

# КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО:  
Вченою Радою КПУ  
26 квітня 2023 р. протокол № 9

Введено в дію  
наказом ректора КПУ  
від 28 квітня 2023 р. № 31/1

Ректор  В. ОГАРЕНКО



## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ДРУГИЙ (МАГІСТЕРСЬКИЙ)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	МАГІСТР
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Запоріжжя  
2023

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

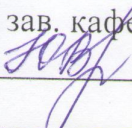
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа

**УХВАЛЕНО**

кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «17» квітня 2023 № 7

В.о. зав. кафедри

  
Ю.Л. Воцінська

**РЕКОМЕНДОВАНО**

вченою радою Інституту здоров'я, спорту

та туризму ім. Т. Самоленко


Протокол від «19» квітня 2023 № 7

Директор Інституту

  
В.О. Зубов

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної роботи

  
В.М. Кравченко

«24» 04 2023 р.

## I. Преамбула

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня у галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньої програми Готельно-ресторанна справа, розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Розробники:

*Покатаєв Павло Сергійович, доктор наук з держ. упр., професор;  
Кравченко Тетяна Анатоліївна, доктор наук з держ. упр., професор;  
Трофімук Катерина Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.*

До розробки (оновлення) освітньо-професійною програмою були залучені стейкхолдери:

№	ПІБ стейкхолдерів, посада, місце роботи /навчання	Категорія стейкхолдерів
1	Маковецька Наталія Валеріївна – д.п.н, професор, завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Запорізького національного університету	науково-педагогічний працівник
2	Добродій Дмитро Сергійович – директор ресторану «Vegemot»	роботодавець
3	Цивірко Наталія Володимирівна – директор готелю «Соборний»	роботодавець
4	Фесенко Ольга Юріївна – директор ресторану «Bergamot»	роботодавець
5	Сидорук Анна Вікторівна, випускниця 2022 року, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Запорізького національного університету	випускник

## II. Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	Очна (денна), заочна
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Національної рамки кваліфікацій (NQF) – 7 рівень Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (QF-EHEA) – другий цикл Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF) – 7 рівень
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	69002, м. Запоріжжя, вул. Жуковського, 70-б
Структурний підрозділ, що забезпечує реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Мова (мови) викладання	українська
Наявність ліцензії на провадження освітньої діяльності	Ліцензія на провадження освітньої діяльності за рівнем магістр (наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 № 81-л)
Наявність акредитації	Програма акредитована Міністерством освіти і науки України. Сертифікат про УП №08009088 від 25.02.2019 р. Термін дії до 01.07.2024
Вимоги для вступу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти або другий (магістерський) рівень вищої освіти (освітньо-кваліфікаційний рівень – спеціаліст), в тому числі здобутого за іншою спеціальністю (напрямом підготовки). Вступ здійснюється за результатами вступних випробувань. Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

<p>Мета освітньої програми</p>	<p>Мета освітньої програми "Готельно-ресторанна справа" полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно керувати процесами у готельно-ресторанній сфері впроваджувати інноваційні технології та забезпечувати якість обслуговування на високому рівні.</p>
<p>Опис предметної області</p>	<p><b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Особливості ОП</p>	<p>Програма націлена на всебічну підготовку фахівців, які здатні працювати в різних сегментах готельно-ресторанної індустрії, використовуючи принципи корпоративної культури в управлінні персоналом, інноваційні методи управління проектами та якістю продукції в готельно-ресторанному бізнесі.</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих</p>
<p>Працевлаштування випускників</p>	<p>Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними Національним класифікатором України: Класифікатор професій ДК 003:2010:</p>

	<p>1210.1 Керівник підприємств, установ та організацій; 1225 Керівник виробничих підрозділів в ресторанах та готелях; 1238 Керівники проектів та програм; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління; 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах; 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях; 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви; 2471 Професіонали з контролю за якістю; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2482.2 Професіонали із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи;</p>
--	--

