НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Класичний приватний університет"**
Освітня програма	**84228 Готельно-ресторанна справа**
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – https://naqa.gov.ua/

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	**198**
Повна назва ЗВО	**Класичний приватний університет"**
Ідентифікаційний код ЗВО	**19278502**
ПІБ керівника ЗВО	**Огаренко Віктор Миколайович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**www.zhu.edu.ua**

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

https://registry.edbo.gov.ua/university/198

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**84228**
Назва ОП	**Готельно-ресторанна справа**
Галузь знань	**J Транспорт та послуги**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**кафедра педагогіки та управління закладом освіти**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**69002, м. Запоріжжя, вул. Університетська, 70б**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**366412**
ПІБ гаранта ОП	**Кіктенко Оксана Володимирівна**
Посада гаранта ОП	**Професор**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**alo_kpu@ukr.net**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(097)-634-03-47**
Додатковий телефон гаранта ОП	*відсутній*

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 5 міс.
очна денна	1 р. 5 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти запроваджено у Класичному приватному університеті у 2025 році у зв'язку з набранням чинності новим Переліком галузей знань і спеціальностей. Програма є прямою наступницею ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за якою університет тривалий час успішно готував магістрів на основі Стандарту вищої освіти 2021 року. Зберігши фундаментальні академічні здобутки, нова ОПП зазнала якісного оновлення з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, євроінтеграційних процесів та потреби ринку у висококваліфікованих управлінцях.
ОПП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» складена відповідно до вимог Законів України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII, «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII (зі змінами), Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519), «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами), Стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня (Наказ МОНУ № 26 від 05.01.2021 р.), постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30 серпня 2024 р. № 1021.
До розробки (оновлення) освітньо-професійної програми були залучені стейкхолдери:
-академічна спільнота: Маковецька Наталія Валеріївна – доктор педагогічних наук, професор, завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Запорізького національного університету; Сидорук Анна Вікторівна – доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Запорізького національного університету, випускниця ОП «Готельно-ресторанна справа»;
-роботодавці та практичний сектор: Добродій Дмитро Сергійович – директор ресторану «Begemot»; Севастьянов Микита Романович – керівник ТОВ «Спортивно-туристичний комплекс «ХОРТ»; Фесенко Ольга Юріївна – директор ресторану «Bergamot».
Наразі ОПП «Готельно-ресторанна справа» функціонує як логічно структурована система з наскрізною практичною підготовкою (виробнича та переддипломна практики) та прозорою атестацією, що відповідає критеріям якості НАЗЯВО.
Гарантом ОП «Готельно-ресторанна справа» є Кіктенко Оксана Володимирівна, доктор наук з державного управління, доцент.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2026 - 2027	5	1	0	0	0
2 курс	2025 - 2026	5	1	3	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	*програми відсутні*
перший (бакалаврський) рівень	*програми відсутні*
другий (магістерський) рівень	**84228 Готельно-ресторанна справа**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	*програми відсутні*

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	26449	21867
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	16666	12084
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	9783	9783
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:
- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	*ОПП_ГРС_маг_2025_КПУ.pdf*	P7hkeUBZ99+e+fCphIPC+kDFIwoXnSrA9/BU3RZlLGQ=
Навчальний план за ОП	*ГРС_маг_2025_КПУ.pdf*	ONX6cLr2bUkCpQHd6Wmclq4dXNenhXK+jtewJqRJRWg=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*РЕЦЕНЗІЯ Маковецька 2025.pdf*	NDSB68FLspIpYaU6IEG6IeA2BuShThXxNl+nYU3tUak=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*РЕЦЕНЗІЯ Сидорук випускниця ГРС.pdf*	uk4VmBARm7Wsxc0U2CkMocvikOko6HSc/cLqiOZ8N+c=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*РЕЦЕНЗІЯ Ресторан Добродій.pdf*	fXlQzCtHW7tetWDRj9vs/6Yw5INyFiJDu4RAXQ6OQZU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*РЕЦЕНЗІЯ ресторан Фесенко 2025.pdf*	apN7wi7zkk2ZlFbdKNwA+Z9zKmj/FarJ4hjJjPnh8IE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*РЕЦЕНЗІЯ ТОВ СТК ХОРТ СЕВАСТЬЯНОВ скан.pdf*	6r8T+bl8omrZ3oamHTz1QQja5or3KLP3a9BDb2KVfXQ=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої

освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти, Освітньо-професійну програму (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» розроблено на основі вимог Національної рамки кваліфікацій (7 рівень НРК), з урахуванням наступництва за Стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затвердженого Наказом МОН України № 26 від 05.01.2021 р.).
Можливість досягнення здобувачами сформульованих у програмі програмних результатів навчання (РН 1 – РН14) підтверджується логічною структурою навчального плану, змістом освітніх компонентів та належним ресурсно-методичним забезпеченням освітнього процесу.
Матриці відповідності результатів навчання компетентностям (Таблиця 3 ОПП) та навчальним компонентам (Таблиця 5 ОПП) підтверджують, що кожен програмний результат навчання наскрізно забезпечується щонайменше 3–5 навчальними дисциплінами та практиками, що гарантує його повне досягнення здобувачами вищої освіти.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Професійний стандарт за спец. J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня наразі в Україні відсуиній. З огляду на це, забезпечення професійної відповідності змісту ОПП досягається урахуванням вимог НК професій ДК 003:2010 (зі змінами), галузевих кваліфікаційних характеристик та вимог ринку праці (стейкхолдерів-роботодавців).
Зміст програмних РН та фахових компетентностей СК орієнтований на формування компетентностей для зайняття посад:
1225 Керівник виробничих підрозділів в ресторанах та готелях, 1315 Керівник малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління, 1455.1 Менеджер (управитель) в готельному господарстві — забезпечується вивченням дисциплін «Інноваційні технології у готельному господарстві» (ПП 2), «Інноваційні технології у готельному господарстві (курсова робота)» (ПП 3), «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 6) (сформовано СК 1, СК 3, СК 5, СК 8, СК 12, РН 1, РН 4, РН 5, РН 7).
1456 Менеджер (управитель) з організації харчування — забезпечується через опанування курсів «Інноваційні ресторанні технології» (ПП 1), «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (ПП 4) (сформовано СК 4, СК 5, СК 9, РН 3, РН 11).
1238 Керівник проєктів та програм — реалізується через освоєння курсу «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 5), проходження Виробничої практики (П 1) та Переддипломної практики (П 2) (сформовано СК 14, РН 1, РН 8, РН 13).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкголдерів)?
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Мета та програмні результати навчання освітньої програми визначено з урахуванням потреб здобувачів вищої освіти. Їхня думка акумулюється через семестрові анонімні опитування щодо якості викладання, досяжності ПРН та навчального навантаження. Ця процедура закріплена Положенням про моніторинг ОП у КПУ.
Орієнтуючись на запити студентів, до програми включено 24 кредити ЄКТС дисциплін вільного вибору для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Також надано цілодобовий доступ до цифрового контенту в LMS Moodle.
Зміст РН 1 – РН 14 орієнтований на розвиток затребуваних навичок: прийняття рішень (РН 1, РН 5), знання іноземної мови (РН 2), володіння фаховим ПЗ (РН 9) та управління командами (РН 10, РН 13).
До розробки та фахового оцінювання проєкту ОПП 2025 року залучено Сидорук Анну Вікторівну – доцента кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЗНУ, яка є випускницею магістратури КПУ 2022 року. Завдяки поєднанню досвіду навчання в КПУ та нинішньої викладацької діяльності, випускниця надала об'єктивну оцінку придатності компетентностей для ринку праці.

- роботодавці

Мету та програмні результати навчання ОП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» визначено з урахуванням сучасних потреб роботодавців.
Урахування потреб роботодавців реалізовано через такі напрями:
1.Залучення фахівців ринку до оцінювання та коригування ОПП – до фахової оцінки проєкту ОПП 2025 року залучено керівників провідних підприємств ресторанного, кейтерингового та спортивно-туристичного секторів: директора ресторану «Begemot» Д.С. Добродія, директора ресторану «Bergamot» О.Ю. Фесенко та керівника ТОВ «СТК «ХОРТ» М.Р. Севастьянова.
2. Відображення нових ринкових ніш. На вимогу роботодавців предметну область програми та її назву розширено за рахунок виїзного обслуговування (кейтерингу), що відповідає сучасним тенденціям розвитку гастрономічного бізнесу та запитам ринку на фахівців із супроводу виїзних заходів.
3. Інтеграція практичних запитів ринку в дисципліни. Відповідно до зауважень роботодавців, у зміст програмних результатів та фахових дисциплін (ПП 1, ПП 2, ПП 4) впроваджено вимоги щодо розробки систем ХАССП (HACCP) у кейтерингу, застосування цифрових систем бронювання та управління (PMS/CRM), аналітики фудкосту (Food Cost) та антикризового менеджменту.
4. Пряма підготовка під вимоги роботодавців. Базами виробничої та переддипломної практик є безпосередньо підприємства стейкголдерів, що забезпечує відповідність підготовки здобувачів реальним операційним вимогам

галузі.

- академічна спільнота

Зміст ОП, її мета та РН сформовані кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи КПУ. Інтереси НПП враховуються через оновлення ОП на засіданнях кафедри, інтеграцію наукових здобутків викладачів у дисципліни, керівництво кваліфікаційними роботами, спільні дослідження зі студентами та проведення науково-практичних заходів.
Інтереси НПП інших ЗВО відображаються у їхніх рецензія як рекомендації та пропозиції.
Д.п.н., професор Н. В. Маковецька (ЗНУ) для підвищення цілісності програми запропонувала доповнити перелік фахових компетентностей СК 14 (щодо застосування інструментів управління проєктами для розвитку суб'єктів готельно-ресторанної справи), яка вимірюється наявними РН 1 та РН 8, а також активізувати науково-дослідну складову й міжуніверситетську співпрацю для забезпечення академічної мобільності здобувачів.
К.п.н., доцент А. В. Сидорук (ЗНУ) підтверджує відповідність ОПП потребам ринку праці та відзначає переваги програми КПУ у чіткій орієнтації на операційний і стратегічний менеджмент закладів розміщування, харчування та кейтерингу порівняно із суміжними програмами напряму J3. Для зростання практичної й академічної цінності ОПП вона рекомендувала посилити використання цифрових інструментів у середовищі Moodle, розширити методи наукового аналізу гостьового досвіду (Service Design, CJM) у межах дослідницьких дисциплін та розвивати внутрішню академічну мобільність (зокрема між КПУ та ЗНУ).

- інші стейкхолдери

Мета та ПРН ОП визначено з урахуванням інтересів інших зовнішніх стейкхолдерів (держави, громадськості, територіальної громади).
1.Стратегічний розвиток індустрії гостинності та регіону: державні установи, територіальна громада та туристичні асоціації потребують фахівців, здатних відновлювати й розвивати готельно-ресторанний бізнес, підвищувати якість послуг в умовах сучасних викликів, що реалізовано через дисципліни «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» та «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі».
2.Інноваційні технології та стандарти обслуговування: для ефективної діяльності суб'єктів господарювання стейкхолдери наголошують на важливості впровадження сучасних технологій і забезпечення якості, що забезпечується дисциплінами «Інноваційні ресторанні технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві» та «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».
3.Корпоративна культура та кадрова політика: діловий сектор зацікавлений у володінні фахівцями методами управління персоналом і внутрішніх комунікацій, що гарантується курсом «Корпоративна культура і управління персоналом».
Отже, взаємодія з бізнес-партнерами та громадськими організаціями гарантує орієнтацію мети ОПП «Готельно-ресторанна справа» та її ПРН на розв'язання актуальних економічних і управлінських проблем регіону.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Мета ОПП «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає місії та стратегічним цілям КПУ, визначеним у Стратегії розвитку КПУ на 2026–2030 рр. (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/6360). Відповідність виявляється у таких ключових напрямах:
1.Розвиток індустрії гостинності та регіону: мета ОПП орієнтована на підготовку фахівців, здатних розв'язувати складні завдання управління в умовах сучасних викликів. Підготовка зі стратегічного маркетингу, управління проєктами та інноваційних технологій забезпечує економічну стійкість регіону та країни.
2.Ціннісноорієнтований підхід та якість: зміст ОПП закладає дотримання високих стандартів якості обслуговування, академічної доброчесності та відповідальності («Управління якістю продукції та послуг»), що відповідає візії КПУ.
3.Інноваційність та цифровізація: у навчальному процесі використовуються новітні освітні технології, цифрові інструменти LMS Moodle та спеціалізоване програмне забезпечення, що реалізує стратегічну мету КПУ щодо цифровізації середовища.
4.Інтеграція науки та практики: ОПП поєднує фундаментальну підготовку («Методологія і організація наукових досліджень») з наскрізною практикою (виробнича та переддипломна), готуючи випускників до управлінської діяльності.
Мета ОПП є складовою реалізації місії КПУ щодо забезпечення держави кваліфікованими кадрами.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета та її РН визначаються та оновлюються з урахуванням новітніх тенденцій розвитку науки, цифрових технологій та спеціальності. Науковий базис та міждисциплінарність. 1) Мета орієнтована на підготовку магістрів, здатних розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері ГР бізнесу та кейтерингу.
2) Науково-дослідницький вектор забезпечується вивченням ОК «Методологія і організація наукових досліджень» (ЗП 2), виконанням та захистом кваліф. роботи та формуванням РН6 (пошук, аналіз та оцінка даних у наук. джерелах), РН 11 (провадження іннов. та наук.діяльності) та РН12 (донесення наукових знань).
Сучасні тенденції спеціальності. 1) Цифровізація та автоматизація– РН9 передбачає застосування спеціалізованого ПЗ для управління бізнес-процесами, що реалізується в ПП та ПП1 через опанування готельних PMS/CRM-систем, QR-сервісів. 2) Інноватика, ХАССП та кейтеринговий сервіс – РН3, РН4 та РН5 орієнтують на моніторинг кон'юнктури ринку, оцінку нових можливостей та розробку інноваційних послуг. У курс ПП 4 інтегровано вивчення міжнародних систем харчової безпеки (HACCP/ХАССП) для кейтерингу та технологій Zero Waste у ресторанній справі.

