КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Вченою Радою КПУ
28 травня 2025 р. протокол № 9

Введено в дію
наказом ректора КПУ
від 02 червня 2025 р. № 44/1

Ректор _____ Віктор ОГАРЕНКО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	**ДРУГИЙ (МАГІСТЕРСЬКИЙ)**
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	**МАГІСТР**
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	**J ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ**
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	**J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ**
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

Запоріжжя
2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Галузь знань	**J Транспорт та послуги**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**

УХВАЛЕНО
кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол від «14» травня 2025 № 7
Завідувач кафедри
_____ Вадим ЗУБОВ

РЕКОМЕНДОВАНО
вченою радою Інституту здоров'я, спорту
та туризму імені Тетяни Самоленко
Протокол від «21» травня 2025 № 7
Секретар Вченої ради
_____ Оксана СТЕБЛІВСЬКА

ПОГОДЖЕНО
Проректор з науково-педагогічної роботи
_____ Володимир КРАВЧЕНКО
«26» травня 2025 р.

І. Преамбула

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня у галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, 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 та освітньо-професійної програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженої Вченою радою Класичного приватного університету 26 квітня 2023 р. (протокол № 9).

Оскільки стандарт вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг наразі перебуває на стадії розробки, ця освітньо-професійна програма базується на Стандарті вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН № 26 від 05.01.2021). Програмні результати навчання та компетентності повністю узгоджуються з вимогами 7-го рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) та першим циклом Рамки кваліфікацій ЄПВО. Діє тимчасово до затвердження відповідного стандарту для спеціальності J2.

Розробники:
Кіктенко Оксана Володимирівна, гарант ОП, доктор наук з державного управління, доцент;
Зубов Вадим Олексійович, доктор філософських наук., професор
Покатаєв Павло Сергійович, доктор наук з державного управління, 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 «Begemot»	роботодавець
3	Севастьянов Микита Романович – керівник ТОВ «Спортивно-туристичний комплекс «ХОРТ»	роботодавець
4	Фесенко Ольга Юріївна – директор ресторану «Bergamot»	роботодавець
5	Сидорук Анна Вікторівна, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Запорізького національного університету, випускниця 2022 року спеціальності 241 Готельно-ресторанної справа	науково-педагогічний працівник, випускниця ОП

ІІ. Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Форма навчання	Очна (денна), заочна
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Національної рамки кваліфікацій (НРК) – 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. Університетська, 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	Не акредитована
Вимоги для вступу	1. На основі ступеня бакалавра вступ здійснюється за результатами ЄВІ та ЄФВВ відповідно до Правил прийому КПУ на відповідний рік. 2. На основі ступеня магістра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, здобутих за іншою спеціальністю, вступ здійснюється за результатами вступних випробувань відповідно до Правил прийому КПУ на відповідний рік.
Мета освітньої програми	Підготовка магістрів, здатних розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи, обґрунтовувати напрями розвитку підприємств і розробляти управлінські рішення для їх адаптації до змін ринку та потреб споживачів

Опис предметної області	**Об’єкти вивчення:** готельно-ресторанна справа та кейтеринг як сфери професійної діяльності; формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних і маркетингових процесів суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу та підприємств виїзного харчування (кейтерингу) на операційному та стратегічному рівнях; методології та методи їх досліджень. **Цілі навчання:** набуття здатності розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. **Теоретичний зміст предметної області:** готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проєктування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства та організації кейтерингових заходів. **Методи, методики та технології:** методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні); цифрові технології. **Інструменти та обладнання:** виробниче й дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні), а також спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу
Особливості ОП	Освітньо-професійна програма має прикладний характер і зосереджена на підготовці фахівців, здатних управляти розвитком підприємств готельно-ресторанної сфери. Зміст програми передбачає формування компетентностей зі стратегічного управління, впровадження інновацій та забезпечення якості послуг. Особлива увага приділяється розробці та обґрунтуванню проєктів розвитку бізнесу, що дозволяє здобувачам набувати навичок ухвалення ефективних управлінських рішень в умовах мінливого ринку та змінних потреб споживачів
Академічні права випускників	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих

