

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНА І РЕСТОРАННА СПРАВА»

Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»



ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

_____ / А. А. Мазаракі/

(протокол № _____ від «25» лютого 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2018 р.

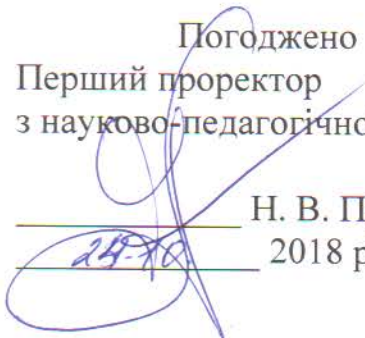
Директор _____ / К. Д. Гурова/
(наказ № _____ від «01» серпня 2018 р.)



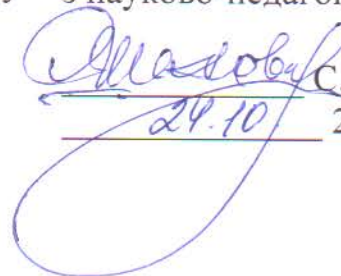
Харків 2018 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

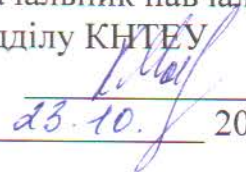
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи КНТЕУ


Н. В. Притульська
24.10. 2018 р.

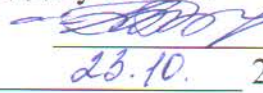
Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи КНТЕУ


С. Л. Шаповал
24.10. 2018 р.

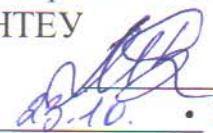
Погоджено
Начальник навчального
відділу КНТЕУ


К. В. Мости́ка
23.10. 2018 р.

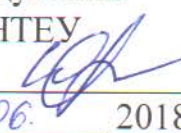
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


Т. В. Божко
23.10. 2018 р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу
КНТЕУ


М. Г. Бойко
23.10. 2018 р.

Погоджено
Голова ради студентського
самоврядування
ХТЕІ КНТЕУ


Ю. С. Стальна
07.06. 2018 р.

Погоджено
Президент ПАТ «Готель Мир»


Ю. М. Бельченко
05.06. 2018 р.

Погоджено
Начальник служби ресторанного
сервісу ТОВ «ХоДоС»


А. О. Липченко
2018 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Жуков Є. В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри туристичного та готельного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, керівник групи.

2. Паньків М. М. – кандидат історичних наук, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

3. Свідло К. В. – доктор технічних наук, завідувач кафедри інноваційних харчових і ресторанных технологій Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Шеноголець В. В. – голова правління приватного акціонерного товариства «Готель Харків».

2. Ліпченко А. О. – начальник служби ресторанного сервісу ТОВ «ХоДоС».

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
(за спеціалізацією «Готельна і ресторанна справа»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кафедра туристичного та готельного бізнесу.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельна і ресторанна справа».
Офіційна назва освітньої програми	«Готельна і ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна Сертифікат НД № 2196062 Період акредитації – від 27.01.2015 р. до 01.07.2020 р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA –другий цикл, EQF-LLL–7 рівень.
Передумови	- ступінь вищої освіти «бакалавр»; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до ХТЕІ КНТЕУ.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://htei.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих, соціально мобільних фахівців, спроможних на основі сформованих у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання організації та координації бізнес-процесів діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа». Обов'язкова компонента ОП – 40 %. Вибіркова компонента ОП – 33 %. Практична підготовка – 10 %. Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та атестація – 17 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: володіння навичками складання оздоровчого харчування, застосування знань з економіки готельного і ресторанного бізнесу, інноваційних технологій і

	продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління, стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах тощо.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на формування здатності вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з можливістю набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри. Ключові слова: готельні мережі, ресторанный мережі, revenue менеджмент, ресторанный креатив, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі, якість послуг.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації господарської діяльності суб'єктів господарювання у готельному і ресторанному бізнесі. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	1210.1 Директор (начальник, інший керівник) підприємства, директор навчального (навчально-тренувального) центру, директор навчального пункту, директор пансіонату (кемпінгу), директор філіалу, керуючий готельним господарством, керуючий підприємством харчування, начальник курсів підвищення кваліфікації, начальник навчального (навчально-тренувального) центру, тимчасовий адміністратор. 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач будинку відпочинку локомотивних (поїзних) бригад, завідувач виробництва, завідувач гуртожитку, завідувач кімнати (матері та дитини, зразків, відпочинку водіїв автомобілів, відпочинку пасажирів в аеропорту, на вокзалі), завідувач корпусу готелю, завідувач підприємства громадського харчування, завідувач поверху готелю, завідувач туристичного агентства, завідувач філіалу готелю, начальник (керуючий) їдальні, начальник виробництва (на підприємстві харчування). 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.), керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.), начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні тощо), ресторатор). 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи: 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія) 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи

	<p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовжити навчання в аспірантурі закладу вищої освіти для отримання ступеня доктора філософії (докторські програми третього циклу навчання), у науково-дослідному інституті, академічній установі, за програмами MBA у сфері бізнесу та управління.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання.</p> <p>Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій та активних методів навчання (ситуаційних завдань, розрахунково-аналітичних завдань, кейсів), самостійна робота, навчання через професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання здобувачів вищої освіти ХТЕІ КНТЕУ відбувається відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів затвердженого вченою радою ХТЕІ КНТЕУ від 31.08.2016 р. № 626-О.</p> <p>Поточний контроль відбувається у формах презентацій індивідуальних робіт, тестування, рішення задач, ситуаційних вправ та кейсів, дебатів, публічних виступів.</p> <p>Підсумковий контроль відбувається у формах письмових екзаменів, заліків, захисту випускної кваліфікаційної роботи.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та демонстрування навичок безпечності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм та правил, а також необхідного рівні індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях.</p>

	<p>ЗК 2. Здатність до аналізу та синтезу на основі логічних аргументів та перевірених фактів, прогнозування на основі виявлених тенденцій. Розуміння сутності політичних, соціальних та духовно-культурних трендів у суспільстві.</p> <p>ЗК 3. Здатність до розв'язання складних задач і проблем, що потребують оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог.</p> <p>ЗК 4. Уміння здійснювати раціональну організацію власної праці та праці підлеглих, розподіляти повноваження, використовувати ефективні системи мотивації та оплати праці, підтримувати організаційну культуру, забезпечувати реалізацію управлінських рішень.</p> <p>ЗК 5. Здатність до ефективної комунікаційної взаємодії, у тому числі з використанням сучасних інформаційних технологій, використання іноземних мов у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 6. Здатність до безперервного та актуального навчання, вивчення і узагальнення передового досвіду у сфері своєї професійної діяльності.</p> <p>ЗК 7. Здатність до генерування нових ідей та втілення їх у практику роботи.</p> <p>ЗК 8. Дотримання загальноприйнятих норм поведінки та моралі в міжособистісних відносинах та у суспільстві, сприяння зміцненню моральних засад суспільства, орієнтація на загальнолюдські цінності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до ефективної роботи в команді, дотримання етики ділового спілкування.</p> <p>ЗК 10. Вміння навчати студентів у вищій школі (проводити семінарські та практичні заняття).</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Володіння алгоритмами автоматизованого проектування, впровадження та використання сучасних сервісних технологій.</p> <p>ФК 2. Здатність ідентифікувати стратегічні тренди постійного розвитку, розробляти і реалізовувати маркетингові стратегії та плани розвитку.</p> <p>ФК 3. Уміння науково обґрунтовувати використання та впроваджувати креативні ресторанны технології.</p> <p>ФК 4. Вміння науково обґрунтовувати, проектувати та поліпшувати моделі і раціони оздоровчого харчування в закладах сфери гостинності.</p> <p>ФК 5. Володіння методами та методиками проектування закладів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в господарчій діяльності закладів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін.</p> <p>ФК 8. Здатність підбирати, впроваджувати і використовувати моделі управління доходами.</p> <p>ФК 9. Здатність впроваджувати системи управління якістю послуг в закладах сфери гостинності.</p>

