ресторанного господарства); 1225 – Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства); 1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту; 1315 – Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1455 – Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1456 – Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 2482 –

	Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2483 – Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2482.3 – Професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи).
Силабуси освітніх компонентів	https://hneu.edu.ua/informaciyiny-paket-magistr-gotelno-restoranna-sprava-2025

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК4. Здатність працювати в команді ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК12. 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 концентрувати знання та навички на головних

	атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.
--	---

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей з класифікацією компетентностей НРК використовується матриця відповідності визначених компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком (**Таблиця 1 Пояснювальної записки**).

ІІІ – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ ОПП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РН 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.

РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнес.

РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН 6. Відшуковувати 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.

РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

РН 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.

РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ

4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

№	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Структура, %
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	6	7
2	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	10	11
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	59	65
4	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	15	17
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:	90	100%
	<i>у тому числі: вибіркова складова</i>	25	28

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	3	Залік
ОК 2	ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ У СФЕРІ ПОСЛУГ	3	Залік
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	МАГ-МАЙНОР	5	Залік
ВК 2	МАГ-МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 3	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	4	Екзамен
ОК 4	КОМПЛЕКСНА КУРСОВА РОБОТА: ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	1	Курсова робота
ОК 5	ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (АНГЛ)	3	Залік
ОК 6	МІЖНАРОДНІ БІЗНЕС-СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА	4	Екзамен
ОК 7	ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	5	Екзамен
ОК 8	ГОСТИННІСТЬ ТА КРОС-КУЛЬТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ В СФЕРІ ПОСЛУГ	4	Залік
ОК 9	МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 10	ДЕВЕЛЕПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ	4	Екзамен
ОК 11	КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	14	Звіт
ОК 12	ПЕРЕДДІПЛОМНА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 13	ДИПЛОМНА РОБОТА	10	Дипломна робота
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 3	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК 4	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК 5	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен

4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Вибіркова складова навчального плану освітньої програми складається з: МАГ-МАЙНОРІВ, що студенти обирають з пулу вибіркових дисциплін університету та МЕЙДЖОРІВ, що обираються з пулу вибіркових дисциплін спеціальності (освітньої програми).

МАГ-МАЙНОР – умовна назва вибіркових навчальних дисциплін підготовки освітнього ступеня магістр (МАЙНОР для магістрів). Сутність МАГ-МАЙНОРІВ полягає у вільному виборі навчальних дисциплін таких напрямків, які відображають інтереси здобувачів вищої освіти, їх вподобання та плани на майбутнє працевлаштування. МАГ-МАЙНОР є обов'язковою складовою освітніх програм

Обсяг дисципліни МАГ-МАЙНОР – складає 5 кредитів ЄКТС. Формою підсумкового контролю є залік. Загальний обсяг дисциплін маг-майнорів складає 10 кредитів ЄКТС.