Працевлаштування випускників	Випускники освітньо-професійної програми можуть працювати в готелях та інших засобах розміщення, закладах ресторанного господарства, на підприємствах кейтерингу, а також в інших установах, закладах, на підприємствах різних форм власності та в їх об'єднаннях, діяльність яких пов'язана з наданням послуг у сфері гостинності. Випускники можуть обіймати посади, вимоги до яких відповідають здобутій кваліфікації та кваліфікаційним вимогам, установленим законодавством. Відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 зі змінами, професійні групи та назви робіт, пов'язані з профілем ОПП, охоплюють: 1225 Керівник виробничих підрозділів в ресторанах та готелях; 1238 Керівники проєктів 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) з організації харчування; 2471 Професіонали з контролю за якістю; 2482.2 Професіонали із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.).

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

Обсяг освітньої програми	На основі ступеня бакалавра або ступеня магістра (ОКР спеціаліста), здобутого за іншою спеціальністю, обсяг програми навчання становить 90 кредитів ЄКТС. Обов'язкові освітні компоненти становлять 66 кредитів ЄКТС (73,3 % загального обсягу програми). Вони спрямовані на досягнення програмних результатів навчання і формування загальних і спеціальних компетентностей, визначених освітньою програмою. У межах обов'язкової частини практична підготовка становить 21 кредит ЄКТС (23,3 % загального обсягу програми) Вибіркові освітні компоненти становлять 24 кредити ЄКТС (26,7 % загального обсягу програми) і забезпечують право здобувачів на вільний вибір дисциплін відповідно до законодавства та нормативних документів КПУ. 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.

ІV. 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 критичного мислення, аналізу та синтезу інформації для генерування інноваційних ідей в умовах невизначеності

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 ухвалювати обґрунтовані управлінські рішення на основі аналізу альтернатив та оцінки ризиків

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК 9. Здатність здійснювати усну та письмову професійну комунікацію українською й англійською мовами у сфері готельно-ресторанної справи

Спеціальні (фахові) компетентності

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 продуктові, 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 розробляти й реалізовувати рішення з розвитку персоналу та організації внутрішніх комунікацій суб'єктів готельно-ресторанної справи

СК 14. Здатність застосовувати інструменти управління проєктами для планування, реалізації, моніторингу та оцінювання проєктів розвитку суб'єктів готельно-ресторанної справи

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 у 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 за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

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

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

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

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

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

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

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

РН 13. Оцінювати результати власної роботи, планувати власний внесок у досягнення командних цілей і координувати виконання спільних професійних завдань

РН 14. Оцінювати результативність заходів з удосконалення внутрішніх комунікацій і мотивації персоналу за показниками якості обслуговування споживачів у суб'єктах готельно-ресторанної справи

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 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, 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				
Разом	**90**	**9**	**18**	**21**	**18**

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 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітня програма Готельно-ресторанна справа

Шифр за ОПП	**Навчальна дисципліна**	**Кредитів**	**Годин**	**Форма контролю**
	Обов'язкові компоненти	**66**	**1980**	
	1. Цикл загальної підготовки	**9**	**270**	
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
	2. Цикл професійної підготовки	**57**	**1710**	
ПП 1	Інноваційні ресторанні 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 проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	3	90	екзамен
ПП 6	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	3	90	екзамен
	Практика			
П 1	Виробнича практика	9	270	диф.залік
П 2	Переддипломна практика	12	360	диф.залік
	Атестація здобувачів вищої освіти			
А 1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	18	540	публічний захист
	Вибіркові компоненти*	**24**	**720**	
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
	Разом	**90**	**2700**	

*Порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін регулюється Положенням про порядок та умови обрання вибіркових дисциплін студентами Класичного приватного університету. Вибіркові компоненти обираються з загально-університетського списку дисциплін.