	<p>ФК 10. Уміння використовувати методологію управління проектами у інвестиційній і сервісній діяльності закладів сфери гостинності.</p> <p>ФК 11. Здатність визначати, описувати, аналізувати і оптимізувати характеристики ресторанних технологій.</p> <p>ФК 12. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти, впроваджувати та використовувати технології виробництва спеціальних харчових продуктів.</p> <p>ФК 13. Володіння методами та формами наукового моделювання під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з сервісними, управлінськими, юридичними та економічними аспектами діяльності закладів сфери гостинності.</p> <p>ФК 14. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних готельних та ресторанних технологій.</p> <p>ФК 15. Розуміння принципів інтелектуальної власності.</p> <p>ФК 16. Володіння методами та формами візуалізації під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з сервісною, управлінською, юридичною та економічною діяльністю закладів сфери гостинності.</p> <p>ФК 17. Розуміння основних законів риторики як науки, спрямованої на розвиток інтелекту та культури мовлення.</p> <p>ФК 18. Уміння обґрунтовувати використання інноваційних сервісних, інформаційних і аналітичних технологій в сфері гостинності та впроваджувати їх.</p> <p>ФК 19. Уміння знаходити нові організаційні і сервісні можливості, оцінювати їх придатність і впроваджувати їх.</p> <p>ФК 20. Здатність розробляти програми і плани створення та розвитку нових організаційних рішень, напрямів діяльності, продуктів і послуг.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Здатність використовувати програмні засоби автоматизованого проектування.</p> <p>ПРН 2. Здатність формувати стратегічні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності.</p> <p>ПРН 3. Уміння організувати та координувати господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в умовах впровадження креативних технологій і методів сервісу.</p> <p>ПРН 4. Здатність розробляти і впроваджувати моделі і харчові раціони оздоровчого харчування.</p> <p>ПРН 5. Здатність проектувати заклади готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Вміння застосовувати методи пошуку і аналізу закономірностей у господарчій діяльності закладів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 7. Здатність здійснення процесу викладання (оволодіння освітніми технологіями) та оцінювання результатів освітньої діяльності.</p> <p>ПРН 8. Здатність застосовувати аналітичні технології оптимізації та максимізації доходності об'єктів готельного і ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.</p> <p>ПРН 9. Здатність формулювати завдання, пов'язані з</p>

	<p>впровадженням системи управління якістю послуг.</p> <p>ПРН 10. Здатність підбирати і застосовувати інструменти проектного підходу у господарчій діяльності закладів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 11. Уміння діагностування та удосконалення сервісних процесів організації з урахуванням можливості автоматизації ресторанних технологій.</p> <p>ПРН 12. Уміння структурувати діяльність, яка пов'язана з впровадженням технологій спеціальних харчових продуктів і організацією їх споживання.</p> <p>ПРН 13. Здатність демонструвати навички побудови аналітичних моделей, що проявляються в умінні продукувати нові наукові гіпотези, інтерпретувати результати проведених досліджень і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень.</p> <p>ПРН 14. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій, знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних готельних та ресторанних технологій.</p> <p>ПРН 15. Вміння застосовувати методи правової охорони авторського, винахідницького і суміжного права.</p> <p>ПРН 16. Здатність демонструвати навички візуалізації, які проявляються в умінні вибирати належні методи створення наглядних моделей і схем.</p> <p>ПРН 17. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.</p> <p>ПРН 18. Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення.</p> <p>ПРН 20. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію освітньої програми забезпечують викладачі, які мають наукові ступені докторів та кандидатів наук; вчені звання професор і доцент, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>Забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ відбувається згідно з Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використовуються лабораторії, комп'ютерні і спеціалізовані аудиторії ХТЕІ КНТЕУ.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво ХТЕІ КНТЕУ: офіційний сайт, систему дистанційного навчання ХТЕІ КНТЕУ (забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, контроль), сайт конференцій, бібліотеку наукових</p>