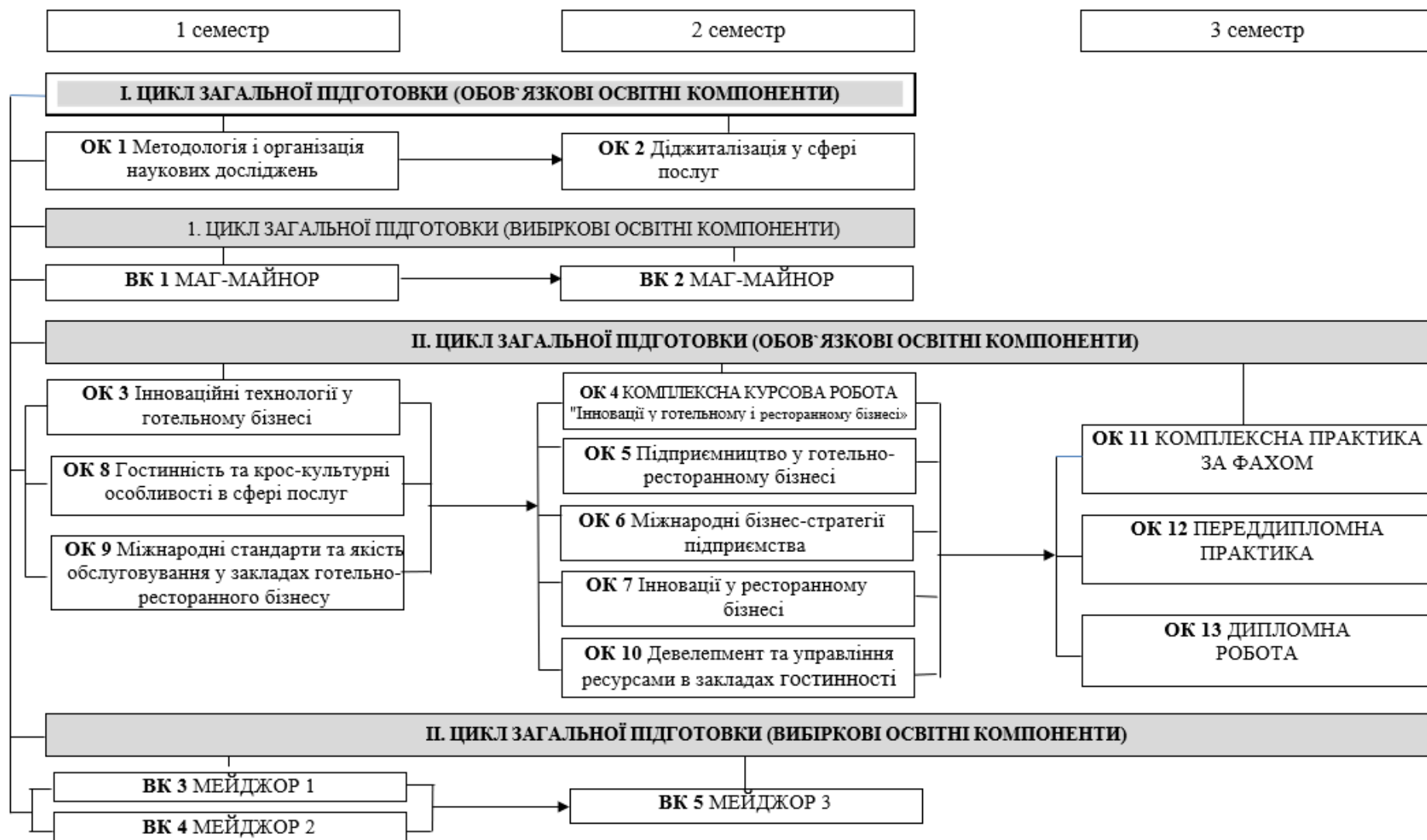
Здобувачі вищої освіти очної (денної) форми навчання обирають по одній дисципліні в 1 та 2 семестрі на першому році навчання.

МЕЙДЖОР - дисципліна, що обирається здобувачем вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти з пулу спеціальності та/або освітньої програми. Призначена для формування індивідуальної освітньої траєкторії та забезпечує можливості здобувачу вищої освіти поглибити професійні знання в межах обраної спеціальності та/або освітньої програми та/або здобути додаткові не фахові компетентності.

Формою підсумкового контролю є іспит. Загальний обсяг МЕЙДЖОРІВ складає 15 кредитів ЄКТС.

Вибіркові навчальні дисципліни не формують результати навчання, що передбачені стандартом вищої освіти для відповідного рівня, але можуть поглиблювати певні з них та розвивати софтскілс.

4.3 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ “ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА” ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (дипломна робота) відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота магістра має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно міститись академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації результатів відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на інформаційних ресурсах ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Вимоги до публічного захисту	У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння ступеня магістра повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня вищої освіти – магістр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес», та видачу диплома магістра за результатами атестації здобувачів вищої освіти, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Оприлюднення дипломних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті розроблені на підставі Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 Закону України «Про вищу освіту».

Політика щодо забезпечення якості вищої освіти	Основні принципи внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця: відповідальності; відповідності; адекватності; автономності; вимірюваності; академічної культури; відкритості. Основні процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця: формалізація політики якості, стратегічних цілей, завдань постійного поліпшення якості; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти; підготовка та проведення маркетингово-моніторингових та соціально-психологічних досліджень для визначення потреб ринку праці, вимог стейкхолдерів вищої освіти, якості надання освітніх послуг і задоволеності якістю освітньої діяльності та якістю освіти; залучення стейкхолдерів вищої освіти (здобувачів вищої освіти, роботодавців, представників академічної спільноти тощо) до прийняття рішень за напрямками внутрішнього забезпечення якості; зовнішнє оцінювання якості діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця за результатами участі в національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання Ліцензійних вимог,
---	--