VI. Форми атестації здобувачів вищої освіти ступеня магістр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітньої програми Готельно-ресторанна справа

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота магістра є самостійною завершеною роботою дослідницького та/або інноваційного характеру, що виконується на завершальному етапі навчання і є формою атестації здобувача. Вона має засвідчити досягнення результатів навчання та сформованість компетентностей, визначених освітньо-професійною програмою. Робота має бути спрямована на розв'язання складної задачі або проблеми у сфері готельно-ресторанної справи, потребувати здійснення дослідження та/або розроблення інноваційних рішень і характеризуватися комплексністю та невизначеністю умов. Під час виконання роботи здобувач має продемонструвати здатність самостійно визначати й аналізувати проблему, добирати та застосовувати відповідні методи й інструменти, обґрунтовувати висновки та пропозиції щодо розвитку суб'єктів готельно-ресторанної справи з урахуванням умов їх діяльності, змін ринку та потреб споживачів. Кваліфікаційна робота обов'язково перевіряється на наявність ознак академічного плагіату (фабрикації, фальсифікації) відповідно до «Положення про академічну доброчесність у КПУ». За результатами перевірки робота допускається до захисту. Після успішного захисту кваліфікаційна робота в обов'язковому порядку розміщується в електронному репозитарії Університету згідно з чинним Положенням. Готовність кваліфікаційної роботи до захисту визначається під час передзахисту на засіданні випускової кафедри. До захисту допускаються здобувачі, які успішно виконали індивідуальний навчальний план і дотрималися вимог академічної доброчесності. Підсумкова атестація проводиться у формі публічного захисту роботи на засіданні Екзаменаційної комісії з дотриманням безпекових вимог. Відповідно до «Положення про електронний репозитарій кваліфікаційних та наукових робіт Класичного приватного університету», кваліфікаційна робота підлягає обов'язковому розміщенню в електронному репозитарії університету для забезпечення доступу до результатів роботи та їх збереження з дотриманням вимог законодавства. Вимоги щодо змісту, оформлення, підготовки та порядку захисту визначаються Методичними рекомендаціями щодо виконання кваліфікаційних робіт.

VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Класичному приватному університеті – це сукупність взаємопов'язаних елементів організаційної структури, визначених повноважень і процедур, процесів та ресурсів, що забезпечують загальне керівництво якістю освітньої діяльності й її відповідність вимогам, закріпленим у нормативних документах університету.

Мета функціонування системи внутрішнього забезпечення якості – 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 системи якості є студентоцентрованість в усіх складових освітнього процесу в університеті.. Основними принципами системи внутрішнього забезпечення якості виступають: – відкритість всіх процесів, пов'язаних із наданням освітніх послуг; – сучасність змісту, форм, методів і технологій навчання студентів, слухачів та аспірантів; – варіативність і гнучкість в реалізації освітніх програм; – об'єктивність оцінок і суджень, постійна рефлексія; – практична спрямованість освітнього процесу, відповідність потребам ринку праці.
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, визначені результати навчання та розраховане навчальне навантаження досяжними, реалістичними та адекватними. Перегляд освітніх програм здійснюється перманентно з метою їх удосконалення у формах оновлення або модернізації.

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
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб	З метою систематичного контролю навчального 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. 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.
Забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників	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.
Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою	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» 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) http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu.

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
Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	В Класичному приватному університеті для ефективного управління освітнім процесом використовуються система управління навчанням Moodle, а також такі інформаційні системи, як ЄДЕБО та система обліку студентів «Абітурієнт»
Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформація про освітню програму, ступені вищої освіти та кваліфікації оприлюднюється на офіційному інформаційному сайті університету
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	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.

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

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19

2. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18

3. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF

6. Наказ Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24

7. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. Затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26. URL: https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-241-gotelno-restoranna-sprava-dlya-drugogo-magisterskogo-rivnya-vishoyi-osviti

8. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF

9. Національний класифікатор України ДК 003:2010 «Класифікатор професій», затверджений наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327, зі змінами. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10

10. Положення про організацію освітнього процесу в Класичному приватному університеті.

11. Положення про порядок розроблення, затвердження, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм у Класичному приватному університеті.

12. Положення про академічну доброчесність у Класичному приватному університеті.