### III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття другого (магістерського) ступеня вищої освіти

<b>Обсяг освітньої програми</b>	<p>На основі ступеня бакалавра або ступеня магістра (ОКР спеціаліста), здобутого за іншою спеціальністю, обсяг програми навчання становить 90 кредитів ЄКТС.</p> <p>73,3 % обсягу даної освітньої програми (66 кредитів ЄКТС) спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей, визначених стандартом. 21 кредит ЄКТС призначено для проходження практики.</p> <p>24 кредити ЄКТС відводиться на дисципліни за вибором здобувачів.</p> <p>Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 15 % від загального обсягу освітньої програми.</p>
---------------------------------	--

### IV. Перелік компетентностей випускника

#### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

#### Загальні компетентності

- ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
- ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
- ЗК 4. Здатність працювати в команді
- ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
- ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
- ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті
- ЗК 9. Здатність спілкуватися українською та англійською мовами у професійній сфері як усно, так і письмово

#### Спеціальні (фахові) компетенції

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності

суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління готельно-ресторанним підприємством, а також управляти персоналом, сприяючи підвищенню мотивації та якості обслуговування клієнтів.

## **V. Нормативний зміст підготовки здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

### **5.1. Програмні результати навчання**

РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

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

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

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

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

РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної



діяльності

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

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

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

PH 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

PH 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

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

PH 13. Оцінювати результати власної роботи, демонструвати лідерські навички і працювати в команді.

PH 14. Аналізувати, формулювати і реалізовувати ефективні комунікації в процесі управління готельно-ресторанним підприємством, підвищення мотивації персоналу та якості обслуговування клієнтів.

## 5.2. Розподіл змісту навчання та навчального часу за циклами підготовки, рекомендованими навчальними дисциплінами і практиками

Таблиця 1

Розподіл змісту освітньо-професійної програми за циклами підготовки магістра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма Готельно-ресторанна справа

	Навчальний час за циклами підготовки (кредитів ЕКТС)	У тому числі			
		Цикл загальної підготовки	Цикл професійної підготовки	Практика	Атестація здобувачів вищої освіти
Обов'язкові компоненти	66	9	18	21	18
Вибіркові компоненти	24				
<b>Разом</b>	<b>90</b>				

Розподіл часу освітньо-професійної програми за циклами підготовки, нормативною та вибірковою частиною, час на вивчення навчальних дисциплін, практику та атестацію здобувачів вищої освіти наведено у таблиці 2.

Таблиця 2

Розподіл навчального часу на вивчення навчальних дисциплін, практику, атестацію здобувачів вищої освіти та форми контролю зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма Готельно-ресторанна справа

Шифр за ОПШ	Навчальна дисципліна	Кредитів	Годин	Форма контролю
	<b>Обов'язкові компоненти</b>	<b>66</b>	<b>1980</b>	
	<b>1. Цикл загальної підготовки</b>	<b>9</b>	<b>270</b>	
ЗП 1	Іноземна мова професійного спрямування	3	90	залік
ЗП 2	Методологія і організація наукових досліджень	3	90	залік
ЗП 3	Корпоративна культура і управління персоналом	3	90	екзамен
	<b>2. Цикл професійної підготовки</b>	<b>57</b>	<b>1710</b>	
ПП 1	Інноваційні ресторанны технології	4	120	екзамен
ПП 2	Інноваційні технології у готельному господарстві	4	120	екзамен
ПП 3	Інноваційні технології у готельному господарстві (курсова робота)	1	30	диф.залік
ПП 4	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	90	екзамен
ПП 5	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	3	90	екзамен
ПП 6	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	3	90	екзамен
	<b>Практика</b>			
П 1	Виробнича практика	9	270	диф.залік
П 2	Переддипломна практика	12	360	диф.залік
	<b>Атестація здобувачів вищої освіти</b>			
А 1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	18	540	
	<b>Вибіркові компоненти*</b>	<b>24</b>	<b>720</b>	
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	4	120	залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2	4	120	залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3	4	120	залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4	4	120	залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5	4	120	залік
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6	4	120	залік
	<b>Разом</b>	<b>90</b>	<b>2700</b>	

\*Вибіркові дисципліни обираються з загально-університетського списку дисциплін.