	акредитації. Напрями: розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.
Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм	Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Перегляд освітніх програм здійснюється на основі аналізу задоволення освітніх потреб здобувачів вищої освіти: можливості побудови індивідуальної траєкторії навчання, дотримання академічних свобод в освітньому процесі, задоволеності якістю освітньої програми, тощо; роботодавців: якості формування загальних та фахових компетентностей, актуальних та соціальних навичок (soft skills); інших стейкхолдерів. Для перегляду освітніх програм використовуються: онлайн опитування, проведення дослідження фокус-групи, аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно до вимог щодо структури та змісту освітньої програми. Періодичність перегляду освітніх програм здійснюється: а) щорічно за результатами моніторингу; б) після завершення освітньої програми здобувачами вищої освіти, в) в разі зміни н законодавчої та нормативної бази.
Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів	Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами. Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету. Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється на основі 100-бальної накопичувальної бально-рейтингової системи.
Забезпечення якості студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання	Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання. Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.
Забезпечення якості науково-педагогічних працівників	Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної діяльності, її спрямованості на пріоритети розвитку національної системи вищої освіти, стратегії розвитку Університету, особистісного професійного розвитку науково-педагогічних працівників. Підсумки рейтингового оцінювання підводяться за результатами діяльності, досягнутими

	протягом календарного року. Оприлюднення результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр та факультетів відбувається на засіданні вченої ради Університету.
Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)	Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку здобувачів вищої освіти. Організаційно-методична підтримка самостійної роботи здобувачів вищої освіти полягає у розробці методичних, дидактичних, інструктивних матеріалів, наданні можливості формувати, закріплювати, поглиблювати й систематизувати отримані під час аудиторних занять знання та вміння, здійснювати самопідготовку й самоконтроль опанування освітньої-професійної програми та реалізується через Персональну навчальну систему ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)	З метою управління освітнім процесом розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організацію освітнього процесу; доступ до навчальних ресурсів; облік та аналіз успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; управління кадрами та ін.
Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність	Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація за освітньо-професійною програмою публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Публічною є інформація про освітню діяльність за спеціальністю, включаючи критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цією програмою; процедури навчання, викладання та оцінювання, що використовуються тощо.
Забезпечення академічної доброчесності	Забезпечення запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладу вищої освіти та здобувачів вищої освіти реалізується через політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, регулюється такими документами ХНЕУ ім. С. Кузнеця: Кодекс академічної доброчесності; Кодекс професійної етики та організаційної культури працівників і здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернет-сервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням.

Пояснювальна записка

Матриця відповідності визначених Стандартом (за наявності) компетентностей дескрипторам НРК та матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей представлені в Таблицях 1 і 2.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація K1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	Автономія та відповідальність AB1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів AB2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів AB3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1.		Ум1, Ум3	K1	AB1
ЗК2.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	K1	
ЗК3.	Зн2	Ум1, Ум2	K1	AB2
ЗК 4.			K1	AB2, AB3
ЗК 5.		Ум1, Ум2, Ум3		AB2
ЗК 6.	Зн1, Зн2			
ЗК7.	Зн2	Ум2	K1	AB2, AB3
ЗК8.		Ум2, Ум3		
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК 1.	Зн1 Зн2	Ум1		
СК 2.	Зн1 Зн2	Ум2	K1	
СК 3.		Ум1, Ум2		
СК 4.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		
СК 5.	Зн1	Ум1, Ум2	K1	AB1
СК 6.	Зн2	Ум2, Ум3	K1	
СК 7.	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		AB1
СК 8.	Зн1	Ум2	K1	
СК 9.	Зн1 Зн2	Ум3		
СК 10.		Ум3	K1	AB2
СК 11.	Зн2	Ум3		
СК 12.	Зн2	Ум2		
СК 13.	Зн1 Зн2	Ум1, Ум2, Ум3	K1	AB1

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Інтегральна компетентність спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» - Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи																					
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)									Спеціальні (фахові) компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
РН 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		OK 1 OK 2	OK 3 OK 5 OK 7						OK 1 OK 2 OK 6	OK 1 OK 2 OK 8	OK 5 OK 10				OK 5						OK 3 OK 4 OK 7 OK 13
РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу		OK 2						OK 6 OK 8 OK 9		OK 8				OK 5 OK 6							OK 8
РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнес			OK 1 OK 3 OK 4 OK 7		OK 1 OK 2 OK 8		OK 3 OK 4 OK 7			OK 3 OK 7 OK 8			OK 3 OK 7 OK 9				OK 9				OK 3 OK 4 OK 7 OK 13
РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.	OK 1 OK 8			OK 3 OK 5 OK 7	OK 1 OK 2 OK 8		OK 2		OK 1 OK 2 OK 6	OK 1 OK 2 OK 8					OK 5	OK 6				OK 3 OK 4 OK 7	OK 6
РН 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		OK 1 OK 2			OK 2 OK 8 OK 9	OK 1 OK 2	OK 1		OK 1 OK 2 OK 6	OK 1 OK 2 OK 8	OK 5 OK 10	OK 3 OK 4 OK 6 OK 7					OK 9			OK 3 OK 4 OK 7	OK 6
РН 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		OK 1 OK 2	OK 1 OK 2 OK 3 OK 5 OK 7		OK 1 OK 2 OK 8				OK 1 OK 2 OK 6	OK 1 OK 2 OK 8						OK 6					OK 3 OK 4 OK 7 OK 13
РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)		OK 1 OK 2	OK 1 OK 3 OK 6 OK 7 OK 9		OK 1 OK 2			OK 6 OK 8 OK 9	OK 1 OK 2 OK 6		OK 5 OK 10		OK 6 OK 9 OK 10							OK 3 OK 4 OK 7	OK 6 OK 9