3) Антикризовий менеджмент, проєктний підхід– РН1, РН8 та РН10 формують навички прийняття рішень та управління кадрами в умовах ризиків. Вивчення ОК «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП5) забезпечує формування компетентності СК 14 (застосування інструментів проєктного менеджменту), а у курсах ПП 6 та ЗП 3 інтегровано теми з розробки антикризових програм.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Мета та програмні результати навчання ОПП «Готельно-ресторанна справа» визначено з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, а також галузевого та регіонального контексту.
Галузевий контекст враховує зростання попиту на якісні послуги гостинності, впровадження інноваційних технологій, цифровізацію бізнес-процесів та трансформацію запитів споживачів у бік високих стандартів сервісу. Основними працедавцями виступають провідні готельні комплекси, ресторани, підприємства кейтерингу та підприємства туристичної сфери.
Регіональний контекст зумовлений функціонуванням Запорізького регіону як важливого центру відновлення та розвитку сфери послуг, де існує потреба в управлінцях, здатних адаптувати бізнес до сучасних економічних і безпекових умов. Водночас використання цифрових технологій дозволяє фахівцям ефективно керувати проєктами та провадити маркетингову діяльність на національному та міжнародному рівнях.
Галузевий та регіональний контексти відображені в ПРН ОПП відповідно до цілей «Стратегії регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 року» та реалізовані через вивчення курсів «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Інноваційні технології у готельному господарстві» і проходження виробничої та переддипломної практик.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Під час формулювання мети та результатів навчання ОПП «Готельно-ресторанна справа» аналізувався досвід провідних вітчизняних ЗВО, що здійснюють підготовку магістрів зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (зокрема їхні освітні програми, навчальні плани та силабуси).
У результаті порівняльного аналізу до нормативного блоку ОПП було інтегровано затребувані у вищій школі та бізнес-середовищі освітні компоненти й окремі змістові модулі з управління проєктами, стратегічного маркетингу, інноваційних ресторанних та готельних технологій.
Особливість (унікальність) ОПП полягає у поєднанні поглибленого вивчення теоретико-методологічних засад із практичною орієнтованістю на управління підприємствами гостинності в сучасних ринкових умовах, що забезпечується нормативними компонентами «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Інноваційні технології у готельному господарстві», «Інноваційні ресторанні технології» та «Методологія і організація наукових досліджень».
Науково-педагогічний колектив кафедри туризму та готельно-ресторанної справи КПУ підтримує постійні академічні зв'язки з профільними кафедрами партнерських ЗВО (Запорізький національний університет, НУ «Запорізька політехніка»), що сприяє бенчмаркінгу та постійному вдосконаленню ОПП.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Для порівняльного аналізу та запозичення кращих практик використано освітні програми й навчальні плани таких іноземних ЗВО:
1.Школа готельного менеджменту в Лозанні (Ecole Hôtelière de Lausanne — EHL, Швейцарія): запозичено концепцію поєднання операційного менеджменту з фундаментальними блоками калькуляції та безпеки; практичний модуль із розрахунку та оптимізації фудкосту (Food Cost) і впровадження принципу Zero Waste в ресторанних технологіях (дисципліна ПП 1).
2.Модрейський приватний університет Відня (Modul University Vienna, Австрія): розглянуто наскрізне використання спеціалізованого ПЗ (системи PMS та CRM) для управління службою прийому й розміщення та прогнозування завантаження номерного фонду.
3.Університет Акантіа / Інститут Les Roches (Les Roches Global Hospitality Education, Іспанія / Швейцарія): запозичено модель інтеграції проєктного менеджменту в індустрію гостинності як окремого управлінського інструменту; це стало підґрунтям для впровадження СК 14 та викладання ОК «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 5).
4.Познанський університет загальної освіти та гостинності (Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Польща): запозичено міжнародні регламенти сертифікації та контролю безпечності харчової продукції HACCP (ХАССП) із фокусом на виїзне обслуговування (кейтеринг), що інтегровано до змісту дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (ПП 4).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

0

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

24

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст освітньо-професійної програми відповідає предметній області спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за всіма її ключовими вимірами:
1.Відповідність об'єкту вивчення та діяльності. Об'єктом вивчення спеціальності є готельно-ресторанна справа та кейтеринг як сфери професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих та технологічних процесів. У змісті ОПП це забезпечується ОК: ПП 2 «Інноваційні технології у готельному господарстві» – вивчення сучасних технологічних процесів і послуг у готелях; ПП 1 «Інноваційні ресторанні технології» – аналіз інновацій у виробництві продукції та наданні послуг ресторанного господарства; ПП 3 «Інноваційні технології у готельному господарстві (курсова робота)» – дослідження ефективності функціонування підприємств готельного господарства.
2.Відповідність теоретичному змісту та методології. Предметна область готельно-ресторанної справи магістерського рівня вимагає поглибленого володіння науковою методологією, економічними засадами та принципами бізнес-проєктування. НП містить освітні компоненти: ЗП 2 «Методологія і організація наукових досліджень» – формування дослідницької компетентності, методології наукового пошуку та аналізу ринкових процесів; ЗП 1 «Іноземна мова професійного спрямування» – опрацювання сучасної міжнародної фахової літератури та аналіз глобальних тенденцій індустрії гостинності.
3.Відповідність інструментарію, методам та практичній діяльності. Зміст програми орієнтований на оволодіння практичними методиками управління якістю, проєктного менеджменту, стратегічного маркетингу та взаємодії зі споживачами: ПП 4 «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» — засвоєння стандартів безпеки, забезпечення якості та методів обслуговування; ПП 5 «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» — використання інструментів планування, реалізації та моніторингу бізнес-проєктів; ПП 6 «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» — дослідження ринкових можливостей та розробка маркетингових заходів.
Відповідність прикладній та управлінській підготовці. Предметна область передбачає готовність до організаційно-управлінської, кадрової та практичній діяльності на підприємствах галузі. Це реалізовано через дисципліни: ЗП 3 «Корпоративна культура і управління персоналом» – організація внутрішніх комунікацій, підбір та мотивування команди; П 1 «Виробнича практика» та П 2 «Переддипломна практика» – апробація фахових управлінських навичок у реальних умовах діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Наявність індивідуальної освітньої траєкторії є традицією студентоцентрованого навчання в КПУ, яке стимулює вияв суб'єктності та автономної, відповідальної позиції здобувачів і передбачає: 1. Створення в педагогічному процесі атмосфери взаємної поваги, інтелектуального та емоційного збагачення науково-педагогічних працівників та студентів. 2. Вільний вибір ними форми навчання (денна, заочна), наукового керівника, теми кваліфікаційної роботи магістра, підприємства для проведення практики та збору матеріалів дослідження. 3. Створення індивідуального навчального плану здобувача та індивідуального графіка складання екзаменів і заліків. 4. Самостійне обрання вибіркових компонентів навчального плану та місця проходження виробничої та переддипломної практик у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 5. Участь у програмах академічної мобільності. 6. Отримання права на академічну відпустку або перерву у навчанні, а також на поновлення на навчання чи переведення. 7. Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО та в неформальній освіті. 8. Участь у науково-дослідній діяльності за науковими темами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи тощо.

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Здобувачі вищої освіти Класичного приватного університету за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» реалізують своє право на вибір навчальних дисциплін на основі студентоцентрованого підходу, формуючи індивідуальну освітню траєкторію. Згідно з Положенням про порядок та умови обрання вибіркових дисциплін студентами Класичного приватного університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5482), цей процес організовано таким чином:
Здобувачі обирають дисципліни із загальноуніверситетського списку, що затверджується наказом ректора. Для новоприйнятих магістрів процедура вибору триває впродовж тижня після наказу про зарахування.
Дозволено міжрівневий вибір (дисципліни інших рівнів вищої освіти за погодженням із гарантом програми) та вивчення дисциплін в іншому ЗВО в межах академічної мобільності.
Ознайомлення зі списком дисциплін відбувається через офіційний сайт університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/6371) та ресурси дирекцій Інституту здоров'я, спорту та туризму імені Тетяни Самоленко. Вибір здійснюється через онлайн-анкетування (на 2026–2027 н.р. використовується платформа Tally: https://tally.so/r/2Ev12A). За наявності технічних перешкод здобувач може подати письмову заяву на ім'я

директора інституту.
Після затвердження індивідуального плану обрані дисципліни стають обов'язковими для вивчення, а відмова від них без поважних причин не допускається.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Практична підготовка здобувачів вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» є наскрізною та орієнтованою на формування фахових компетентностей для управлінської, інноваційної та проєктної діяльності. Реалізується через поєднання таких складових:
1.Профільні дисципліни та інструментарій: «Інноваційні ресторанні технології» та «Інноваційні технології у готельному господарстві» (по 4 кр.) формують навички управління сучасними процесами; «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (3 кр.) забезпечує володіння стандартами обслуговування; «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» (3 кр.) і «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» (3 кр.) дають інструменти розвитку бізнесу та ринкового позиціювання.
2.Комплекс практик (21 кр.): виробнича практика (9 кр.) відпрацьовує організаційно-управлінські навички на підприємствах; переддипломна практика (12 кр.) забезпечує занурення у професійне середовище для збору даних і розробки кваліфікаційної роботи.
3.Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи (18 кр.) передбачає розв'язання комплексної прикладної проблеми індустрії гостинності.
Така структура гарантує готовність випускника до автономної управлінської діяльності. Основними базами практики є провідні готелі, ресторани та підприємства кейтерингу Запорізького регіону.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Формування м'яких навичок (soft skills) у здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» є наскрізним і забезпечується змістом дисциплін, командною роботою та практичною підготовкою.
1.Комунікація, лідерство та міждисциплінарна взаємодія: курс «Корпоративна культура і управління персоналом» закладає навички комунікації, мотивації та побудови ефективних команд; комунікація у колективі й лідерські якості відпрацьовуються під час вивчення профільних дисциплін та проходження практик.
2.Управління проєктами, стресостійкість та адаптивність: дисципліна «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» формує навички планування, переговорів та прийняття рішень в умовах невизначеності; здатність до оперативної адаптації та стресостійкості забезпечується під час роботи з реабілітації бізнес-процесів.
3.Якість, етика та соціальна відповідальність: формування високих стандартів обслуговування й поваги до різноманітності реалізується через курс «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»; критичне мислення та аналітичні здібності розвиваються під час опанування «Методології і організації наукових досліджень».
Командна робота та тайм-менеджмент: під час симуляційних тренінгів, кейс-стаді та проходження виробничої і переддипломної практик здобувачі відпрацьовують навички публічних виступів, фасилітації й управління часом.
ОП гарантує розвиток soft skills для ефективної управлінської діяльності.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов’язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 має чітку, послідовну та взаємопов’язану структуру підготовки. (Рис. 1 ОПП).
Структурно-логічна системність: 1-й семестр (методологічно-базовий): «Методологія і організація наукових досліджень», «Інноваційні технології у готельному господарстві» (із курсовою роботою) та «Корпоративна культура і управління персоналом» закладають дослідницьку культуру й управлінський фундамент. Курси «Інноваційні ресторанні технології» і «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» вводять у прикладну проблематику. 2-й семестр (інструментально-прикладний): «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» і «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» інтегрують надбані знання у практичні навички. 3-й семестр (практико-атестаційний): виробнича та переддипломна практики і захист кваліфікаційної роботи підтверджують досягнення всіх програмних РН.
Зміст ОПП забезпечує формування загальнокультурних і громадянських компетентностей через такі елементи: «Корпоративна культура і управління персоналом» формує розуміння соціокультурних процесів, етики, інклюзивності та соціальної відповідальності бізнесу; дисципліна ЗП 1 та компетентність ЗК 9 забезпечують здатність до фахового діалогу; «Методологія і організація наукових досліджень», а також результати РН 1, РН 5, РН 6 та РН 11 розвивають критичне мислення. Вони формують готовність самостійно досліджувати ринкові й соціальні трансформації, та ухвалювати обґрунтовані рішення.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Для співвіднесення обсягу освітніх компонентів у кредитах ЄКТС із фактичним навчальним навантаженням

