

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Першого рівня вищої освіти (бакалавр)
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

 / О. О. Непочатенко/

(протокол № 5 від «04» березня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2021 р.

Ректор  / О.О. Непочатенко/

(наказ № 01-16/1 від «04» березня 2021 р.)

Умань – 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом Уманського національного університету садівництва, що регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги з підготовки бакалаврів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма заснована на компетентнісному підході підготовки бакалавра у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою(проектною) групою у складі:

№ п/п	ПІБ викладача	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1.	Коваленко Любов Григорівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
2.	Непочатенко Валентина Олександрівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
3.	Нагернюк Діана Валентинівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
5.	Нещадим Людмила Миколаївна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
Залучені стейкхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Підпис
1.	Серветна Катерина Владиславівна	Здобувач вищої освіти, студентка 31 гр групи факультету менеджменту		
2.	Дзюба Наталія Володимирівна	Директор центру дозвілля «Позитив», роботодавець		

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол №__ від __.__.20__ р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол №__ від __.__.20__ р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол №__ від __.__.20__ р.).

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитовано 03.07.2017 р. за рівнем бакалавр. Сертифікат про акредитацію серія УД №24006141 на підставі наказу МОН України від 05.07.2017 р. № 139-л. Термін дії сертифіката – до 01.07.2022 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта Диплом молодшого спеціаліста Диплом молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, організаційно-управлінської, проектної, виробничо-технологічної та економічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь спеціальності, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 75,0% – дисципліни гуманітарної (20,1%) та фундаментальної (8,3%) підготовки; цикл професійної підготовки (71,6%). Обсяг вибіркових компонент ОПП складає 25,0% від загального обсягу.

Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма орієнтується на сучасні наукові дослідження в галузі готельно-ресторанного господарства; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства різних типів; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній та управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних вимог.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи зі сформованими загальними і професійними компетентностями, зокрема для забезпечення діяльності закладів розміщення і харчування при організації сільського зеленого туризму. Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку, яка базується на проходженні практики на базі провідних готельно-ресторанних закладів і закордонної практики за міжнародними договорами, виконанні низки взаємопов'язаних курсових та дипломних робіт з використанням інноваційних технологій, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджер (управитель) ресторану 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу

	3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого рівня вищої освіти в галузях, що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра, або суміжною: магістерські (освітньо-наукові/освітньо-професійні) програми вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентація проектно-дослідних робіт, есе, звіти з практики, курсові роботи, контрольні роботи, розв'язування задач, виконання творчих завдань. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен, захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
	ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 05. Здатність працювати в команді.
	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 14. Здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.
7 – Програмні результати навчання	
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	

- РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.
- РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг.
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- РН 23.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Відповідність кадровим вимогам Ліцензійних умов. 99% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю.
-----------------------------	--

	Для проведення проблемних лекцій запрошуються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу.
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – навчальні корпуси; – гуртожитки; – тематичні кабінети; – спеціалізовані лабораторії; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт Уманського НУС: http://www.udau.edu.ua/ua/index.html; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – віртуальне навчальне середовище Moodle; – університетський репозитарій; – корпоративна пошта; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – методичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання курсових проектів (робіт), дипломних проектів (робіт); – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети ректорських контрольних робіт; – пакети комплексних контрольних робіт.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На загальних підставах в межах України.</p> <p>Угода щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Вінницьким фінансово-економічним університетом, Вінницьким інститутом конструювання одягу і підприємництва, Черкаським національним університетом ім. Б. Хмельницького</p> <p>Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за спеціальністю «Бойове застосування механізованих з'єднань, військових частин і підрозділів» для сухопутних військ Збройних сил України із Національним університетом біоресурсів і природокористування України, м. Київ.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми «Еразмус+» на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів.