Інтегральна компетентність спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» - Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи																					
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)									Спеціальні (фахові) компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення		OK 1 OK 2	OK 3 OK 5 OK 7			OK 1		OK 6 OK 8 OK 9	OK 2 OK 6	X				OK 5 OK 6	OK 5						OK 3 OK 4 OK 7 OK 10 OK 13
РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу					OK 2		OK 2 OK 10				OK 5 OK 10		OK 2 OK 3 OK 6 OK 7 OK 9				OK 9				OK 2
РН 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				OK 3 OK 5 OK 7 OK 8			OK 5 OK 9 OK 10						OK 5 OK 9 OK 10	OK 5 OK 6	OK 5						OK 5
РН 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		OK 1 OK 3 OK 4 OK 7 OK 12 OK 13				OK 1 OK 3 OK 4 OK 7 OK 12 OK 13			OK 1 OK 2 OK 4 OK 6		OK 5 OK 10		OK 4 OK 12 OK 13				OK 9			OK 4 OK 11 OK 12 OK 13	OK 4 OK 13
РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.				OK 11 OK 12		OK 1 OK 11 OK 12 OK 13										OK 6 OK 13		OK 5 OK 8 OK 11			OK 4 OK 11 OK 12 OK 13
РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.	OK 8				OK 2		OK 4 OK 13	OK 6 OK 9	OK 6 OK 9	OK 8	OK 10	OK 3 OK 4 OK 7	OK 5 OK 9 OK 10		OK 5	OK 3 OK 4 OK 7 OK 13	OK 9				OK 3 OK 4 OK 7 OK 10 OK 12 OK 13

Гарант ОП

підписано

Оксана ДАВИДОВА

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Назва структурного / функціонального підрозділу / посадова особа	Підпис
1. Навчально-методичний відділ	
2. Відділ забезпечення якості освіти	
3. Завідувач випускової кафедри	
4. Проректор з навчально-методичної роботи	

REVIEW

of the educational program "Hotel and restaurant business"
for the second (master's) level of higher education
specialty J2 Hotel and restaurant business and catering
fields of knowledge J Transport and Services

In today's conditions, high-quality training of higher education students in the field of hotel and restaurant business is an important task for Ukraine. This need is caused by the need to develop the hospitality industry at the international, national and regional levels in the context of the globalization of the service market.

The analysis of trends in the development of the hospitality industry in Ukraine shows an active increase in the number of hotel and restaurant businesses, sanatoriums, which leads to an increase in demand for highly qualified specialists with unique training. Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics has extensive experience, appropriate human resources, material and technical base to implement this task and is able to train highly qualified applicants for higher education of the second (master's) level in the specialty J2 Hotel and restaurant business and catering, competitive in the labor market.

The uniqueness of the reviewed educational program is teaching in Ukrainian and English, the possibility of foreign internships and gaining practical experience in the field of hotel and restaurant business; multidisciplinary training of specialists with an in-depth practical component who are able to carry out service, technological, organizational and managerial activities in the field of hotel and restaurant business, as well as generate innovative solutions and ensure the dynamic development of hotel and restaurant business and catering entities in a multicultural environment.

The curriculum of the master's program fully meets the objectives of the educational program "Hotel and Restaurant Business". The sequence of disciplines, the plan and schedule of the educational process, the list and scope of normative and elective disciplines, practical training, as well as the preparation of a qualifying master's thesis correspond to the structural and logical scheme of training of applicants for the second (master's) level of higher education in the specialty J2 Hotel and restaurant business and catering and ensuring the compliance of program results with potential employers (stakeholders).

In conclusion, the educational program "Hotel and Restaurant Business" of the second (master's) level of higher education in the specialty J2 Hotel and restaurant business and catering of the field of knowledge J Transport and Services fully meets the requirements for this type of educational documents, demonstrates the focus on the development of professional skills and competencies for solving practical complex problems in the field of hotel and restaurant business and catering and is recommended for implementation at the Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics.