здобувачів Класичний приватний університет використовує студентоцентрований підхід, регламентований внутрішніми Положеннями КПУ та вимогами ЄКТС: 1. Стандартизований розрахунок навантаження. 1 кредит ЄКТС відповідає 30 академ. годинам. Загальний обсяг програми (90 кр. ЄКТС) становить 2700 годин, що чітко розподілені між аудиторними заняттями, практичною підготовкою, підсумковою атестацією та самостійною роботою здобувачів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». 2. Нормування самостійної роботи. Співвідношення аудиторного навантаження та самостійної роботи регулюється нормативними документами КПУ. Для забезпечення досяжності цілей самостійна робота методично забезпечена в LMS Moodle. 3. Періодичний моніторинг адекватності навантаження. Університет проводить систематичний моніторинг з метою визначення, чи є призначення кредитів, означені результати навчання та навчальне навантаження досяжними й реалістичними. 4. Регулярне опитування та рефлексія. Для перевірки відповідності фактично витраченого часу розрахованому обсягу кредитів двічі на рік проводиться моніторинг успішності та анонімне опитування здобувачів освіти. Результати аналізуються на засіданнях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практикоорієнтованість ОП «Готельно-ресторанна справа» (J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг») забезпечується її структурою, змістом фахових дисциплін та наскрізною практичною підготовкою.
1.Прикладний блок нормативних дисциплін: «Інноваційні ресторанні технології» та «Інноваційні технології у готельному господарстві» – управління сучасними процесами сервісу; «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» – дотримання стандартів обслуговування; «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» і «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» – розробка стратегій і ведення бізнесу; «Корпоративна культура і управління персоналом» – організація внутрішніх комунікацій і мотивація команди.
2.Наскрізний комплекс практик: виробнича практика – організаційно-управлінська діяльність на підприємствах галузі; переддипломна практика – практична робота на базах провідних готелів, ресторанів і підприємств кейтерингу Запорізького регіону та збір емпіричних даних.
3.Практико-орієнтована атестація: кваліфікаційна робота спрямована на розв'язання комплексної прикладної проблеми індустрії гостинності.
Дуальна форма освіти за даною ОПП не здійснюється.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОПП «Готельно-ресторанна справа» забезпечує формування компетентностей, спрямованих на досягнення Цілей сталого розвитку до 2030 року (Резолюція ООН № 70/1, Указ Президента України
№ 722/2019): Ціль 3: Міцне здоров'я і благополуччя: Опанування курсів «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» та профільних інноваційних технологій формує навички безпеки харчування, дотримання санітарних норм і збереження здоров'я споживачів. Ціль 4: Якісна освіта: Дисципліни освітньої програми та «Методологія і організація наукових досліджень» готують фахівців і дослідників, здатних створювати інноваційне, безпечне й ефективне середовище в індустрії гостинності. Ціль 5: Гендерна рівність: Комплекс фахових компонентів та дисципліна «Корпоративна культура і управління персоналом» формують рівні можливості, недискримінаційний підхід, протидію стереотипам та дотримання трудових прав персоналу. Ціль 10: Зменшення нерівності та подолання бідності: Навчання управлінню бізнес-процесами, соціальній адаптації та розвитку soft skills сприяє зайнятості та інклюзії вразливих груп населення. Ціль 16: Мир, справедливість та сильні інститути: Дисципліна «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» і виробнича практика у підприємствах галузі формують навички етичного ведення бізнесу, відновницьких практик, захисту прав та зниження конфліктів у суспільстві.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5075

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Прийом вступників на другий (магістерський) рівень вищої освіти проводиться на конкурсній основі згідно Правил прийому до КПУ, які оновлюються кожного року і розміщені за адресою
http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5075
Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань: 1. ЄВІ (ТЗНК + тест з іноземної мови), 2. ЄФВВ (один з предметних тестів на вибір вступника).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій,

отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання вступників, отриманих в інших ЗВО, регулюється Правилами прийому до КПУ, Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5474), наказом № 213 від 17.11.2017 р. «Про ліквідацію академічної різниці при поновлені та переведені студентів». Для вступників, які раніше навчалися в ЗВО, існує порядок визначення академічної різниці, яка встановлюється на підставі поданих документів про виконання освітньої програми (академічна довідка).
Керівництвом дирекції інститутів проводиться перезарахування результатів з дисциплін, які зазначено в академічній довідці, за умови співпадіння назви навчальної дисципліни (допускаються деякі відхилення у назві, що не впливають на зміст дисципліни), форми семестрового контролю (допускається за умови використання 100-бальної системи та ЄКТС перезарахування балів заліку на екзамен) та кількості кредитів (допускається відхилення обсягу дисципліни за робочим навчальним планом не більше 1 кредиту). Також дозволяється частину предметів академічної різниці вносити до індивідуального плану здобувачів у поточному навчальному році.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

Випадків застосування правил визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, на ОПП «Готельно-ресторанна справа» не було.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих на інших освітніх програмах (зокрема у межах переведення, поновлення чи академічної мобільності), у Класичному приватному університеті регулюється такими нормативними документами:
1. «Положення про визнання та перезарахування кредитів ЄКТС у «Класичному приватному університеті»» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/6193).
2. «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу Класичного приватного університету» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5933)
3. «Положення про організацію освітнього процесу в Класичному приватному університеті», зокрема розділи 8 та 14 (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5474).
Положення університету розміщуються на офіційному сайті університету та є відкритими для ознайомлення всіма здобувачами освіти й викладачами.
Під час першого місяця навчання заступники директорів інститутів на організаційних зборах обов'язково ознайомлюють студентів із принципами організації освітнього процесу, правилами формування індивідуальних траєкторій та можливостями перезарахування кредитів.
Здобувачі можуть у будь-який момент звернутися до дирекції свого інституту за роз'ясненнями щодо процедур визнання результатів навчання чи подачі відповідних заяв.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

У КПУ функціонує прозора система визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (Положення КПУ, рішення предметних комісій), проте таких прикладів здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес за ОП «Готельно-ресторанна справа» в КПУ організовано у суворій відповідності до Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», Стандарту вищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», Постанови КМУ № 1021 та наказів МОНУ щодо навчання в умовах воєнного стану. Освітній процес регламентується внутрішніми документами КПУ: Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про порядок розроблення, реалізації, моніторингу та перегляду ОП, Положенням про академічну доброчесність та щорічними наказами ректора.
Освітній процес реалізується із застосуванням дистанційних і змішаних технологій на базі Zoom/Google Meet та «Віртуальної аудиторії КПУ» на платформі LMS Moodle.
Методи та технології викладання орієнтовані на студентоцентризм і досягнення результатів навчання: Інтерактивні лекції та проблемні виклади: розвивають системне й критичне мислення («Інноваційні ресторанні технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві»); Кейс-стаді, рольові ігри та симуляційні вправи: відпрацьовують управлінські, сервісні та маркетингові навички («Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Управління проєктами в готельному і ресторанному бізнесі», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі»); Дослідницька та проєктна діяльність: виконання курсових робіт,

підготовка аналітичних матеріалів і проходження практик гарантують готовність до автономної фахової діяльності.

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Студентоцентрований підхід реалізується згідно «Положення про організацію освітнього процесу» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5474); «Положення про порядок розроблення та реалізацію освітніх програм КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5480); «Про порядок та умови обрання вибіркових дисциплін студентами КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5482); «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5933); «Положення про академічну доброчесність в Класичному приватному університеті» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5472) за допомогою забезпечення участі здобувачів та роботодавців до формування ОПП, гнучких навчальних траєкторій; застосування різних педагогічних методів (кейс-стаді, дискусій, виїзних заходів для участі в бізнес-семінарах та тренінгах); наявності процедур реагування на скарги.
Задля виявлення рівня задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання проводиться анкетування щодо якості викладання в Класичному приватному університеті (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5807). Анкета складається з питань щодо рівня задоволеності здобувачем якістю та стилем викладання певної дисципліни; об'єктивності, чесності та прозорості оцінювання знань студентів викладачем та інших питань. Наприкінці анкети здобувачу запропоновано надати рекомендації щодо покращення якості викладання дисципліни.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Принципи академічної свободи упредметнюються та об'єктивуються через імперативи, закріплені в Положеннях КПУ (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5730), зокрема: «Про організацію освітнього процесу»; «Про систему забезпечення якості освітньої діяльності»; «Про порядок та умови обрання вибіркових дисциплін студентами КПУ»; «Про самостійну роботу студентів у КПУ»; «Про індивідуальний графік навчання здобувача вищої освіти»; «Про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу» тощо. Академічна свобода здобувачів вищої освіти досягається шляхом надання їм права вільно обирати форму і методи навчання, теми курсових та кваліфікаційних робіт, навчання одночасно за кількома освітніми програмами в університеті, брати участь у формуванні індивідуального навчального плану тощо. Зворотній зв'язок із здобувачами освіти, який проводиться систематично, дозволяє викладачам корегувати власну стратегію викладання та обирати оптимальні форми, технології, процедури, методи та прийоми навчання.
Здобувачі вільні у своєму праві на дискусію, можуть ставити будь-які запитання та прагнути до істини, висловлювати свої думки та наукову позицію щодо предмету дискусії та якості освітнього процесу під час публічних обговорень та опитування (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5807).

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

На початку першого навчального року на організаційних зборах здобувачів презентуються та роз'яснюються цілі ОП. Інформація щодо змісту і очікуваних результатів, а також критеріїв оцінювання завдань з дисциплін повідомляється викладачами під час вступних занять, індивідуальних консультацій, у силабусах та робочих програмах курсів. Кожний здобувач освіти має доступ до освітніх компонентів, що розміщено на сайті підтримки навчальних програм (http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/). У робочих програмах та силабусах з кожної дисципліни зазначаються цілі, зміст та очікувані результати навчання, а також вказівки відносно порядку та критеріїв їхнього оцінювання http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/6457. Зазначену інформацію здобувачі освіти отримують в усній формі від викладача на початку семестру, в електронному вигляді на сторінці віртуальної аудиторії після отримання особистого логіну та паролю доступу, а також, за їх бажанням, у друкованому вигляді (у комплексах інформаційно-методичного супроводу вивчення дисципліни, у навчальних посібниках, методичних рекомендаціях до проведення практичних занять та виконання самостійної роботи, комплектах документів для проведення заліків, іспитів тощо).

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» є наскрізним і реалізується через поєднання академічної та науково-практичної підготовки:
Дослідницькі компоненти введено до навчального плану: «Методологія і організація наукових досліджень» закладає знання з методології, дизайну аналізу ринкових процесів та методів статистичної обробки даних. Профільні дисципліни разом із курсовою роботою виступають етапом підготовки магістерського дослідження, орієнтованим на вивчення актуальних проблем індустрії гостинності.
Участь у науковій діяльності: здобувачі беруть участь у виконанні науково-дослідних тем кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (зокрема щодо розвитку регіонального туризму та відновлення сфери послуг). Результати апробуються через публікацію тез та виступи на конференціях (зокрема у рамках заходів КПУ) в секціях з інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
Під час переддипломної практики здобувачі збирають первинні дані на базах підприємств галузі та проводять апробацію проєктних рішень.