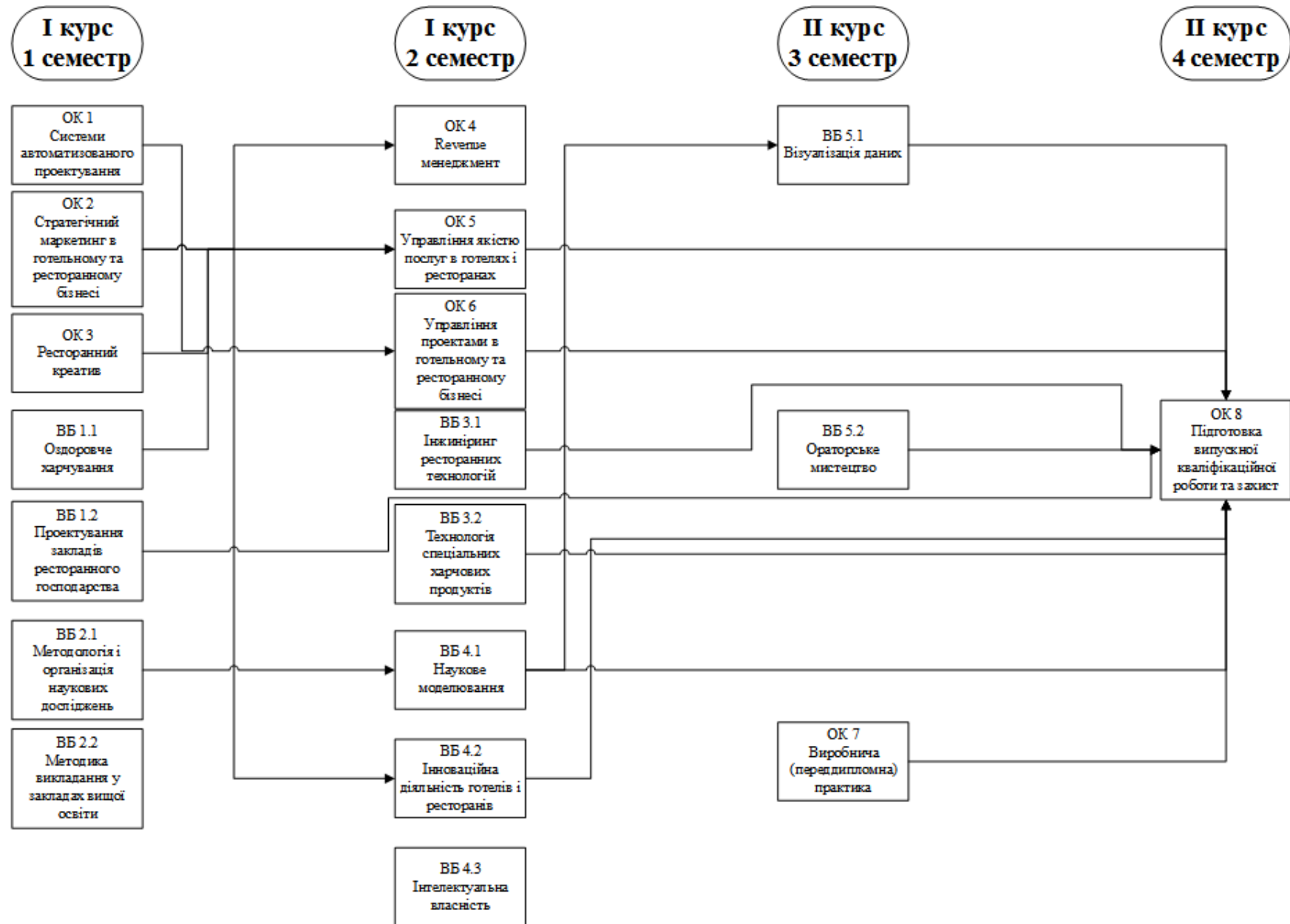
	<p>праць. Наявність доступу до мережі Інтернет та електронної пошти, керування WEB-ресурсами ХТЕІ КНТЕУ, управління бібліотечним фондом.</p> <p>Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; реалізація інформаційної політики ХТЕІ КНТЕУ; оприлюднення на офіційному сайті ХТЕІ КНТЕУ розкладу занять, а також всіх складових забезпечення освітнього процесу, які підлягають опублікуванню згідно з Законом України «Про вищу освіту».</p> <p>Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ХТЕІ КНТЕУ і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти (Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»).</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом у закладах вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Договори про співробітництво між ХТЕІ КНТЕУ та закладами вищої освіти Білорусі, Польщі, Болгарії, Швейцарії, Сербії.</p> <p>Міжнародними закладами вищої освіти - партнерами ХТЕІ КНТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (Гомель, Білорусь); - Державний інститут управління та соціальних технологій БГУ (Мінськ, Білорусь); - Могильовський державний університет продовольства (Могильов, Білорусь); - Технічний Університет Лодзі (Лодзь, Польща); - Університет Humanitas в Сосновці (Сосновець, Польща); - Технічний Університет (Варна, Болгарія); - Швейцарський Школа Бізнесу (Монтре, Швейцарія); - ТОВ «Бонекс інжиніринг» (Белград, Сербія).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні здобувачі вищої освіти мають можливість навчатись на підготовчому відділенні для іноземців та осіб без громадянства та за спеціальностями і спеціалізаціями.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Системи автоматизованого проектування	6	Екзамен
ОК 2	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 3	Ресторанний креатив	6	Екзамен
ОК 4	Revenue менеджмент	6	Екзамен
ОК 5	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Екзамен
ОК 6	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		36	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Оздоровче харчування	6	Екзамен
ВБ 1.2	Проектування закладів ресторанного господарства		
ВБ 2.1	Методологія і організація наукових досліджень	6	Екзамен
ВБ 2.2	Методика викладання у закладах вищої освіти		
ВБ 3.1	Інжиніринг ресторанних технологій	6	Екзамен
ВБ 3.2	Технологія спеціальних харчових продуктів		
ВБ 4.1	Наукове моделювання	6	Екзамен
ВБ 4.2	Інноваційна діяльність готелів і ресторанів		
ВБ 4.3	Інтелектуальна власність		
ВБ 5.1	Візуалізація даних	6	Екзамен
ВБ 5.2	Ораторське мистецтво		
Загальний обсяг вибіркових компонент:		30	
Практична підготовка			
Виробнича (переддипломна) практика		9	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки:		9	
Атестація			
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист		15	
Загальний обсяг атестації:		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельна і ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

