

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

УХВАЛЕНО
Рішенням Вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семе́на Кузнеця
від 24.06.2026 р. протокол № 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семе́на Кузнеця
від 24.06.2026 р. № 197



Тетяна ШТАЛЬ

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

Другий (магістерський)
Магістр
J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Харків, 2026

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.

Балацька Наталя Юріївна, професор кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, доктор економічних наук, доцент.

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

Мозгова Ангеліна Миколаївна, здобувач вищої освіти.

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

Розглянуто на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № 12 від 22 червня 2026 року.

Розглянуто вченою радою навчально-наукового інституту економіки і права, протокол № 10 від 22 червня 2026 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. Пропозиції роботодавців.

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

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; Заочна 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(-і) 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 (фахівці з гостинності, готельної справи, ресторанної справи).
Силабуси освітніх компонентів	https://hneu.edu.ua/informaciyniy-paket-magistr-gotelno-restoranna-sprava-2026

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 продуктивні, 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 В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ (анг)	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	УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ.)	4	Залік
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	ДЕВЕЛОПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ	4	Екзамен
ОК 11	КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	14	Звіт
ОК 12	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 13	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	10	Кваліфікаційна 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 вибірових дисциплін університету та МЕЙДЖОРІВ, що обираються з пулу вибірових дисциплін спеціальності (освітньої програми).

МАГ-МАЙНОР – умовна назва вибірових 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.

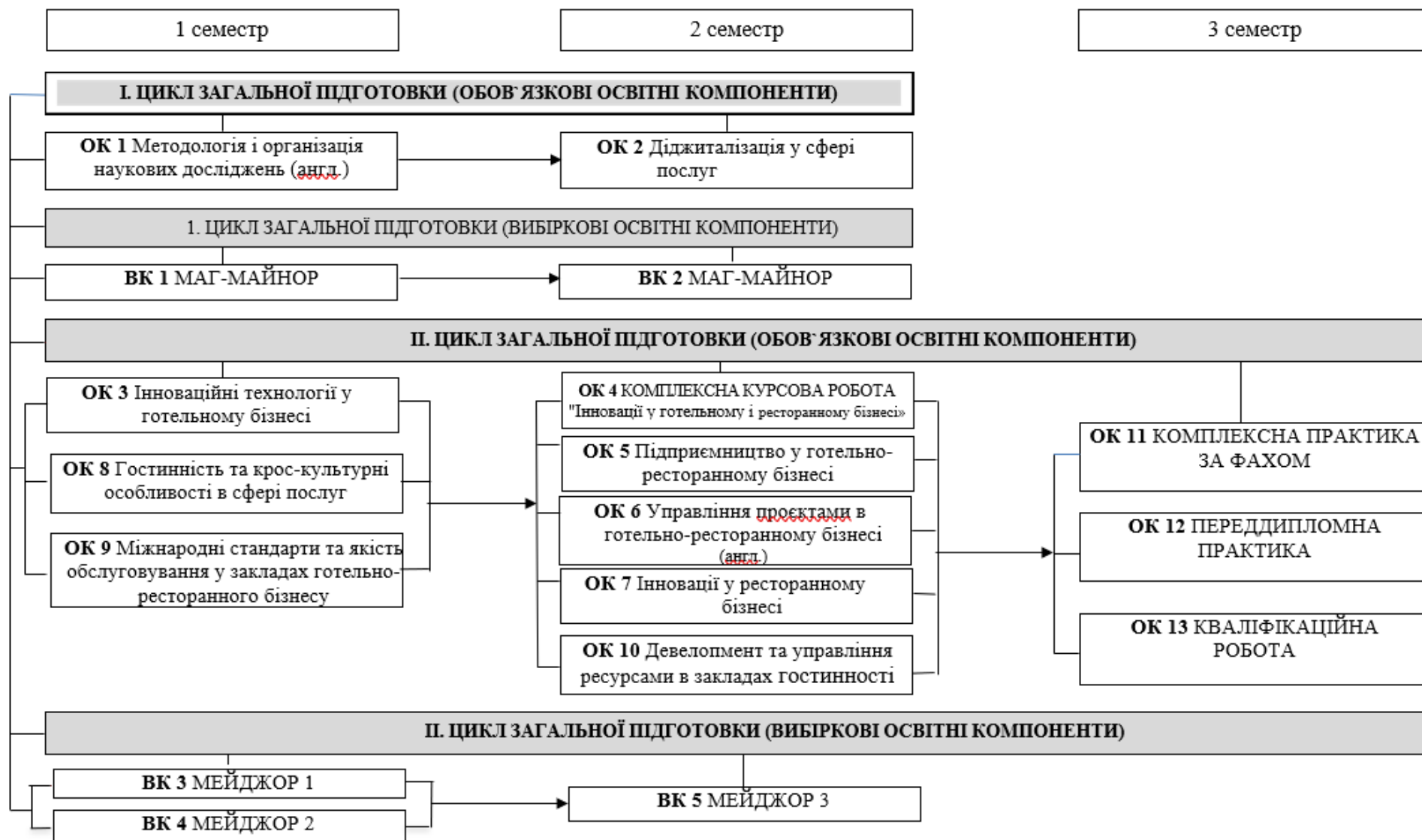
Здобувачі вищої освіти очної (денної) форми навчання обирають по одній дисципліні в 1 та 2 семестрі на першому році навчання.