Кваліфікаційна робота: є підсумком поєднання навчання і науки; передбачає розв'язання комплексної прикладної проблеми готельно-ресторанного бізнесу.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи КПУ системно оновлюють зміст освітніх компонентів до початку кожного навчального року на основі наукових досягнень, публікаційної активності, стажувань і рекомендацій стейкхолдерів. Приклади оновлення освітніх компонентів у 2025–2026 рр.: «Інноваційні ресторанні технології» (ПП 1) та «Інноваційні технології у готельному господарстві» (ПП 2): включено передові стандарти обслуговування, енергоефективні рішення та інноваційне обладнання (за рекомендаціями профільних підприємств індустрії гостинності). «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (ПП 4): доповнено міжнародними протоколами безпеки HACCP, стандартами якості ISO та методами контролю сервісу. «Управління проєктами в готельному і ресторанному бізнесі» (ПП 5) та «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі» (ПП 6): інтегровано цифрові інструменти планування, сучасні маркетингові стратегії та аналітику ринку. «Корпоративна культура і управління персоналом» (ЗП 3): оновлено підходи до мотивації персоналу та управління командами в умовах сучасних викликів. «Методологія і організація наукових досліджень» (ЗП 2): розширено модулі з аналізу ринкових даних та етики досліджень. Оновлені програми затверджуються на засіданнях кафедри й оприлюднюються у «Віртуальній аудиторії КПУ».

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов’язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Поєднання навчання, викладання та досліджень із вектором інтернаціоналізації в КПУ реалізується на основі Стратегії розвитку університету на 2026–2030 рр. та ОПП «Готельно-ресторанна справа» за такими напрямами:
1.Інтернаціоналізація змісту навчання: програма відповідає 7-му рівню НРК, другому циклу QF-EHEA та 7-му рівню EQF-LLL. Курс «Методологія і організація наукових досліджень» орієнтований на міжнародні стандарти, а «Іноземна мова професійного спрямування» забезпечує роботу з англомовними джерелами у базах Scopus/Web of Science та аналіз світового досвіду індустрії гостинності.
2.Інтернаціоналізація наукових досліджень: підготовка курсових і кваліфікаційних робіт спирається на закордонні першоджерела щодо управління бізнесом та орієнтована на апробацію результатів у міжнародних виданнях, що індексуються у Scopus та Web of Science.
3.Інтеграція в європейський науковий простір: Стратегія КПУ передбачає залучення НПП і здобувачів до міжнародних грантових проєктів (зокрема Erasmus+), участь у міжнародних конференціях та співробітництво зі сферою туризму.
Академічна мобільність: положення КПУ забезпечують право здобувачів і викладачів на участь у програмах міжнародної мобільності й стажуваннях.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Встановлення досягнення здобувачами програмних результатів навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» у Класичному приватному університеті забезпечується системним застосуванням контрольних заходів, закріплених у «Положенні про організацію освітнього процесу в КПУ». Система включає поточний, модульний, підсумковий семестровий контроль (заліки, екзамени), контроль практик та підсумкову атестацію. Конкретні форми та критерії оцінювання за кожним освітнім компонентом деталізуються у робочих програмах і силабусах, які є у відкритому доступі у «Віртуальній аудиторії КПУ» (LMS Moodle).
1.Контроль за окремими освітніми компонентами: Поточний та модульний контроль: орієнтований на систематичну перевірку засвоєння матеріалу. Для підтвердження знань і компетентностей використовуються комп'ютерне тестування, розв'язання виробничо-технологічних ситуаційних завдань, бізнес-кейси (Case-study з управління та маркетингу), підготовка й захист проєктів, а також виконання курсової роботи з «Інноваційних технологій у готельному господарстві» (ПП 3). Накопичені бали засвідчують рівень досягнення окремих РН на кожному етапі вивчення дисципліни. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (з курсів «Інноваційні ресторанні технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Управління проєктами в готельному і ресторанному бізнесі», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Корпоративна культура і управління персоналом» та ін.) і заліки перевіряють системність знань та вміння застосовувати їх у реальних фахових ситуаціях індустрії гостинності. Підсумкова атестація за ОП в цілому: Підсумкова атестація інтегрально вимірює досягнення результатів навчання: захист кваліфікаційної роботи підтверджує здатність магістра самостійно розв'язувати складні науково-прикладні проблеми у галузі готельно-ресторанної справи та кейтерингу із дотриманням вимог академічної доброчесності. Прозорість оцінювання забезпечується 100-бальною шкалою ЄКТС та формуванням семестрових рейтингів успішності.

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Форми контрольних заходів з окремих модулів дисциплін та підсумкового контролю зазначено у робочих програмах та силабусах. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти описано у нормативних документах: «Положенні про організацію освітнього процесу в КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5730), «Положенні про критерії оцінювання навчальних досягнень студентів КПУ», у якому визначено якісні та кількісні параметри оцінювання навчальних досягнень з теоретичної підготовки, практичних умінь та навичок з дисципліни, а також з практичної підготовки та підсумкової атестації (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5478), «Положенні про академічну доброчесність в КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5472). Для оцінювання роботи студентів використовується система накопичування балів. Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ» підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС. Бали нараховуються за виконання завдань аудиторної роботи, практичних, лабораторних робіт, контрольних (модульних) завдань, тестів. Результати поточного контролю здобувачів вищої освіти є складовими елементами підсумкової оцінки з дисципліни

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів на початку навчального семестру безпосередньо викладачами та через доступ до навчальної дисципліни на сайті підтримки начальних програм КПУ (http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/) в робочих програмах та силабусах. Терміни проведення підсумкових контрольних заходів регламентується графіком освітнього процесу та відповідними розкладами, затвердженими в установленому порядку. Розклади занять, заліково-екзаменаційних сесій та підсумкової атестації заздалегідь розміщуються на інформаційних стендах університету та в електронному вигляді на сайті підтримки начальних програм КПУ. Також інформація передається дирекцією інституту, групам студентів за допомогою сервісу Viber.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Стандарт вищої освіти для спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» наразі відсутній. наразі відсутній; освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» діє тимчасово на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН № 26 від 05.01.2021).
Атестація здобувачів другого (магістерського) рівня здійснюється у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи. Єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» не передбачено.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Процедура проведення контрольних заходів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу Класичного приватного університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5474), щосеместровими наказами ректора «Про організацію та проведення зимової (літньої) сесії», розпорядженнями проректора з науково-педагогічної роботи «Про проведення моніторингу навчальних досягнень студентів» у середині семестру та робочою програмою дисципліни.
Терміни проведення підсумкових контрольних заходів регламентуються графіком освітнього процесу та відповідними розкладами занять, затвердженими в установленому порядку.
Розклади контрольних заходів знаходяться у вільному доступі на стендах університету та на сайті підтримки навчальних програм КПУ.

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

З метою забезпечення об'єктивності оцінок семестровий контроль здійснюється, як правило, в письмовій формі або з використанням комп'ютерних тестів. Ця норма не розповсюджується на дисципліни, екзамен з яких потребує перевірки практичних навичок. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується: рівними умовами для всіх здобувачів та відкритістю інформації про ці умови, єдиними критеріями оцінки, оприлюдненням строків здачі контрольних заходів, можливістю застосування комп'ютерного тестування знань на сайті підтримки навчальних програм КПУ. Також встановлюються єдині правила перескладання контрольних заходів, оскарження результатів атестації. Вирішення конфліктних ситуацій регламентується «Положенням про вирішення конфліктних ситуацій в освітньому процесі в Класичному приватному університеті» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5760). Конфліктних ситуацій на даній ОПП не було.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок повторного проходження контрольних заходів урегульовує дирекція Інституту здоров'я, спорту та туризму імені Тетяни Самоленко КПУ згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ». Академічна заборгованість з певної навчальної дисципліни виникає у разі одержання студентом спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» незадовільного балу за результатами підсумкового контролю.

Студенти, які не виконали індивідуальний навчальний план за підсумками навчального року, вважаються такими, що мають академічну заборгованість. Студенти, які одержали під час атестаційного тижня незадовільні оцінки (FX), мають право ліквідувати академічну заборгованість у встановлені терміни, як правило, до початку наступного семестру. Повторна спроба ліквідації академічної заборгованості здійснюється перед комісією.
Якщо студент під час складання екзамену комісії отримав незадовільну оцінку (F), то він відраховується з університету. Якщо заборгованість за підсумками семестру не перевищує трьох дисциплін і вона не ліквідована до початку навчального семестру, то дисципліни, з яких залишилася заборгованість, вносяться в індивідуальний навчальний план студента до семестру, що розпочався. Студенти, які не ліквідують академічні заборгованості у встановлені терміни, відраховуються з університету.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів здійснюється на основі заяви студента та створення комісії з її розв'язання. В КПУ діє «Положення про вирішення конфліктних ситуацій в освітньому процесі в КПУ» (Протокол Вченої ради КПУ № 10 від 26.06.2019 р.), (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5509), де прописаний механізм оскарження результатів контрольних заходів та перескладання підсумкових контрольних заходів. Вказане положення та механізми його реалізації доводяться до відома студентів під час кураторських зустрічей на першому навчальному тижні навчання. Прикладів оскарження результатів контрольних заходів на ОПП не виявлено.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

На сайті університету створено окрему сторінку «Академічна доброчесність» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5502), на якій розміщено актуальну інформацію з питань дотримання академічної доброчесності. Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності визначають такі документи: Статут Класичного приватного університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/4353), Антикорупційна програма Класичного приватного університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5052), Положення про організацію освітнього процесу (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5474), Положення про академічну доброчесність в Класичному приватному університеті (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5472).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

В якості технологічних рішень щодо протидії порушенням академічної доброчесності в ОПП використовуються:
–процедура внутрішньої перевірки текстів на наявність академічного плагіату з використанням програми «Детектор плагіату» (https://plagiarism-detector.com/c/ua/index.php) та системи «Anti-Plagiarism» (http://ap.khnu.km.ua/index_ua.shtml);
проведення інформаційно-роз'яснювальної роботи серед здобувачів з питань наукової етики, запобігання та виявлення плагіату у наукових працях.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти відбувається шляхом інформування про нормативні документи та методичні матеріали, які розміщені на сторінці «Академічна доброчесність» офіційного сайту Класичного приватного університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5502) та на інформаційних стендах. Для здобувачів проводяться відповідні лекції у межах вивчення дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень». Під час викладання дисциплін, в частині виконання практичних завдань та підготовки доповідей, написання письмових робіт, робиться наголос на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату.
Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи постійно актуалізують цінності академічної доброчесності під час викладання освітніх компонентів та проведення контрольних заходів. Здобувачам систематично роз'яснюють принципи етичного навчання й дослідження, види можливих порушень (зокрема плагіат, фабрикацію та фальсифікацію), а також інституційну відповідальність, закріплену в Положенні про академічну доброчесність КПУ. Особлива увага приділяється дотриманню етичних норм під час виконання поточних завдань, проходження семестрового контролю, написання курсової та підготовки кваліфікаційної магістерської роботи. Здійснюється моніторинг думки здобувачів вищої освіти щодо рівня академічної доброчесності в Класичному приватному університеті (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5807).