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

2.1 Перелік компонент ОПП^{*,**}

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
1. Цикл загальної підготовки			
1.1. Соціально-гуманітарна підготовка			
ОК.01	Історія та культура України	4,0	Екзамен
ОК.02	Філософія та соціологія	3,0	Залік
ОК.03	Психологія	3,0	Залік
ОК.04	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	Екзамен
ОК.05	Іноземна мова	9,0	Екзамен
ОК.06	Фізичне виховання	7,5	Залік
Всього		30,5	
1.2. Фундаментальна, природничо-наукова та загальноекономічна підготовка			
ОК.07	Інформаційні системи та технології	4,0	Екзамен
ОК.08	Вища та прикладна математика	4,5	Екзамен
ОК.09	Основи економічної науки	4,0	Екзамен
Всього		12,5	
2. Цикл професійно-практичної підготовки			
ОК. 10	Ресторанна індустрія України	4,0	Екзамен
ОК. 11	Готельна індустрія України	4,0	Екзамен
ОК. 12	Професійна етика та комунікативні технології	4,0	Екзамен
ОК. 13	Правознавство	4,0	Екзамен
ОК. 14	Товарознавство	5,0	Екзамен
ОК. 15	Гігієна і санітарія в галузі	4,0	Екзамен
ОК. 16	Рекреалогія	4,5	Екзамен
ОК. 17	Організація готельного господарства	11,0	Екзамен
ОК. 18	Технологія продукції ресторанного господарства	12,5	Екзамен
ОК. 19	Інженерна графіка та громадське будівництво	3,5	Екзамен
ОК. 20	Організація ресторанного господарства	13,5	Екзамен
ОК. 21	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК. 22	Стандартизація і сертифікація у сфері обслуговування	3,0	Екзамен
ОК. 23	Менеджмент	4,0	Екзамен
ОК. 24	Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування	4,0	Екзамен
ОК. 25	Рекреаційна база сільського зеленого туризму	3,5	Залік
ОК. 26	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК. 27	Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	3,0	Екзамен
ОК. 28	Економіка підприємств сфери обслуговування	3,0	Екзамен
ОК. 29	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК. 30	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК. 31	Організація сільського зеленого туризму	4,0	Екзамен
Всього		108,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		151,5	

Вибіркові компоненти ОПП^{*,**}			
Загальний обсяг вибірових компонентів:			60,0
III. Наукова-дослідна робота та практика			
П.	Практична підготовка		
П.01	Навчальна практика	13,5	Залік
П.02	Виробнича практика	7,5	Залік
	Виконання кваліфікаційної роботи	6,0	Кваліфікаційна робота
	Підсумкова атестація	1,5	Захист кваліфікаційної роботи, екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			240,0

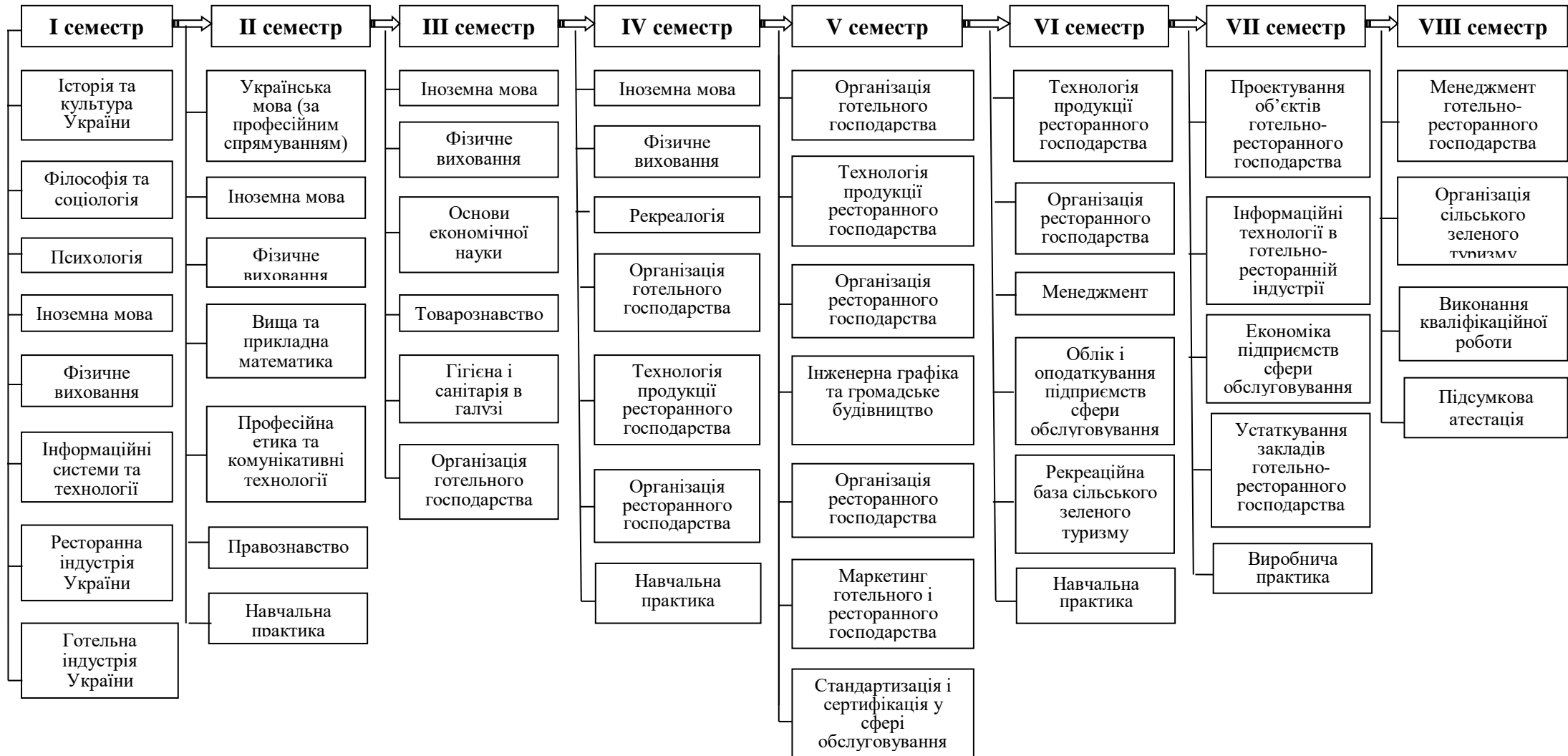
*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>