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 здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією відповідно до вимог стандарту вищої освіти після виконання здобувачем вищої освіти навчального плану у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	ХНЕУ ім. С. Кузнеця розробляє та затверджує: Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом. Кафедрою міжнародної економіки і менеджменту затверджуються нормативи унікальності текстів кваліфікаційних робіт. Кваліфікаційна робота 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. Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота здобувача вищої освіти, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації магістра для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого Екзаменаційна комісія визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачі документа про вищу освіту. Атестація осіб, які здобувають ступінь магістра, здійснюється ЕК, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об’єднань. Атестація здійснюється відкрито і публічно. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційні роботи допущені до захисту на кафедрі мають бути підписані кваліфікованим електронним підписом здобувача вищої освіти, оприлюднені до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог, визначених законодавством, зокрема положенням про Національний репозитарій академічних текстів, затвердженим Кабінетом Міністрів України.
Вимоги до публічного захисту	У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння магістерського ступеня повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача вищої освіти повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня магістра з готельно-ресторанної справи та видачу диплома магістра за результатами атестації здобувача вищої освіти оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

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,	Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур

досягнення, визнання та атестація здобувачів	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. Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернетсервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням. Нормативними документами в ХНЕУ ім. С.Кузнеця щодо регламентації є такі документи: 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; Політика використання штучного інтелекту в освітньому процесі та наукових дослідженнях. Використання ШІ-інструментів у навчанні та дослідженнях дозволене як допоміжний засіб за умови обов'язкового декларування їх застосування та критичної оцінки отриманих результатів. Неприйнятними є видавання ШІ-контенту за власний рахунок, використання ШІ під час контрольних заходів без дозволу, а також застосування ШІ для маніпуляцій та фальсифікацій. Кваліфікаційні роботи (дипломні роботи / проекти), підписуються кваліфікованим електронним підписом, оприлюднюються до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог.

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	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
	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	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	K1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	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 6 OK 7				OK 6		OK 1 OK 2 OK 6	OK 1 OK 2 OK 6 OK 8	OK 5 OK 6 OK 10		OK 6		OK 5	OK 6			OK 4 OK 11 OK 12 OK 13		OK 3 OK 4 OK 6 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 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 6	OK 9			OK 6	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 6 OK 8					OK 5					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 6		OK 2 OK 8 OK 9	OK 1 OK 2	OK 1 OK 6		OK 1 OK 2 OK 6	OK 1 OK 2 OK 6 OK 8	OK 5 OK 6 OK 10	OK 3 OK 4 OK 6 OK 7	OK 6			OK 6	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 6 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 6 OK 10		OK 9 OK 10							OK 3 OK 4 OK 7	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 6 OK 7			OK 1	OK 6	OK 8 OK 9	OK 2 OK 6	X			OK 6	OK 5 OK 6	OK 5	OK 6				OK 6	OK 3 OK 4 OK 6 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 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 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 6 OK 10		OK 4 OK 12 OK 13				OK 9		OK 4 OK 11 OK 12 OK 13	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		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 постійно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.	OK 8				OK 2		OK 4 OK 6 OK 13	OK 9	OK 6 OK 9	OK 8	OK 10	OK 3 OK 4 OK 7	OK 5 OK 6 OK 9 OK 10		OK 5	OK 3 OK 4 OK 7 OK 13	OK 9		OK 4 OK 11 OK 12 OK 13	ЛК 6	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”
of the second (master's) level of higher education
specialty J2 Hotel and restaurant business and catering
fields of knowledge J Transport and Services