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Відповідно до «Положенням про академічну доброчесність в КПУ» випадки порушення академічної доброчесності розглядає комісія академічної доброчесності КПУ – колегіальний орган, на який покладено такі завдання:
–організаційно-методичне забезпечення виконання прийнятих в КПУ стандартів академічної доброчесності;
–виявлення порушень засад академічної доброчесності, моральних правил та етичних норм з боку учасників освітнього процесу;
–розгляд скарг про підозру в застосуванні неетичних практик у навчальній і науковій діяльності;

–надання пропозицій ректору щодо притягнення порушників академічної доброчесності до відповідальності й накладення відповідних санкцій.
У разі виявлення плагіату у роботах здобувачів освіти (тези доповідей, наукові статті тощо) вони повертаються із попередженням на доопрацювання та переробку. Розгляд повторних фактів порушення академічної доброчесності здійснює спеціальна комісія у відповідності до «Положення про академічну доброчесність в КПУ» з правом відрахування здобувача.
Прикладів відповідної ситуації не було.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Гарант ОПП Кіктенко О.В. (ПП 5, ПП 6) – професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, доктор наук з державного управління, професор. Диплом доктора наук, ДД 003590, виданий 26.06.2014 р. Магістр зі спеціальності Готельно-ресторанна справа, кваліфікація - професіонал із готельної та ресторанної справи.
Покатаєв П.С. (ПП 1, ПП 2, ПП 3) – професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, доктор наук з державного управління, професор (диплом доктора наук ДД 002857, виданий 17.01.2014). Магістр зі спеціальності Готельно-ресторанна справа, кваліфікація -професіонал із готельної та ресторанної справи.
Трофімук К.В. (ЗП 3, ПП 4) – доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, кандидат педагогічних наук, (011 Освітні, педагогічні науки); тема “Формування культури професійного спілкування майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи у процесі фахової підготовки” (диплом кандидата наук ДК №020152, 15.12.2015), доцент. Має диплом магістра зі спеціальності Готельно-ресторанна справа, кваліфікація - професіонал із готельної та ресторанної справи. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 00349, Запорізький національний університет, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Добір викладачів для участі в ОПП детермінується їх здатністю забезпечити досягнення здобувачами освіти програмних результатів навчання. З цих причин, гарант освітньої-професійної програми, за участю колективу її розробників та усіх зацікавлених осіб (стейкхолдерів), ініціює обговорення на засіданні випускової кафедри наявних кандидатур, в першу чергу з числа осіб, що працюють в КПУ за основним місцем роботи. Під час обговорення враховуються традиційні академічні та наукові показники активності викладачів (див. додаток), рівень компетентності в освітньому компоненті, на який претендує науково-педагогічний працівник. У разі, якщо серед викладачів КПУ немає фахівців, що здатні задовольнити потреби ОПП, до співпраці, на умовах сумісництва, запрошуються представники інших закладів вищої освіти (академічної спільноти) або професійного співтовариства. Вимоги до рівня професіоналізму науково-педагогічного працівника, під час конкурсного добору, визначено у «Положенні про порядок проведення конкурсного відбору науково-педагогічних працівників КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5504).
Процедури конкурсного відбору науково-педагогічних працівників (НПП) у Класичному приватному університеті є прозорими, недискримінаційними та гарантують високий рівень професіоналізму викладачів ОПП «Готельно-ресторанна справа» (J2).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Класичний приватний університет системно залучає роботодавців, практиків та експертів до реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» (спеціальність J2) за такими напрямами:
1.Викладання та авторські майстер-класи. До проведення занять з «Інноваційних технологій у готельному господарстві» (ПП 2) та «Інноваційних ресторанних технологій» (ПП 1) залучаються провідні менеджери, шеф-кухарі та керівники готельно-ресторанних комплексів Запорізького регіону, які демонструють сучасні технологічні процеси, стандарти сервісу й обладнання. Практики готельного бізнесу беруть участь у викладанні дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (ПП 4), проводячи тренінги з дотримання протоколів HACCP і стандартів якості.
2.Організація та супервізія практик. Практична підготовка здійснюється на базах провідних готелів, ресторанів і підприємств кейтерингу за угодами про співпрацю. Фахівці-практики є керівниками виробничої та переддипломної практик, здійснюють наставництво, консультування на робочих місцях та надають відгуки про рівень професійної готовності здобувачів.
Підсумкова атестація та тематика досліджень. Представники роботодавців і керівники підприємств галузі входять до складу Екзаменаційної комісії, де оцінюють захист кваліфікаційних робіт. Стейкхолдери беруть активну участь у формуванні тематики магістерських досліджень, орієнтуючи їх на розв'язання актуальних прикладних проблем індустрії гостинності, підвищення конкурентоспроможності та оптимізації бізнес-процесів регіону.

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвиткові викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

КПУ забезпечує системну підтримку безперервного професійного розвитку НПП, які забезпечують реалізацію ОП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2. Основні напрями сприяння професійному розвитку:
1.Підвищення кваліфікації та стажування. Університет планомірно направляє НПП на підвищення кваліфікації не рідше ніж один раз на 5 років. Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи пройшли стажування у провідних закладах вищої освіти, готельних комплексах та ресторанах за програмами з інноваційних технологій, менеджменту гостинності та організації освітнього процесу в цифровому середовищі.
2.Розвиток цифрових та викладацьких компетентностей. На базі Центру дистанційних технологій навчання КПУ організовано тренінги з опанування цифрових інструментів для дистанційного навчання. Викладачі ОПП пройшли навчання щодо використання інструментів LMS Moodle. У 2025/2026 н. році проведено низку вебінарів «Застосування ШІ для підготовки методичних матеріалів для занять у сфері готельно-ресторанного бізнесу».
Професійні асоціації та нетворкінг. КПУ сприяє членству викладачів у профільних асоціаціях та об'єднаннях індустрії гостинності, що дозволяє НПП брати участь у практичних семінарах, експертних дискусіях та обмінюватися досвідом із провідними фахівцями галузі.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Система заохочення викладачів за досягнення у фаховій сфері регламентується Колективним договором між власником та трудовим колективом КПУ (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/4475). У розділі 4 цього договору визначено гарантії, компенсації, пільги, що надаються викладачам. За сумлінне виконання своїх обов'язків, новаторство у науково-педагогічної діяльності, досягнення високого рівня викладацької майстерності в КПУ застосовуються форми морального та матеріального заохочення згідно Положення (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5517). Також застосовується нематеріальний спосіб заохочення – надання почесних грамот та подяк.
Згідно «Положення про пільги в оплаті за навчання в Класичному приватному університеті та Фаховому коледжі «КПУ» для отримання другої вищої освіти штатним співробітникам КПУ надається пільга в оплаті 50% на весь період навчання. Також пільга в оплаті 25% на весь період навчання для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра, бакалавра, магістра надається членам сім'ї штатних співробітників КПУ.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Навчально-методичне забезпечення ОП розроблено за студентоцентрованим принципом та охоплює 100% освітніх компонентів, передбачених навчальним планом. Електронні навчально-методичні комплекси: Для кожної дисципліни ОП на платформі «Віртуальна аудиторія КПУ» (https://www.zhu.edu.ua/cpu_edu) створено е-курс, який містить: силабус та робочу програму навчальної дисципліни, тексти лекцій, презентаційні матеріали, методичні вказівки до виконання практичних, лабораторних та індивідуальних завдань, банки тестових завдань (у форматі GIFT) для самоконтролю та підсумкової атестації.
Розроблено та затверджено наскрізні методичні матеріали з організації та проходження практик, а також методичні вказівки до виконання та захисту курсових і кваліфікаційних магістерських робіт.
Матеріально-технічна база університету відповідає Ліцензійним умовам та повністю забезпечує викладання як аудиторних, так і дистанційних дисциплін.
В КПУ функціонує Центр комп'ютерних систем, який забезпечує підтримку серверної інфраструктури, безперебійне функціонування інтернет-комунікацій та локальних мереж. Навчальні корпуси обладнані комп'ютерними класами з ліцензійним або вільно поширюваним ПЗ.
Сервіси для організації синхронного дистанційного навчання (Zoom, Google Meet), застосування новітніх програмних засобів розвиває у здобувачів практичні цифрові компетентності, навички роботи з великими масивами даних, аналізу соціокультурних та інформаційних явищ, а також етичного використання ШІ в науковій та професійній діяльності.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Університет створив та підтримує єдиний цифровий освітній простір, доступний для всіх учасників освітнього процесу у режимі 24/7 з будь-якого пристрою: Сайт підтримки навчальних програм «Віртуальна аудиторія КПУ»: (https://www.zhu.edu.ua/cpu_edu) – центральна платформа, де для кожної дисципліни ОП розроблено та розміщено електронні навчально-методичні комплекси. Центр дистанційного навчання забезпечує централізовану реєстрацію, створення особистих кабінетів здобувачів та НПП, адміністрування прав доступу, підключення до навчальних курсів, а також цілодобову технічну підтримку. Проведення синхронних навчальних занять, підсумкових контролів, консультацій та засідань кафедр здійснюється з використанням сервісів Zoom та Google Meet. Посилання та ідентифікатори зустрічей централізовано інтегруються у розклад занять. Здобувачам освіти та викладачам надається безперешкодний доступ до навчальних та наукових джерел. Інституційний репозитарій та електронний каталог бібліотеки КПУ містять підручники, навчальні посібники, методичні вказівки, монографії, матеріали

конференцій та публікації викладачів університетуі. Здобувачі та НПП мають можливість використовувати наукові ресурси Scopus, Web of Science, Index Copernicus, Google Scholar, а також відкритодоступні фахові видання України. Перевірка на академічну доброчесність: у ЗВО впроваджено системну перевірку кваліфікаційних, наукових та навчальних праць за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення перевірки на плагіат, що гарантує дотримання норм академічної доброчесності.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Університет має потужну матеріально-технічну базу для забезпечення освітнього процесу: функціонують комп'ютерні класи, навчальні аудиторії, спеціалізовані кабінети, бібліотека, читальні зали, пункти харчування. Іногородні студенти забезпечуються гуртожитком. У власному палаці спорту функціонують басейн та 5 спортивних залів, які забезпечено спортивним інвентарем, тренажерами, спортивні секції з плавання, футболу, баскетболу, аеробіки, дзюдо, туристичний клуб «Пілігрим», студентський готель. Облаштована актова зала з балконом, аудиторія-амфітеатр на 200 місць, зала для засідань спеціалізованих вчених рад.
Виявлення потреб та інтересів здобувачів ОПП здійснюють дирекції інститутів, куратори академічних груп, психологічна та соціальна служби при взаємодії з органами студентського самоврядування. За результатами опитування організовуються екскурсії та зустрічі із роботодавцями. Ними здійснюється виявлення причин труднощів у навчанні та інтелектуальному розвитку, соціально-психологічній адаптації; вивчення та виявлення потенційних можливостей в освітньому процесі, професійному самовизначенні шляхом проведення бесід, зустрічей групами або одноосібно (конфіденційно). Постійно проводиться профілактична, роз'яснювальна робота щодо поведінки у разі виникнення ситуацій, які загрожують безпеці та здоров'ю студентам. Відповідна роз'яснювальна та виховна робота здійснюється у відповідності з чинною нормативно-правовою базою та політикою протидії негативним явищам в КПУ (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5728).

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти становлять єдину систему. Важливу роль у ній відіграє інформаційне середовище підтримки освітнього процесу. Система організації освітнього процесу передбачає злагоджену роботу структурних підрозділів університету: приймальної комісії, навчального відділу, дирекцій інститутів, працівників відділів та центрів. Відповідно до освітніх програм розроблено навчальні плани, робочі навчальні плани усіх спеціальностей та форм навчання, затверджено графіки освітнього процесу, розклади занять та контрольних заходів, які завдяки внутрішній комп'ютерній мережі та освітньому Інтернет-порталу КПУ є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Офіційний сайт КПУ надає здобувачам ОПП інформацію про структуру вищого навчального закладу і його діяльність завдяки розробленій організаційній онтології закладу, навчально-методичній та нормативній інформації для студентів, викладачів і співробітників, інформації для абітурієнтів; підтримує зв'язки з іншими науково-освітніми закладами і підприємствами. За достовірність, актуальність і коректність викладу інформації і матеріалів, наданих для публікації на офіційному сайті, відповідають керівники підрозділів, які надали інформацію.
У Класичному приватному університеті постійно функціонує психологічна служба (забезпечує захист інтересів особистості в сфері освіти; здійснює психолого-педагогічну підтримку студентів на всіх етапах вікового розвитку збереження і зміцнення здоров'я, підвищення адаптаційних можливостей суб'єктів освітнього процесу), юридична клініка (надання безоплатної правової допомоги особам соціально вразливих верств суспільства), навчально-практичний соціальний центр (надання соціальної та психологічної допомоги студентам та співробітникам; підвищення кваліфікації педагогічних працівників).
Окрему увагу приділяється потребам здобувачів, що мають скрутне матеріальне становище. В університеті діє система пільг в оплаті за навчання для різних категорій студентів. Щорічно затверджується Положення про пільги в оплаті за навчання, яке розміщується на сайті КПУ http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5075.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