Інші рекомендовані джерела

1. Council Recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for Lifelong Learning (2017/C 189/03). URL: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32017H0615%2801%29

2. Deusto International Tuning Academy. Tuning Methodology. URL:

https://tuningacademy.org/methodology/

3. European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS): Users' Guide 2015. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2015. URL: https://education.ec.europa.eu/document/ects-users-guide-2015

4. International Standard Classification of Education: Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): Manual to Accompany the International Standard Classification of Education 2011. Montreal: UNESCO Institute for Statistics, 2014. URL: https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/isced-fields-of-education-and-training-2013-en.pdf

5. Qualifications Framework of the European Higher Education Area (QF-EHEA). URL: https://ehea.info/bologna-policy/qualification-frameworks/

6. Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG). Brussels, 2015. URL: https://www.enqa.eu/esg-standards-and-guidelines-for-quality-assurance-in-the-european-higher-education-area/

7. Національний освітній глосарій: вища освіта. 4-те вид., перероб. і доп. Київ: Інститут вищої освіти НАПН України, 2024. URL: https://ihed.org.ua/publications/natsionalnyj-osvitnij-glosarij-vyshha-osvita-4-e-vyd-pererob-i-dop-2024-114-s/

Таблиця 3

Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	**Загальні компетентності**									**Спеціальні (фахові) компетентності**												
	ЗК1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14
РН 1		+	+							+	+	+				+							+
РН 2		+						+	+		+				+								
РН 3			+		+		+				+			+				+					
РН 4	+			+	+		+			+	+					+	+				+		
РН 5		+			+	+	+			+	+	+	+					+			+		
РН 6		+	+		+					+	+						+						
РН 7		+	+		+			+		+		+		+							+		
РН 8		+	+			+				+	+				+	+							+
РН 9					+		+					+		+				+					
РН 10				+			+							+	+	+						+	
РН 11		+				+				+		+		+				+		+	+		
РН 12				+		+			+								+		+				
РН 13			+	+																		+	
РН 14			+				+							+				+				+	

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			+					+		+	+	+
СК 14								+		+	+	+

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
РН 1		+					+	+	+	+	+	+
РН 2	+										+	+
РН 3				+	+		+	+		+	+	+
РН 4									+	+	+	+
РН 5								+	+	+	+	+
РН 6		+				+				+	+	+
РН 7					+				+		+	+
РН 8								+		+	+	+
РН 9		+			+		+	+		+		
РН 10			+					+		+	+	+
РН 11		+		+	+	+	+			+	+	+
РН 12			+							+	+	+
РН 13			+					+		+	+	+
РН 14			+					+		+	+	+

1.