Under the current conditions of Ukraine's economic development, the high-quality training of specialists for the hotel and restaurant industry is one of the priority objectives of the higher education system. The growing importance of the hospitality industry in ensuring the country's socio-economic development, the expansion of international cooperation, and integration into the global service market necessitate the preparation of highly qualified Master's degree graduates capable of carrying out professional activities effectively in a dynamic and competitive environment.

An analysis of current trends in the development of Ukraine's hospitality industry demonstrates the gradual expansion of hotel and restaurant enterprises, health resort facilities, and recreational complexes, accompanied by an increasing demand for professionals possessing advanced managerial, organizational, and service competencies. Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics has extensive experience in educating specialists, a highly qualified academic staff, a modern material and technical infrastructure, and the educational capacity required to prepare students of the second (master's) level of higher education in Specialty J2 Hotel and restaurant business and catering, ensuring their competitiveness in both national and international labor markets.

A distinctive feature of the educational programme is its international orientation and strong practical focus. The programme offers instruction in both Ukrainian and English, provides opportunities for international internships and practical training at leading hospitality enterprises, and ensures interdisciplinary education with an enhanced practical component. This approach contributes to the preparation of professionals capable of effectively performing service and technological, organizational and managerial, as well as project-oriented activities, implementing innovative management approaches, and ensuring the sustainable development of hospitality enterprises within a multicultural business environment.

Particular attention should be paid to the programme's emphasis on the development of managerial competencies. Master's students acquire the ability to

assess the operational performance of hospitality enterprises, make strategic management decisions, develop business development programmes, evaluate risks, implement innovative technologies, and manage organizational change in response to the contemporary challenges facing the hospitality industry.

The curriculum fully corresponds to the stated educational objectives of the Master's programme. The logical sequence of educational components, the balanced combination of compulsory and elective courses, the organization of practical training, and the completion of the Master's qualification thesis ensure the achievement of the intended learning outcomes in accordance with the structural and logical framework of the educational programme in Specialty J2 Hotel and restaurant business and catering, while taking into account the current needs of employers and the professional community.

Overall, the Master's educational programme "Hotel and restaurant business" in Specialty J2 Hotel and restaurant business and catering fully complies with the current requirements for higher education programmes of the second (Master's) level. It ensures the development of the professional competencies and intended learning outcomes required for successfully addressing complex practical and managerial challenges in the hospitality industry and can be recommended for further implementation at Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics.

DIRECTOR

GÜÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YATIRIM, NAK. MADEN ve TİC. A.Ş.
HILTON, DALAMAN SARIGÖRME RESORT & SPA
Sancaktepe Turizm Merkezi 40610 ORTACA /MUĞLA
TANIKLAR KURUMLAR V.D. - 306 009 1118

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

У сучасних умовах функціонування підприємств сфери гостинності України здійснюють діяльність в умовах високої конкуренції та постійних змін зовнішнього середовища, що висуває підвищені вимоги до рівня професійної підготовки керівників та персоналу. У зв'язку з цим особливої актуальності набуває підготовка висококваліфікованих фахівців для готельно-ресторанної сфери.

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця є фундаментальним університетом із високопрофесійним науково-педагогічним складом, сучасною матеріально-технічною базою та багаторічним досвідом підготовки здобувачів, що забезпечує високий рівень реалізації освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» обсягом 90 кредитів ЄКТС містить комплекс освітніх компонентів, які забезпечують здобуття фундаментальних теоретичних знань, розвиток професійних компетентностей і практичних навичок, необхідних для підготовки конкурентоспроможних магістрів, здатних ефективно здійснювати управлінську, організаційну та аналітичну діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Позитивної оцінки заслуговує змістове наповнення освітньої програми, яке відповідає сучасним вимогам до магістерської освіти, зокрема щодо забезпечення професійної мобільності випускників, їх готовності до працевлаштування та можливостей академічної мобільності. Структура програми, логічна послідовність освітніх компонентів, співвідношення обов'язкових і вибіркових дисциплін, організація практичної підготовки та виконання кваліфікаційної роботи повністю відповідають Стандарту Міністерства освіти у науки України та структурно-логічній моделі підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Такий підхід забезпечує досягнення визначених програмних результатів навчання та їх відповідність сучасним потребам роботодавців і професійної спільноти.