В КПУ створено достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. Для цього виготовлено металеві пандуси, що забезпечують доступність до навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення відповідно до державних будівельних норм, правил і стандартів, що підтверджено документально фахівцем з питань технічного обстеження будівель та споруд (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5486).
З метою забезпечення безперешкодного доступу, зручності та комфортності перебування на території КПУ осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення розроблено та затверджено Вченою радою КПУ «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з обмеженими фізичними можливостями, громадян похилого віку, інших маломобільних груп населення у КПУ» (протокол №5, від 24.12.2025 року) (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5486).
Для очних занять осіб з інвалідністю створена спеціальна аудиторія на 1 поверсі в корпусі Інституту здоров'я, спорту та туризму та окрема туалетна кімната. Також реалізовано право здобувачів з ООП на формування індивідуального навчального плану, зміну темпу засвоєння матеріалу, впровадження індивідуального графіку навчання та вільний вибір вибіркових дисциплін через цифрову платформу. В освітньому процесі застосовуються асистивні цифрові технології, відеоматеріали, інструменти GenAI, адаптивне формувальне оцінювання та асинхронний режим роботи.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) реалізуються через розпорядження та накази ректора. Питання вирішення конфлікту піднімаються у випадку надходження письмового звернення на скриньку довіри (розміщено у холі головного корпусу), за телефоном приймальні ректора 787-33-96 (номер розміщено на сайті КПУ (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/contact)) або електронним зверненням через інформаційний сайт університету, шляхом заповнення відповідної форми (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/contact) або при особистому зверненні до керівництва закладу або студентської ради. Для перевірки фактів та прийняття відповідних рішень створюється спеціальна комісія. Випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями, в межах ОПП не було. Адміністрація та керівництво структурних підрозділів КПУ постійно проводять внутрішні інформаційні та просвітницькі кампанії, спрямовані на підвищення рівня обізнаності трудового колективу та студентства щодо попередження сексуальних домагань. В КПУ згідно зі статтею 2 Закону України «Про засади запобігання та протидії дискримінації» застосовуються принципи недискримінації: однакове поводження з особою або групою осіб, яка попри свої захищені ознаки перебуває в аналогічному становищі з іншою особою або групою осіб; різне поводження з особою або групою осіб, яка через свої захищені ознаки перебуває у відмінному становищі від іншої особи або групи осіб; відсутність негативних наслідків застосування правових норм, правил або критеріїв, зокрема нейтрально сформульованих, для осіб або груп осіб у зв'язку з їхніми захищеними ознаками та порівняно з іншою особами або групами осіб. В КПУ постійно зростає роль профілактичної роботи виховного і організаційно-правового характеру, а також інших способів впливу на учасників навчального процесу, роботу структурних підрозділів з метою недопущення вчинення ними корупційних дій. У першу чергу реалізуються напрями виховного характеру щодо можливої протиправної поведінки. З цією метою в університеті, на засіданнях ректорату, вченої ради університету та вчених рад інститутів, розглядаються питання виконання вимог Закону України «Про засади запобігання і протидії корупції», наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.02.2012 р. № 152 «Щодо відповідальності за недотримання законодавства в сфері запобігання і протидії корупції». Постійно вживаються заходи із забезпечення розширення знань у сфері антикорупційного законодавства, формування громадської думки серед студентів, співробітників щодо неприйнятності та осуду корупційних діянь. Істотна роль у попередженні корупційних правопорушень в університеті належить заходам організаційно-управлінського характеру. Серед організаційних заходів попередження корупційних правопорушень в університеті діє Антикорупційна програма, затверджена зборами трудового колективу (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5052).

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі на своєму вебсайті

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Законом України «Про вищу освіту» (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18) та «Положенням про порядок розроблення та реалізацію освітніх програм КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5480).

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Відповідно до «Положення про порядок розроблення, затвердження, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм у КПУ» (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5480) ОП переглядається за ініціативою керівництва КПУ, інституту, ініціативної групи з числа науково-педагогічних працівників, роботодавців, інших стейкхолдерів за стандартом вищої освіти на підставі аналізу зарубіжного та вітчизняного досвіду розвитку аналогічних ОП, потреб ринку праці, економічного та науково-технічного розвитку галузі. ОПП розробляється кафедрою, обговорюється на засіданні Вченої ради інституту журналістики і масової комунікації, схвалюється Вченою радою КПУ та вводиться у дію наказом ректора. Згідно з «Положенням» ОПП може щорічно оновлюватися у частині усіх освітніх компонентів, крім місії (цілей) і програмних результатів навчання. Модернізація освітньої програми передбачає зміни у програмних результатах навчання, змісті освітніх компонент та умовах реалізації ОП. Розвиток та удосконалення ОП є безперервним процесом, у якому беруть участь: гарант ОП, науково-педагогічні працівники, здобувачі, роботодавці та інші стейкхолдери. Необхідність перегляду ОП обґрунтовується за результатами внутрішнього оцінювання якості освіти за ОП: оцінювання результатів навчання; визначення рівня досягнення цілей, заявлених за ОП; аналізу ефективності викладання, відповідності організаційного, матеріального забезпечення цілям ОП та програмним результатам навчання; аналізу професійного розвитку науково-педагогічних працівників. ОПП для спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», яка затверджена у 2025 році, наразі реалізується вперше і буде оновлюватись за дотриманням прийнятих у КПУ норм щодо перегляду ОПП після першого випуску здобувачів.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції

беруться до уваги під час перегляду ОП

Періодичний зворотній зв'язок зі студентами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за спеціальністю J2. Протягом навчання студенти активно беруть участь у різноманітних опитуваннях, результати яких беруться до уваги під час перегляду ОПП та впливають на зміст навчання і викладання (Віртуальна аудиторія КПУ). Представники здобувачів вищої освіти беруть участь у засіданнях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, під час яких обговорюються пропозиції щодо вдосконалення ОПП та покращення внутрішньої системи забезпечення якості освіти.
Результати опитувань обговорюються на засіданнях залучених до реалізації ОПП кафедр КПУ, після чого ухвалюються відповідні рішення, які акумулюються робочою групою та вносяться до проєкту ОПП та освітніх компонент.

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП?

«Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності в КПУ» (п.3, п.7.6) (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5473) визначає, що органи студентського самоврядування беруть активну участь в обговоренні та заходах щодо забезпечення якості вищої освіти, вносять пропозиції щодо змісту навчальних планів і програм.
Органи студентського самоврядування є структурою, яка стимулює розвиток системи внутрішнього забезпечення якості освіти КПУ через: залучення представників студентського самоврядування до офіційного механізму затвердження, перегляду та моніторингу ОПП, можливість порушення питань щодо якості навчання, потреб та інтересів студентів перед адміністрацією та колегіальними органами КПУ (Вчена рада КПУ, Вчені ради інститутів). Органам студентського самоврядування надано право щодо реалізації наукових, соціальних, культурних ініціатив студентів. Студентська рада приймає участь в організації анкетування студентів (у взаємодії з дирекціями інститутів), вирішенні питань сприяння працевлаштуванню та залучення студентів до вторинної зайнятості у вільний від навчання час, спільно з відповідними відділами КПУ контролює та забезпечує інформаційну, організаційну та іншу підтримку студентів (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5725). Вчена рада КПУ та Вчені ради інститутів регулярно заслуховують звіти та пропозиції представників студентського самоврядування щодо потреб та інтересів здобувачів у вдосконаленні освітнього процесу, працевлаштуванні, академічній мобільності.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Приклади залучення роботодавців та їхніх об'єднань до перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості:
1.Внесення змін до ОПП та матриці компетентностей: за пропозицією завідувачки кафедри туризму та ГРС ЗНУ Н. Маковецької до ОПП введено нову компетентність СК 14 (проєктний менеджмент), яка вимірюється наявними РН 1 та РН 8.
2.Модернізація змісту дисциплін під ринкові ніші: 1) За рекомендацією директора ресторану «Begemot» Д. Добродія у курс «Управління якістю…» (ПП 4) додано розробку систем ХАССП (HACCP) для кейтерингових локацій, а у курс «Інноваційні ресторанні технології» (ПП 1) – калькуляцію фудкосту (Food Cost) та Zero Waste. 2) За пропозицією директора ресторану «Bergamot» О. Фесенко у курс ПП 1 додано тему використання CRM-систем і програм лояльності, а у курс «Корпоративна культура…» (ЗП 3) – інструменти мотивації та зниження плинності кадрів. 3) За порадою керівника ТОВ «СТК «ХОРТ» М. Севастьянова до дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» (ПП 2) включено практику роботи з PMS-системами та кейси з антикризового менеджменту. 4) На пропозицію випускниці КПУ та доцента ЗНУ А. Сидорук до курсу ЗП 2 додано аналіз сервісних процесів (Service Design, CJM), а в середовищі Moodle посилено інтерактивні формати.
3. Оцінювання якості практик та атестації: стейкхолдери є керівниками виробничої й переддипломної практик на своїх підприємствах («Begemot», «Bergamot», «ХОРТ»), надають відгуки для оновлення ОПП та залучаються до Атестаційної комісії.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводиться дирекцією Інституту здоров'я, спорту та туризму імені Тетяни Самоленко КПУ та випусковою кафедрою. Формується реєстр, в якому наводяться прізвища, ім'я та по-батькові випускників, їх контактні дані та місце роботи. Метою збору цієї інформації є залучення їх як стейкхолдерів, експертів для удосконалення освітньої програми, роботодавців та керівників баз практики. Оскільки ОП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» реалізується вперше, на момент акредитації безпосередніх випускників цієї програми ще немає (проте залучаються випускники суміжних спеціальностей, зокрема спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа).

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Внутрішня система забезпечення якості КПУ забезпечує оперативно-дієве реагування на результати моніторингу ОПП «Готельно-ресторанна справа». Процедури реалізуються згідно з «Положенням про порядок розроблення, затвердження, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм у КПУ»

(http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5480).
На основі анонімного опитування здобувачів щодо якості викладання та дистанційного навчання кафедра ТГРС оптимізувала структуру електронних навчальних курсів у LMS Moodle («Віртуальна аудиторія КПУ»), зокрема додала онлайн-симуляції та аналітичні інструменти Service Design / CJM у рамках дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» (ЗП 2).
Врахування зауважень роботодавців, практиків і стейкхолдерів:
- за пропозицією завідувачки кафедри туризму та ГРС ЗНУ Н. В. Маковецької до розділу IV ОПП внесено нову спеціальну компетентність СК 14 (проєктний менеджмент, що вимірюється через РН 1 та РН 8);
- за пропозицією директора ресторану «Begemot» Д. С. Добродія у курс «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (ПП 4) додано практичні блоки з розробки систем ХАССП (HACCP) для кейтерингових локацій, а у курс «Інноваційні ресторанні технології» (ПП 1) — розрахунок фудкосту (Food Cost) та технології Zero Waste;
- за рекомендацією директора ресторану «Bergamot» О. Ю. Фесенко до дисципліни ПП 1 додано тему використання CRM-систем і програм лояльності, а до дисципліни «Корпоративна культура і управління персоналом» (ЗП 3) – інструменти нематеріальної мотивації та зниження плинності кадрів;
- за пропозицією керівника ТОВ «СТК «ХОРТ» М. Р. Севастьянова до курсу «Інноваційні технології у готельному господарстві» (ПП 2) включено практику роботи з PMS-системами, а до курсу «Стратегічний маркетинг…» (ПП 6) – кейси з формування комплексних готельних продуктів та цивільного захисту й антикризового управління в готелях;
- за рекомендацією випускниці ОПП, доцента ЗНУ А. В. Сидорук розширено використання цифрових інтерактивних інструментів в електронних дисциплінах LMS Moodle.
Усі зміни розглядаються на засіданнях кафедри, затверджуються Вченою радою та оприлюднюються у «Віртуальній аудиторії КПУ», що гарантує циклічне вдосконалення ОПП та прозорість рішень.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були враховані під час удосконалення цієї ОП?