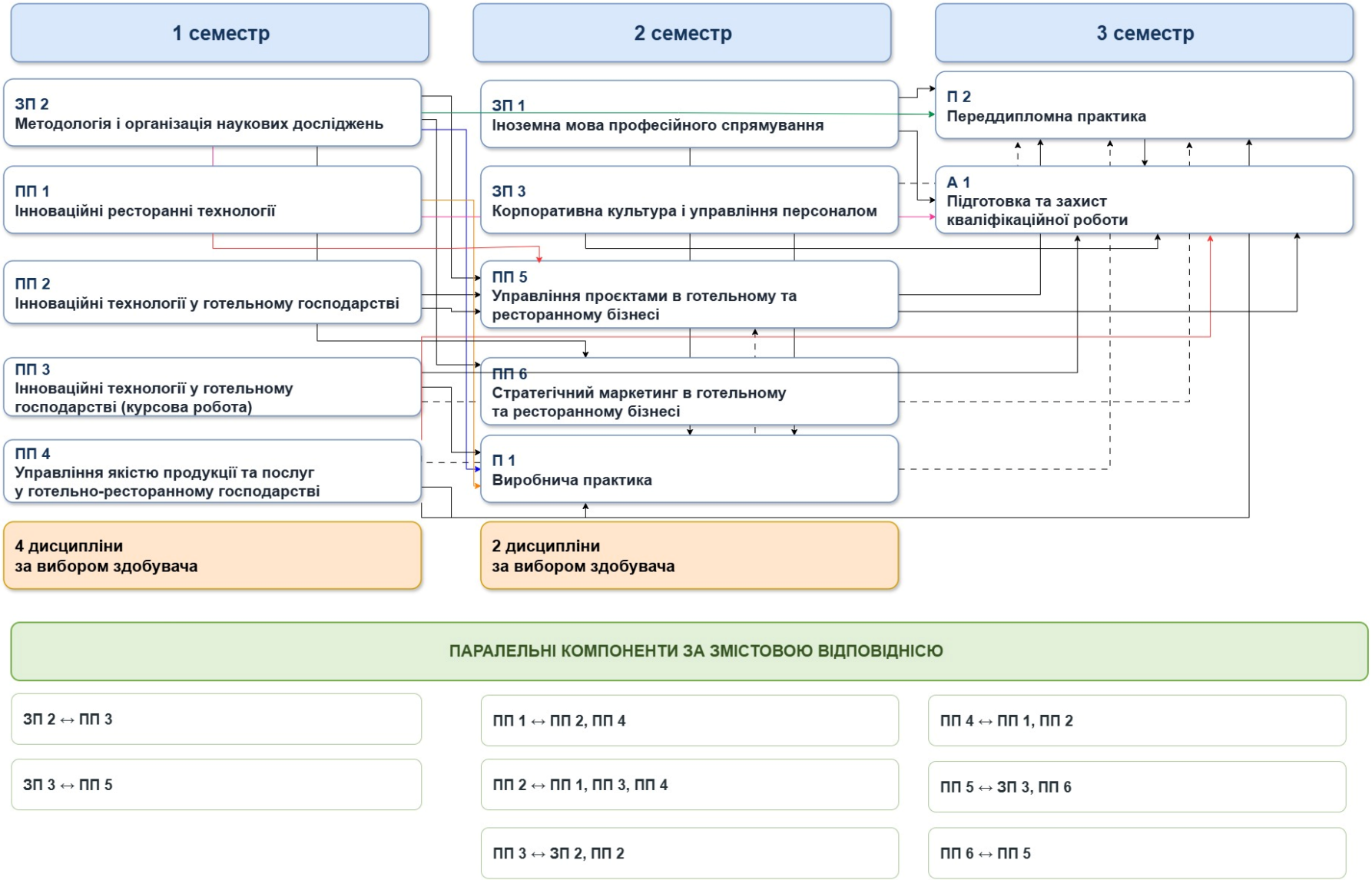


Рис. 1. Структурно-логічна схема освітньої програми Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Пререквізити, паралельні та подальші обов'язкові освітні компоненти

Обов'язковий освітній компонент	Пререквізити	Паралельні компоненти	Подальші компоненти (постреквізити)
ЗП 1 Іноземна мова професійного спрямування	–		П 1, П 2, А 1
ЗП 2 Методологія і організація наукових досліджень	–	ПП 3	ПП 5, ПП 6, П 1, П 2, А 1
ЗП 3 Корпоративна культура і управління персоналом	–	ПП 5	П 1, П 2, А 1
ПП 1 Інноваційні ресторанні технології	–	ПП 2, ПП 4	ПП 5, П 1, П 2, А 1
ПП 2 Інноваційні технології у готельному господарстві	–	ПП 1, ПП 3, ПП 4	ПП 5, ПП 6, П 1, П 2, А 1
ПП 3 Інноваційні технології у готельному господарстві (курсова робота)	–	ЗП 2, ПП 2	П 1, П 2, А 1
ПП 4 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	–	ПП 1, ПП 2	ПП 5, П 1, П 2, А 1
ПП 5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	ЗП 2, ПП 1, ПП 2, ПП 4	ЗП 3, ПП 6	П 1, П 2, А 1
ПП 6 Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	ЗП 2, ПП 1, ПП 2, ПП 4	ПП 5	П 1, П 2, А 1
П 1 Виробнича практика	ЗП 2, ЗП 3, ПП 1, ПП 2, ПП 4, ПП 5, ПП 6		П 2, А 1
П 2 Переддипломна практика	ЗП 2, ПП 1–ПП 6, П 1		А 1
А 1 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	ЗП 2, ПП 3, ПП 5, ПП 6, П 1, П 2		