** Вибір здійснюється із Каталогу елективних (вибіркових) дисциплін

<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену з дисциплін фахової підготовки і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти України та освітньою програмою. Структура атестаційного екзамену повинна містити тестову складову та творчі завдання, при вирішенні яких здобувач має демонструвати здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі або практичні проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Вимоги до публічного захисту	Публічний захист кваліфікаційної роботи передбачає: - представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу; - відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому рівні «бакалавр» з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.

Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення закладу вищої освіти приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Університет несе первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті, на інформаційних стендах і іншими способами;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів за освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ЗВО оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

Пояснювальна записка

Освітньо-професійна програма містить компетентності, що визначають специфіку підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та результати навчання, які виражають що саме студент повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо-професійної програми. Вони узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій. Таблиця 1 показує відповідність визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою компетентностей та дескрипторів НРК та вказує на відповідність програмних результатів навчання та компетентностей.

Заклад вищої освіти самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів освітньої діяльності, необхідний для набуття означених стандартом вищої освіти та освітньою програмою компетентностей (Табл. 2).

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31	
ЗК 1	+	+	+			+				+	+					+	+			+					+						+	
ЗК 2	+	+											+																		+	
ЗК 3									+									+	+								+				+	
ЗК 4							+																					+				
ЗК 5			+									+												+								
ЗК 6				+																				+								
ЗК 7	+	+	+									+																				
ЗК 8															+		+				+					+						
ЗК 9		+						+	+								+				+					+						
ЗК 10			+						+			+		+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11					+																											
СК 1										+	+					+	+				+											
СК 2									+						+	+	+	+			+					+	+		+			+
СК 3													+										+		+							
СК 4			+				+					+																+			+	
СК 5																	+				+			+							+	
СК 6																+		+	+		+						+					
СК 7																		+			+									+		
СК 8																					+							+				
СК 9								+										+									+			+		
СК 10								+									+	+			+				+					+		
СК 11														+	+		+	+			+				+				+			
СК 12																	+				+						+			+		
СК 13																	+				+						+				+	
СК 14																		+			+					+					+	+

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31		
PH1													+		+							+											
PH2										+	+						+				+											+	
PH3				+	+							+																					
PH4									+	+	+					+	+				+										+		
PH5																	+	+			+				+		+						
PH6									+								+		+	+							+				+		
PH7												+			+		+			+		+						+		+			
PH8				+	+							+			+						+		+						+				
PH9								+											+								+			+			
PH10																		+								+				+			
PH11							+																				+		+			+	
PH12														+	+			+				+											
PH13																	+				+			+									
PH14																															+		
PH15								+	+												+				+				+		+		
PH16		+																	+		+		+	+	+								
PH17			+									+																				+	
PH18							+												+								+						
PH19		+																	+														
PH20	+	+							+	+	+																		+				
PH21	+												+																				
PH22		+				+																					+						
PH23																											+						+