**VI. Форми атестації здобувачів вищої освіти ступеня магістр зі спеціальності  
241 Готельно-ресторанна справа, освітньої програми Готельно-ресторанна  
справа**

<p>Форми атестації здобувачів вищої освіти</p>	<p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>
<p>Вимоги до кваліфікаційної роботи</p>	<p>Кваліфікаційна робота здобувача ступеня вищої освіти магістра є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, вмінь та навичок з обов'язкових дисциплін, передбачених навчальним планом.</p> <p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.</p> <p>Випускник повинен засвідчити, що оволодів необхідними знаннями та навичками їх практичного застосування в конкретних умовах.</p> <p>За структурою кваліфікаційна робота містить: вступ, основну частину (розділи, кожний з яких складається не менш ніж з двох параграфів), висновки, список літератури, додатки.</p> <p>Вимоги щодо змісту, структури, порядку виконання, оформлення, підготовки і захисту кваліфікаційної роботи у Екзаменаційній комісії регламентується Методичними рекомендаціями щодо написання кваліфікаційних робіт.</p> <p>Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти магістра до захисту визначається на передзахисті кваліфікаційних робіт на засіданні кафедри.</p> <p>Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання магістром його індивідуального навчального плану. До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти магістра самостійно із дотриманням принципів академічної доброчесності.</p> <p>Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат.</p> <p>Установлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії.</p> <p>Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти, або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

## VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Класичному приватному університеті це сукупність взаємопов'язаних та взаємодіючих елементів організаційної структури, визначених механізмів відповідальності, повноважень та процедур, а також процесів і ресурсів, які забезпечують здійснення загального керівництва якістю та її відповідність встановленим вимогам, які закріплені нормативно-правовими документами, що спрямовані на забезпечення високої якості надання освітніх послуг в Університеті.

Мета функціонування системи якості – є забезпечення підготовки конкурентоспроможного на ринку праці випускника.

Внутрішня система забезпечення якості освіти реалізується через такі заходи:

Процедури і заходи для забезпечення якості освіти для здобувачів відповідно до Закону України «Про вищу освіту»	Реалізація відповідних процедур та заходів в Класичному приватному університеті
визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти	Відповідно до п. 5 «Положення про організацію освітнього процесу в Класичному приватному університеті» головним принципом функціонування система якості є студентоцентрованість в усіх складових освітнього процесу в університеті. Основними принципами системи внутрішнього забезпечення якості виступають: <ul style="list-style-type: none"><li>– відкритість всіх процесів, пов'язаних із наданням освітніх послуг;</li><li>– сучасність змісту, форм, методів і технологій навчання студентів, слухачів та аспірантів;</li><li>– варіативність і гнучкість в реалізації освітніх програм;</li><li>– об'єктивність оцінок і суджень, постійна рефлексія;</li><li>– практична спрямованість освітнього процесу, відповідність потребам ринку праці.</li></ul>
здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм	Відповідно до п. 4 «Положення про порядок розроблення, затвердження, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм у Класичному приватному університеті» проводиться моніторинг з метою визначення, чи є призначення кредитів, означені результати навчання та розраховане навчальне навантаження досяжними, реалістичними та адекватними. Перегляд освітніх програм здійснюється перманентно з метою їх удосконалення у формах оновлення або модернізації.
щорічне оцінювання	З метою систематичного контролю навчального