DIRECTOR

GÖÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YATILMAK, MADEN ve TİC. A.Ş.
MİLLİ ONUR TUR. İŞLET. RESORT & SPA
Samsun / Çarşamba / Meriç / 406 / ORTACA, MUĞLA
Samsun / Çarşamba / Meriç / 406 / ORTACA, MUĞLA
Samsun / Çarşamba / Meriç / 406 / ORTACA, MUĞLA

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

На сучасному етапі розвитку суспільства готельно-ресторанний бізнес займає велику долю діяльності бізнес-структур і є рушійною силою розвитку економіки країни.

Зростання конкуренції у сфері готельно-ресторанного бізнесу вимагає залучення висококваліфікованих кадрів керівного та професійного складу. Освітня програма вищої освіти, що реалізується за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ступеня вищої освіти «магістр» базується на комплексі документів, розроблених у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця із врахуванням потреб ринку праці. Освітня програма забезпечується системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності, якістю навчання та викладання, якістю результатів навчання здобувачів вищої освіти, і ресурсним забезпеченням відповідно національним і міжнародним стандартам, потреб стейкхолдерів вищої освіти (студентів, роботодавців, представників академічної спільноти тощо), а також вимог органів, що здійснюють зовнішнє забезпечення якості.

Метою освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є якісна підготовка та кадрове забезпечення ерудованих й компетентних, з креативним мисленням професіоналів з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їх соціальній мобільності та стійкості на ринку праці, а також здійснення дослідницько-інноваційної діяльності функціонування індустрії гостинності України та за її межами. Програма формує фундаментальні знання та фахові навички з урахуванням специфічних особливостей сфери послуг.

У програмі передбачено освітні компоненти, спрямовані на формування повного комплексу компетентностей, що дають можливість магістру сформуватися як висококваліфікованому конкурентоздатному фахівцю сфери готельного і ресторанного бізнесу.

Особливістю програми є можливість закордонного стажування та отримання практичного досвіду в сфері готельного і ресторанного бізнесу; міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою

практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельно-ресторанного бізнесу:

проходження практики в закладах готельно-ресторанного господарства за кордоном з отриманням сертифікатів;

інтерактивні заняття;

майстер-класи в закладах готельного і ресторанного господарства тощо.

Зміст представленої освітньої програми охоплює сучасні критерії до навчання за магістерською програмою: здатність до працевлаштування та академічну мобільність.

Вважаємо, що перелік компонентів освітньої програми, їх структурно-логічна послідовність відповідають поставленій меті, має комплексний та цільовий підхід для підготовки кваліфікованого магістра, який володіє фаховими навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю та рекомендується для реалізації у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця.

Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу
Львівського державного університету
фізичної культури імені І. Боберського
д-р вет. наук, професор

Марія ПАСКА



РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

Готельно-ресторанний бізнес є одним з найбільш надійних секторів глобальної економіки і має високий потенціал. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу України в сучасних умовах функціонують в середовищі багатовимірної конкуренції, за якої ефективне господарювання залежить від висококваліфікованого керівництва та персоналу загалом.

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти в сфері готельно-ресторанної справи на теперішній час для України є важливим завданням. Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця має великий досвід, відповідний кадровий потенціал та потужну матеріально-технічну базу для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Освітня програма складає 90 кредитів та включає усі освітні компоненти, які дозволять здобувачам отримати комплекс фундаментальних знань, професійних компетентностей та сформуватися як висококваліфіковані конкурентоздатні фахівці з готельно-ресторанного бізнесу.

Треба зазначити, що освітня програма підготовки магістрів змістовно охоплює важливі сучасні критерії, які висуваються до навчання за магістерськими програмами, а саме: придатність до працевлаштування та академічна мобільність. Освітні компоненти програми підготовки магістрів, їх структурно-логічна послідовність, зміст та обсяг нормативних й вибіркових дисциплін, практична підготовка, а також підготовка кваліфікаційної магістерської роботи відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

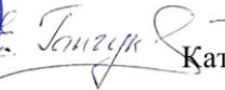
Отже, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги повністю відповідає вимогам до такого типу освітніх документів, має комплексний, системний та цільовий підхід до підготовки висококваліфікованого магістра, який володіє фаховими навичками та компетентностями, що є необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю та рекомендується для реалізації у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця.

Завідувач кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи,
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного
д-р. техн. наук, професор



Олеся ПРИСС

Підпис Прісс О.П.
засвідчую,
Начальниця відділу кадрів



Катерина ГАНЧУК