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проходить акредитацію вперше.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

Учасники академічної спільноти КПУ змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП «Готельно-ресторанна справа» на всіх етапах її розробки, моніторингу та перегляду згідно з «Положенням про порядок розроблення, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм у КПУ».
Здобувачів вищої освіти беруть участь у семестровому анонімному анкетуванні щодо якості викладання навчальних дисциплін, оцінювання зручності навчального контенту та функціоналу LMS Moodle («Віртуальна аудиторія КПУ»), а також об'єктивності контрольних заходів. Представники студентського самоврядування та здобувачі залучені до складу Вченої ради інституту та проєктної групи з розробки й перегляду ОПП, де мають право дорадчого й ухвального голосу щодо прийняття рішень для покращення освітнього середовища.
Науково-педагогічні працівники здійснюють щорічний самоаналіз та оновлення робочих програм і силабусів дисциплін до початку кожного навчального року за результатами власних наукових досліджень, фахових стажувань та аналізу сучасної практики індустрії гостинності. Ініціюють проведення науково-методичних семінарів, засідань кафедри туризму та готельно-ресторанної справи й круглих столів для обговорення результатів досягнення програмних результатів навчання, удосконалення форм контролю та критеріїв оцінювання.
Усі зауваження та пропозиції здобувачів і викладачів систематизуються на засіданнях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи й слугують підставою для ухвалення конкретних рішень щодо вдосконалення освітньої програми.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Формування культури якості освіти у Класичному приватному університеті є системним процесом за участю адміністрації, викладачів, студентів і роботодавців.
Головні механізми забезпечення якості:
1.Нормативно-правове забезпечення та прозорість регламентів. Усі положення щодо освітнього процесу доступні на сайті університету, а накази ректора чітко регулюють навчання, враховуючи умови воєнного стану.
2.Дотримання академічної доброчесності, яка є базовою цінністю освітнього середовища університету Діє спеціальне положення, усі роботи перевіряють на плагіат, контролюється етичне використання штучного інтелекту, а під час дистанційних іспитів обов'язково ідентифікують особу студента через відеозв'язок.
3. Постійний моніторинг та опитування учасників освітнього процесу. Регулярні опитування студентів і викладачів допомагають оцінювати якість викладання та матеріалів у системі Moodle.
4. Залучення стейкхолдерів до проектування та вдосконалення ОП. Провідні фахівці та роботодавці залучаються до експертизи програм, допомагаючи адаптувати їх до реалій ринку праці.
5. Розвиток цифрового та методичного потенціалу викладачів. Курси у Віртуальній аудиторії КПУ мають єдині стандарти, а викладачі постійно оновлюють методики та використовують сучасні цифрові інструменти.
6. Турбота про ментальне здоров'я та безпекове середовище учасників освітнього процесу. Культура якості в КПУ базується на прозорості, етиці, безпеці та партнерському діалозі всіх учасників.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, визначені наступними нормативними документами:
-Статутом Класичного приватного університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/4353);
-Положенням про організацію освітнього процесу у Класичному приватному університеті (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/uk/node/5474) та іншими документами, що регулюють організацію освітнього процесу http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5730
Усі документи доступні на офіційному сайті університету (http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/), а також на інших інформаційних ресурсах закладу вищої освіти, зокрема Сайті підтримки освітніх програм університету (http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/).

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкголдерів).

http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/6263

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/6263

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:
1. Актуальність та практична спрямованість змісту ОПП. Практико-орієнтований зміст програми реагує на виклики у прифронтовому регіоні через обов'язкові освітні компоненти: «Інноваційні ресторанні технології» (ПП 1), «Інноваційні технології у готельному господарстві» (ПП 2), «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (ПП 4).
2. Розгалужена мережа партнерства та системне залучення стейкхолдерів. Укладення діючих меморандумів і угод про співпрацю з підприємствами індустрії гостинності, готелями, ресторанами регіону та академічними партнерами гарантує якісну практичну підготовку здобувачів та постійне оновлення ОПП відповідно до запитів ринку праці.
3 Високий рівень цифрової доступності електронного навчального середовища. Повна оптимізація електронних навчальних курсів у LMS Moodle («Віртуальна аудиторія КПУ») забезпечує цілодобовий (24/7) асинхронний доступ здобувачів до всього комплексу навчально-методичних матеріалів, онлайн-симуляцій та інтерактивних завдань з будь-якого пристрою, що гарантує безперервність освітнього процесу, адаптивність та ефективну самостійну роботу в умовах дистанційного навчання та сучасних регіональних викликів.

Слабкі сторони:
1. Складність очної організації практик у прифронтових умовах. Безпекові ризики в м. Запоріжжі створюють обмеження для повноформатного очного перебування здобувачів в університеті та на базах практик.
2. Обмеженість регіональної та міжнародної академічної мобільності. Складність реалізації фізичної (очної) академічної мобільності здобувачів вищої освіти, зумовлена безпековою ситуацією у прифронтовому регіоні та загальними обмеженнями воєнного стану.
3. Потреба в постійному оновленні цифрових знань викладачів: Стрімкий розвиток технологій у готельно-ресторанному бізнесі та поява нових програм (PMS/CRM-систем, штучного інтелекту) вимагають від викладачів регулярного підвищення кваліфікації, що створює додаткове навантаження на викладацький склад для постійного оновлення навчальних курсів.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Перспективи розвитку ОПП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг у Класичному приватному університеті на 2026–2029 роки орієнтовані на:
- поглиблення цифрової трансформації навчального процесу (впровадження PMS/CRM-систем, штучного інтелекту та онлайн-симуляцій у LMS Moodle);
- розширення міжнародної академічної мобільності;
- посилення міждисциплінарних досліджень гостьового досвіду (Service Design, CJM);

- зміцнення практико-орієнтованого партнерства з лідерами ринку гостинності й виїзного обслуговування.

Конкретні заходи КПУ задля реалізації цих перспектив:

1. Поглиблення діджиталізації та впровадження новітніх інформаційних технологій
1) Застосування спеціалізованого програмного забезпечення для розширення практичних модулів із PMS/CRM-систем у рамках дисциплін ПП 1 та ПП 2.
2) Впровадження в LMS Moodle («Віртуальна аудиторія КПУ») додаткових інтерактивних онлайн-симуляцій, цифрових бізнес-кейсів та аналітичних завдань для підвищення якості самостійної роботи здобувачів.
3) Проходження викладачами кафедри курсового підвищення кваліфікації з використання AI, Big Data, CRM-аналітики та інструментів діджиталізації сервісу в індустрії гостинності.

2. Розширення інтернаціоналізації та академічної мобільності:
1) Укладання угод про регіональну та міжнародну академічну мобільність здобувачів і викладачів із партнерськими ЗВО.
2) Системне залучення магістрантів до участі в міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях і підготовки спільних наукових публікацій.

3. Зміцнення практико-орієнтованості та співпраці зі стейкголдерами
1) Розширення мережі баз виробничої та переддипломної практик шляхом підписання нових угод із провідними готельно-ресторанними комплексами та кейтеринговими компаніями.
2) Систематичне проведення майстер-класів, бізнес-тренінгів і разбору практичних кейсів із залученням рестораторів, шеф-кухарів та топ-менеджерів готелів безпосередньо у навчальному процесі.
3) Активізація проведення спільних науково-практичних семінарів і гостьових лекцій із науковцями академічних партнерів.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

***

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Огаренко Віктор Миколайович

Дата: 11.11.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	*ЗП 1 Іноземна мова професійного спрямування.pdf*	j47T7ramwoEjTORB0qFM+EpTnQbUh7+h3w4zfgqv5Ys=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	*ЗП 2 Методологія і організація наукових досліджень.pdf*	z6Ssu0V9YIvk0XwCJlAFpqcsyyP0X8tn5mMsBeivNro=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Корпоративна культура і управління персоналом	навчальна дисципліна	*ЗП 3 Корпоративна культура і управління персоналом.pdf*	Ua6VQHICF+98qEOhKilVMjsaikfsFLJp5TUqlosLj7c=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Інноваційні ресторанні технології	навчальна дисципліна	*ПП 1 Інноваційні ресторанні технології.pdf*	HQ6HBjX0UAFx1M52RJVFtVEfoQT2fM4I7sDnS3nAFN0=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Інноваційні технології у готельному господарстві	навчальна дисципліна	*ПП 2 Інноваційні технології у готельному господарстві.pdf*	bji2n/SJPffOxLz1ROCWGkXCN0MCxg++UL5JacX9RzU=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Інноваційні технології у готельному господарстві	курсова робота (проект)	*ПП 3 Інноваційні технології у готельному господарстві (курсова робота).pdf*	zI98X9D678QCWFT4faAr1MAK0EHZ6cwQXaxSpQKXLps=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	*ПП 4 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.pdf*	nXv4YiFSdHQyZtZdavu8wGP2pvUEdmYoiMJ9WfxW0Ts=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*ПП 5 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.pdf*	8SmBe5QprT7ysi4Z2rlIk4HbnvELQHs+nrAGF/4Mpk4=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*ПП 6 Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі.pdf*	51rHYb2shL5Q/c+fON8J9hShKrsm3NFurHFx5MoaJsY=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Виробнича практика	практика	*П_1_Виробнича_практика.pdf*	ozl9ltY8hM02IjqDWQ+v36O5aiqgtAoU30oTgUss/m0=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Переддипломна практика	практика	*П 2 Переддипломна практика.pdf*	XxZ/gKbY5e4IfaZaD6SKHXzRntQSNSXIyji6PQ6es9k=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	*А 1 Методичні рекомендації щодо підготовки та захисту кваліфікаційної роботи ГРС.pdf*	4pCUX5u9bDkzPP719Mi6WJPW0HhmpGKFwfWlpxaEYvk=	*Модульне об'єктно-орієнтоване віртуальне навчальне середовище Moodle.*

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності

для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП оствітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
366412	Кіктенко Оксана Володимирівна	Професор, Суміщення	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом бакалавра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2017, спеціальність: 7.02020701 дизайн, Диплом спеціаліста, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 7.02030304 Переклад, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2004, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 003590, виданий 26.06.2014,	17	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	1. Kiktenko O. Directions of Improving the Economic Mechanism of Land Market State Regulation in Ukraine/ Naboka K., Boklah V., Brytova H., Kravchenko T., Kiktenko O. //Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020: the 33rd International Business Information Management Association Conference (IBIMA) 10-11 April 2019, Granada, Spain. P.7082-7091. (Scopus, Web of Science) 2. Кіктенко О.В. Шляхи реалізації державно-приватного партнерства на регіональному рівні / Гарькавий І.Б. // Публічне управління і адміністрування в Україні. 2021. № 26. 3. Kiktenko O.V. MEASURES OF THE STATE FOR INTRODUCTION DEOFFSHORIZATION IN STOCK MARKET OF UKRAINE / O.V. Kiktenko / Baltic Journal of Economic Studies. – 2016. – No. 2. – P. 122-129. 4.Кіктенко О.В. Набока К.О. Державне регулювання комерціалізації туристичного продукту. Держава та регіони. Серія: Економіка та піприємництво. 2019. №2 (107). С. 48-52. 5.Кіктенко О.В. Реалізація державної політики туристичної сфери післявоєнного часу за рахунок взаємодії держави та бізнесу. Публічне управління і адміністрування в Україні. 2023. Вип. 33. С. 248-253. 6.Кіктенко О.В. Покатаєв П.С.