<p>Процедури і заходи для забезпечення якості освіти для здобувачів відповідно до Закону України «Про вищу освіту»</p>	<p>Реалізація відповідних процедур та заходів в Класичному приватному університеті</p>
<p>здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб</p>	<p>процесу та успішності студентів університету двічі на рік у середині семестру проводиться моніторинг якості засвоєння навчальних програм, видаються накази про організацію та проведення зимової та літньої екзаменаційної сесії, результати контрольних заходів обговорюються на засіданнях вчених рад інститутів та Вченої ради університету. Відповідно до «Положення про формування рейтингу здобувачів вищої освіти Класичного приватного університету» за результатами сесій двічі на рік формуються рейтингові списки здобувачів вищої освіти, які оприлюднюються на сайті КПУ.</p> <p>З метою підвищення якості роботи викладачів, завідувачів кафедр, директорів інститутів щорічно проводиться аналіз результатів виконання планів організаційної, навчальної, навчально-методичної, наукової, профорієнтаційної роботи та проводиться атестація. Атестація науково-педагогічних співробітників відбувається на засіданнях кафедр, завідувачів кафедр – на вчених радах інститутів, директорів інститутів – на засіданні ректорату.</p>
<p>забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників</p>	<p>Система підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників є невід’ємною складовою Системи якості в університеті і регулюється «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та науково-педагогічних працівників КПУ» та відбувається на регулярній основі.</p>
<p>забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою</p>	<p>Освітня програма забезпечена навчально-методичними ресурсами згідно п.10 «Положення про організацію освітнього процесу в Класичному приватному університеті» та «Положенням про самостійну роботу студентів у Класичному приватному університеті»</p> <p>З метою забезпечення вільного доступу здобувачів вищої освіти до навчально-методичних матеріалів ці документи розміщуються на освітньому порталі Класичного приватного університету (сайт підтримки навчальних програм, який створено на платформі Moodle) <a href="http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu">http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu</a>.</p>
<p>забезпечення наявності інформаційних систем для</p>	<p>В Класичному приватному університеті для ефективного управління освітнім процесом</p>

<p>Процедури і заходи для забезпечення якості освіти для здобувачів відповідно до Закону України «Про вищу освіту»</p>	<p>Реалізація відповідних процедур та заходів в Класичному приватному університеті</p>
<p>ефективного управління освітнім процесом</p>	<p>використовуються система управління навчанням Moodle, а, також, такі інформаційні системи, як ЄДЕБО та система обліку студентів «Абітурієнт»</p>
<p>забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</p>	<p>Інформація про освітню програму, ступені вищої освіти та кваліфікації оприлюднюється на офіційному інформаційному сайті університету</p>
<p>забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>Відповідно до Положення про академічну доброчесність в КПУ в університеті запровадження заходів для забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти: проведення бесід та лекції для студентів з академічної доброчесності та академічного письма; періодичне проведення серед студентів опитування для отримання аналітичної інформації щодо подальшої роботи з приводу підвищення рівня академічної доброчесності; перевірка робіт студентів на відсутність (наявність) академічного плагіату тощо.</p>

## **VIII. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма**

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII // База даних «Законодавство України» / ВР України. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

2. Закон України «Про освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. – <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа. Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017 р.) // База даних «Законодавство України» / ВР України. – <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.

5. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України» / ВР України. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.

6. Указ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019 – <https://www.president.gov.ua/documents/1552019-26586>

7. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017 р.) // База даних «Законодавство України» / ВР України. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами) [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osvit-i-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo>

### **Інші рекомендовані джерела**

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf).

2. Council Recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for lifelong learning and repealing the recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning. URL : <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/en.pdf>; <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>

3. The Framework of Qualifications for the European Higher Education Area. URL : [http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf)

4. International Standard Classification of Education. ISCED 2011. URL : <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

5. International Standard Classification of Education (Fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL : <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>

6. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В.М. Захарченко, С.А. Калашнікова, В.І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя.– К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014.– 100 с.

7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів). URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu>





Таблиця 4

## Матриця відповідності компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗП 1	ЗП 2	ЗП 3	ПП 1	ПП 2	ПП 3	ПП 4	ПП 5	ПП 6	П 1	П 2	А 1
ЗК 1			+							+	+	+
ЗК 2		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4			+					+		+	+	
ЗК 5				+	+		+	+	+	+	+	+
ЗК 6		+				+					+	+
ЗК 7		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 8									+			
ЗК 9	+	+	+	+	+	+				+		+
СК 1		+				+			+	+	+	+
СК 2			+									+
СК 3					+			+		+	+	
СК 4				+	+	+		+	+			+
СК 5				+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 6			+					+	+	+		
СК 7								+	+			
СК 8								+	+			+
СК 9				+	+		+			+	+	+
СК 10			+					+				
СК 11				+	+	+	+			+	+	+
СК 12		+				+	+		+			+
СК 13			+					+		+		