Позитивною рисою програми є її відповідність сучасним міжнародним тенденціям розвитку сфери гостинності. Освітні компоненти враховують питання цифровізації бізнес-процесів, використання сучасних інформаційних систем управління, клієнтоорієнтованого підходу, сталого розвитку та соціальної відповідальності бізнесу. Серед вагомих переваг освітньої програми варто відзначити можливість навчання українською та англійською мовами. Такий зміст створює передумови для підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати як на національному, так і на міжнародному рівнях.

Таким чином, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги відповідає вимогам чинних нормативних документів, має комплексний, системний і практикоорієнтований характер, забезпечує формування професійних компетентностей, необхідних для успішної діяльності у сфері гостинності, та може бути рекомендована до 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

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

Посилення конкуренції на сучасному ринку готельно-ресторанного бізнесу зумовлює зростання потреби у підготовці висококваліфікованих управлінських кадрів і фахівців, здатних ефективно працювати в умовах динамічних змін та глобалізації сфери гостинності. Саме тому особливої актуальності набуває якісне кадрове забезпечення підприємств галузі через впровадження сучасних освітніх програм магістерського рівня.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, що реалізується у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця, розроблена відповідно до чинних нормативних вимог та з урахуванням актуальних потреб ринку праці. Її реалізація забезпечується ефективною системою внутрішнього забезпечення якості освіти, що охоплює якість освітньої діяльності, навчання, викладання, оцінювання результатів навчання та належне ресурсне забезпечення відповідно до національних і міжнародних стандартів, а також враховує інтереси здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти та інших зацікавлених сторін.

Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних і професійно мобільних магістрів у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які володіють сучасними управлінськими компетентностями, креативним мисленням, здатністю до швидкої адаптації в умовах трансформації бізнес-середовища, а також готові до здійснення науково-дослідної, інноваційної та професійної діяльності у сфері індустрії гостинності як в Україні, так і за її межами. Програма забезпечує формування фундаментальних теоретичних знань і практичних навичок з урахуванням сучасних тенденцій розвитку сфери послуг.

Структура освітньої програми передбачає комплекс освітніх компонентів, спрямованих на формування інтегральних, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності майбутніх фахівців. Це забезпечує підготовку спеціалістів, здатних приймати обґрунтовані управлінські рішення, ефективно організовувати діяльність підприємств сфери гостинності та успішно працювати в умовах конкурентного середовища.

Однією з ключових переваг програми є її практична спрямованість та міжнародна орієнтація. Освітній процес передбачає можливість проходження виробничої практики та професійного стажування у закладах готельно-

ресторанного господарства як в Україні, так і за кордоном із отриманням відповідних сертифікатів, виконання дослідницьких завдань, проведення інтерактивних занять, тренінгів, майстер-класів за участю провідних фахівців галузі, підготовку кваліфікаційної роботи – все це сприяє інтеграції теоретичних знань із реальними потребами підприємств індустрії гостинності та формуванню управлінських компетентностей для роботи в міжнародному та мультикультурному бізнес-середовищі. Комплексний підхід дозволяє здобувачам сформувати навички всебічного аналізу виробничих процесів, оцінювання економічної ефективності діяльності підприємств та розроблення практичних рекомендацій щодо їх удосконалення. Зміст освітньої програми повною мірою відповідає сучасним вимогам до підготовки магістрів, забезпечуючи їх готовність до професійної діяльності, подальшого працевлаштування, академічної мобільності та безперервного професійного розвитку.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця характеризується логічною структурою, збалансованим змістом освітніх компонентів, послідовністю їх вивчення. Програма відповідає сучасним вимогам системи вищої освіти, враховує потреби роботодавців, є практикоорієнтованою та забезпечує комплексну якісну підготовку конкурентоспроможних магістрів і може бути рекомендована до впровадження та подальшої реалізації.

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

Марія ПАСКА