				Диплом кандидата наук ДК 046183, виданий 21.05.2008, Атестат доцента 12ДЦ 025460, виданий 01.07.2011			Реалізація та трансформація державної політики у сфері туризму: перспективи для України. Публічне управління і адміністрування в Україні. 2023. Вип. 36. С. 112-117.
366412	Кіктенко Оксана Володимирівна	Професор, Суміщення	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом бакалавра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2017, спеціальність: 7.02020701 дизайн, Диплом спеціаліста, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 7.02030304 Переклад, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2004, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 003590, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук ДК 046183, виданий 21.05.2008, Атестат	17	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	1. Kiktenko O. Directions of Improving the Economic Mechanism of Land Market State Regulation in Ukraine/ Naboka K., Boklah V., Brytova H., Kravchenko T., Kiktenko O. //Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020: the 33rd International Business Information Management Association Conference (IBIMA) 10-11 April 2019, Granada, Spain. P.7082-7091. (Scopus, Web of Science) 2. Кіктенко О.В. Шляхи реалізації державно-приватного партнерства на регіональному рівні / Гарькавий І.Б. // Публічне управління і адміністрування в Україні. 2021. № 26. 3. Kiktenko O.V. MEASURES OF THE STATE FOR INTRODUCTION DEOFFSHORIZATION IN STOCK MARKET OF UKRAINE / O.V. Kiktenko / Baltic Journal of Economic Studies. – 2016. – No. 2. – P. 122-129. 4.Кіктенко О.В. Набока К.О. Державне регулювання комерціалізації туристичного продукту. Держава та регіони. Серія: Економіка та піприємництво. 2019. №2 (107). С. 48-52. 5.Кіктенко О.В. Реалізація державної політики туристичної сфери післявоєнного часу за рахунок взаємодії держави та бізнесу. Публічне управління і адміністрування в Україні. 2023. Вип. 33. С. 248-253. 6.Кіктенко О.В. Покатаєв П.С. Реалізація та трансформація державної політики у сфері туризму: перспективи для України. Публічне

				доцента 12ДЦ 025460, виданий 01.07.2011			управління і адміністрування в Україні. 2023. Вип. 36. С. 112-117.
313019	Бабенко Катерина Павлівна	Доцент закладу вищої освіти, Основне місце роботи	Інститут іноземної філології	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: російська мова і література, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: англійська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 013184, виданий 09.01.2002	19	Іноземна мова професійного спрямування	1.Babenko Kateryna. Knowledge test control of English for students of non-linguistic faculties // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Педагогіка та психологія. Науковий журнал. – Том 12, № 1, 2026. – С. 46–55. 2.Бабенко К. П. Сучасні тенденції у практиці викладання англійської мови студентам закладів вищої освіти // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 2, 2025. – С. 54–59. 3.Бабенко К. П. Розвиток навичок переказу англомовних тематичних текстів у студентів молодших курсів // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 4, 2024. – С. 43–48. 4.Бабенко К. П. Загальні питання англомовної підготовки магістрів правознавчого напрямку // Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Педагогіка і психологія. – Вип. 77. – 2024. – С. 19–25. 5.Бабенко К. П. Професійна англомовна підготовка студентів юридичного факультету // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 1, 2024. – С. 115–120. 6.Бабенко К. П. Прийоми вдосконалення навичок усного монологічного мовлення студентів спеціалізації

							«Туризм» // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 2, 2023. – С. 123–129. 7.Бабенко К. П. Використання досвіду азійських країн у навчанні аудіюванню англійської мови в українському ЗВО // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 1, 2023. – С. 51–56. 8.Бабенко К. П. Прийоми використання автентичних текстів на заняттях із англійської мови // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 2, 2022. – С. 80–85. 9.Бабенко К. П. Засоби підвищення мотивації навчальної діяльності студентів при викладанні іноземної мови професійного спрямування з напрямку «інформатика» // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 1, 2022. – С. 79–84. 10.Бабенко Катерина Павлівна. Застосування текстів професійного спрямування при викладанні ділової іноземної мови в галузі туризму // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Педагогічні науки». – № 1, 2021. – С. 234–240.
314747	Покатаєв Павло Сергійович	Професор, Суміщення	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом бакалавра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2013, спеціальність: Геодезія,	12	Інноваційні технології у готельному господарстві	1. Єврорегіон як важлива складова регіональної туристичної політики Збірник наукових праць ХРІДУ „Актуальні проблеми державного управління”. – 2013. –

				картографія та землеустрій, Диплом бакалавра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.030202 міжнародне право, Диплом бакалавра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципальног о управління", рік закінчення: 2005, спеціальність: 0601 Право, Диплом спеціаліста, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2014, спеціальність: Землеустрій та кадастр, Диплом спеціаліста, Харківська національна академія міського господарства, рік закінчення: 2008, спеціальність: Міське будівництво і господарство, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2009, спеціальність: 150101 Державна служба, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципальног о управління", рік закінчення: 2006, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність:			№1. – с.98–102 2. Удосконалення механізмів інституціонального забезпечення державного регулювання рекреаційно-туристичної сфери України. Науково-виробничий журнал “Держава та регіони” серія: “Державне управління”, 2015. – №1. – с.40–45. 3. Покатаєв П.С. Білюк А.В. Державне регулювання розвитку туристичної галузі України: теоретичний аспект. "Публічне управління і адміністрування в Україні". 2020. Вип. 20. С. 130-134. 4. Покатаєв П.С. Кіктенко О.В. Реалізація та трансформація державної політики у сфері туризму: перспективи для України. "Публічне управління і адміністрування в Україні". 2023. Вип. 36. С. 112-117.

				041 Богослов'я, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2024, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 002857, виданий 17.01.2014, Диплом доктора наук ДД 009503, виданий 16.12.2019, Диплом кандидата наук ДК 065085, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12ДЦ 032995, виданий 30.11.2012, Атестат професора АП 001000, виданий 20.06.2019			
314747	Покатаєв Павло Сергійович	Професор, Суміщення	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом бакалавра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2013, спеціальність: Геодезія, картографія та землеустрій, Диплом бакалавра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.030202 міжнародне право, Диплом бакалавра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2005, спеціальність: 0601 Право, Диплом спеціаліста, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2014, спеціальність: Землеустрій та	12	Інноваційні ресторанні технології	1. Єврорегіон як важлива складова регіональної туристичної політики Збірник наукових праць ХРІДУ „Актуальні проблеми державного управління". – 2013. – №1. – с.98–102 2. Удосконалення механізмів інституціонального забезпечення державного регулювання рекреаційно-туристичної сфери України. Науково-виробничий журнал "Держава та регіони" серія: "Державне управління", 2015. – №1. – с.40–45. 3. Покатаєв П.С. Білюк А.В. Державне регулювання розвитку туристичної галузі України: теоретичний аспект. "Публічне управління і адміністрування в Україні". 2020. Вип. 20. С. 130-134. 4. Покатаєв П.С. Кіктенко О.В. Реалізація та трансформація державної політики у сфері туризму: перспективи для України. "Публічне управління і

				кадастр, Диплом спеціаліста, Харківська національна академія міського господарства, рік закінчення: 2008, спеціальність: Міське будівництво і господарство, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2009, спеціальність: 150101 Державна служба, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципальног о управління", рік закінчення: 2006, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2020, спеціальність: 041 Богослов'я, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2024, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 002857, виданий 17.01.2014, Диплом доктора наук ДД 009503, виданий 16.12.2019, Диплом кандидата наук ДК 065085, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12ДЦ 032995, виданий 30.11.2012, Атестат професора АП			адміністрування в Україні". 2023. Вип. 36. С. 112-117.	

				001000, виданий 20.06.2019			
137435	Трофімук Катерина Василівна	Доцент закалду вищої освіти, Основне місце роботи	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом бакалавра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2011, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: українська мова та література, Диплом спеціаліста, Класичний приватний університет, рік закінчення: 2014, спеціальність: 7.03030101 журналістика, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципальног о управління", рік закінчення: 2006, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2013, спеціальність: Туризмознавст во, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 053 Психологія, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2024, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук	16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	1. Трофімук К.В. Наукові підходи до розуміння сутності культури професійного спілкування // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / за ред. Т.І. Сущенко та ін. – Запоріжжя, 2017. – Вип. 53 (106). – С. 333-340. 2. Трофімук К.В. Активізація самостійної роботи студентів на основі інтерактивних засобів навчання // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / за ред. Т.І. Сущенко та ін. – Запоріжжя, 2018. – Вип. 55 (108). – С. 617-623. 3. Трофімук К.В. Педагогічні умови формування культура спілкування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи / Інноваційна педагогіка – Вип. 11 т.3. – м. Одеса, 2019. – С. 122-125. 4. Трофімук К.В. Впровадження тренінгів при формуванні готовності майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи до реалізації функцій з професійної діяльності / Інноваційна педагогіка – Вип. 21 т.3. – м. Одеса, 2020. – С. 123-126. 5. Трофімук К.В. Облес І.І.Особливості використання Інтернет-технологій у самостійній роботі студентів / Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / [редкол.: Т. І. Сущенко (голов. ред.) та ін.]. – Запоріжжя, 2021. – Вип. 75, Т. 2. С. 145-148. 6. Трофімук К.В. Теоретичні аспекти становлення та формування професійної культури у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи // Інноваційна педагогіка: науковий

				ДК 020152, виданий 14.02.2014			журнал: випуск 83; Том 2. – Видавничий дім «Гельветика», – 2025. – С. 161-164
200885	Зубов Вадим Олексійович	Завідувач кафедри, професор закладу вищої освіти, Основне місце роботи	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом спеціаліста, Київський державний економічний університет, рік закінчення: 1994, спеціальність: Управління матеріальними ресурсами та організація оптової торгівлі засобами виробництва, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Запорізький технікум елекроних приладів, рік закінчення: 1986, спеціальність: виробництво напівпровідни кових приладів, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 041 Богослов'я, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2021, спеціальність: 227 Фізична терапія, ерготерапія, Диплом	22	Методологія і організація наукових досліджень	Туристична компанія "Vitan Travel", Організація туристичного обслуговування, сертифікат про підвищення кваліфікації від 15.08.2025 р., 1,5 кредити ЄКТС 1. Oleg Grygor, Yuri Krysiuk, Angela Boyko, Vadim Zubov, Igor Sinegub. Correlation between Philosophy and Theory of State and Law. Studies of Applied Economics. 2021. Vol. 39. № 5. URL: http://ojs.ual.es/ojs/index.php/eea/article/view/4797. 2. Krivega L. D., Zubov V. A. The Life of a Modern Person: Philosophical Reflections. Wisdom. Armenia, Yerevan, Armenian State Pedagogical University, 2021. Vol. 2. (Index Scopus). DOI: 10.24234/wisdom.v18i2/528. 3. Yaroslav Kichuk, Tetyana Semigina, Vadim Zubov, Valentyna Tokareva, Yurii Shtyka, Nataliia Holiachuk. Employment in the Agricultural Sector in the Coordinates of the Digital Economy. New Parameters and Strategic Vectors of Social Policy. Journal of Agriculture and Crops. ISSN(e): 2412-6381, ISSN(p): 2413-886X. Vol. 8.. Issue 4. P. 259–265. 2022. URL: https://arpgweb.com/journal/journal/14 DOI: https://doi.org/10.32861/jac.84.259.265 4. Зубов В. О., Белькова С. В. Інтеграція екологічних знань у підготовку бакалаврів з туризму. Академічні візії. 2024. Вип. 38. DOI:https://doi.org/10.5281/zenodo.17195676. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/2203/2073. 5. Зубов В. О., Белькова С. В., Товстоп'ятко Ф. Ф. Рекреаційні послуги у природоохоронних територіях: сучасні виклики та шляхи

				магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2021, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 004055, виданий 26.02.2015, Диплом кандидата наук ДК 029140, виданий 13.04.2005, Атестат доцента 12ДЦ 023642, виданий 09.11.2010, Атестат професора АП 004367, виданий 10.10.2022			розвитку. Академічні візії. 2025. Вип. 46. DOI:https://doi.org/10.5281/zenodo.17195712. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/2204/2074.
137435	Трофімук Катерина Василівна	Доцент закалду вищої освіти, Основне місце роботи	Інститут здоров`я, спорту і туризму імені Тетяни Самоленко	Диплом бакалавра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2011, спеціальність: 050401 Туризм, Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: українська мова та література, Диплом спеціаліста, Класичний приватний університет, рік закінчення: 2014, спеціальність: 7.03030101 журналістика, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2006, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення:	16	Корпоративна культура і управління персоналом	1. Трофімук К.В. Наукові підходи до розуміння сутності культури професійного спілкування // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / за ред. Т.І. Сущенко та ін. – Запоріжжя, 2017. – Вип. 53 (106). – С. 333-340. 2. Трофімук К.В. Активізація самостійної роботи студентів на основі інтерактивних засобів навчання // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / за ред. Т.І. Сущенко та ін. – Запоріжжя, 2018. – Вип. 55 (108). – С. 617-623. 3. Трофімук К.В. Педагогічні умови формування культура спілкування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи / Інноваційна педагогіка – Вип. 11 т.3. – м. Одеса, 2019. – С. 122-125. 4. Трофімук К.В. Впровадження тренінгів при формуванні готовності майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи до реалізації функцій з професійної діяльності / Інноваційна педагогіка – Вип. 21

				2013, спеціальність: Туризмознавство, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2019, спеціальність: 053 Психологія, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2024, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 020152, виданий 14.02.2014			т.3. – м. Одеса, 2020. – С. 123-126. 5. Трофімук К.В. Облес І.І.Особливості використання Інтернет-технологій у самостійній роботі студентів / Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. / [редкол.: Т. І. Сущенко (голов. ред.) та ін.]. – Запоріжжя, 2021. – Вип. 75, Т. 2. С. 145-148. 6. Трофімук К.В. Теоретичні аспекти становлення та формування професійної культури у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи // Інноваційна педагогіка: науковий журнал: випуск 83; Том 2. – Видавничий дім «Гельветика», – 2025. – С. 161-164

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	**ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)**	**Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН**	**Методи навчання**	**Форми та методи оцінювання**