Таблиця 5

Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ЗП 1	ЗП 2	ЗП 3	ПП 1	ПП 2	ПП 3	ПП 4	ПП 5	ПП 6	П 1	П 2	А 1
PH 1			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 2		+		+	+	+				+	+	
PH 3				+	+	+	+			+	+	+
PH 4					+		+		+	+	+	
PH 5				+	+	+			+		+	+
PH 6		+				+		+	+			+
PH 7									+			+
PH 8								+		+	+	
PH 9							+			+		
PH 10	+		+							+	+	
PH 11		+		+	+	+	+		+	+	+	+
PH 12	+							+	+	+	+	+
PH 13			+							+	+	
PH 14			+				+	+				

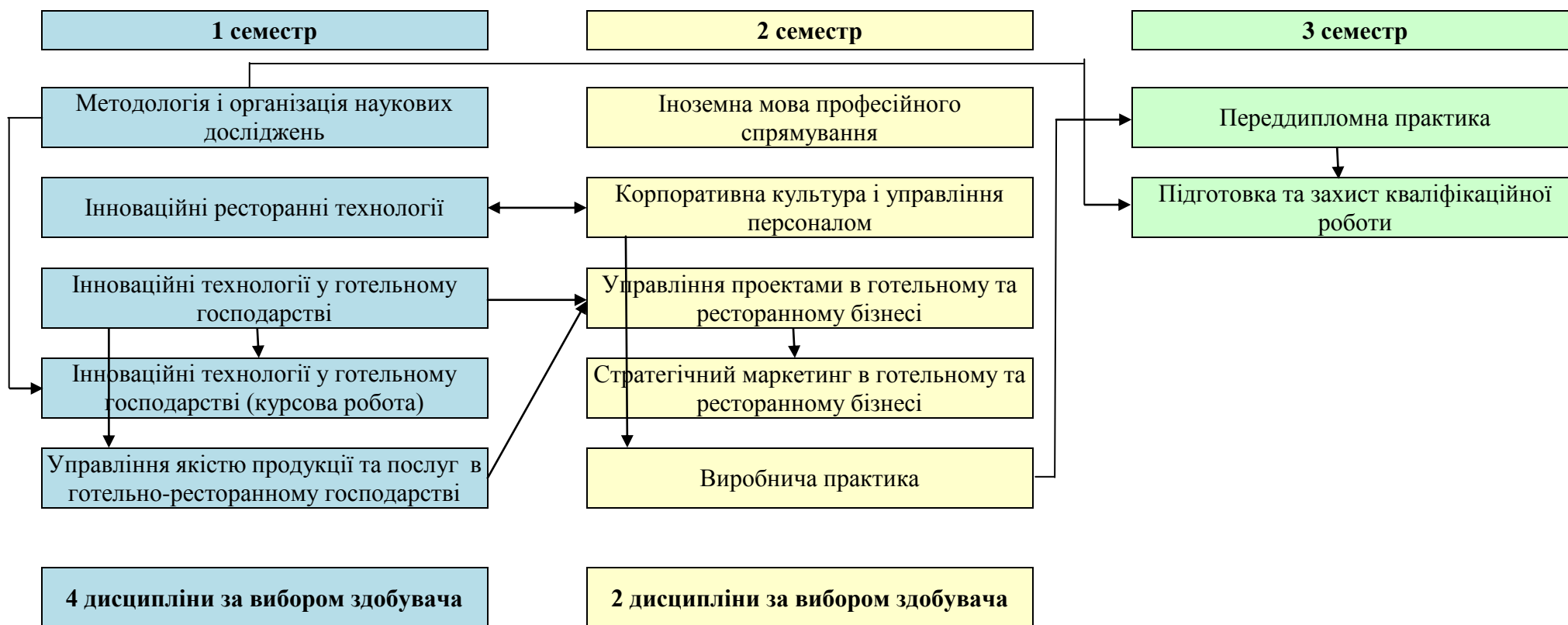


Рис. 1. Структурно-логічна схема освітньої програми Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа