

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

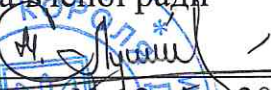
«Готельно-ресторанна справа»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

 **Мирослав ЛУЦЬКИЙ**
Протокол № 12 від «30» травня 2025 р.

Освітня програма вводиться в дію з
«01» вересня 2025 р.

 **Мирослав ЛУЦЬКИЙ**
Ректор
Наказ № 35/од від «30» травня 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

**Розроблено робочою групою зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг у складі:**

ПОДОЛЯН Михайло Іванович	гарант освітньої програми, керівник проєктної групи, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЗВО «Університет Короля Данила»
КРИХОВЕЦЬКИЙ Іван Зіновійович	кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ЗВО «Університет Короля Данила»
ГАВДЕЙ Світлана Володимирівна	кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ЗВО «Університет Короля Данила»
МАЛЬОВАНА Оксана Григорівна	старший викладач кафедри туризму та готельно- ресторанної справи факультету суспільних і прикладних наук ЗВО «Університет Короля Данила»
ВАСЬКІВ Софія	Студентка 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Рецензенти освітньої програми:	
ГІЛЬТАЙЧУК Наталія	керівниця відділу кадрів готельно-ресторанного комплексу «Надія»
АНДРІЙЧУК Юлія	власниця ресторану «VINOTEKA»
ВОЛОШИН Олексій	CEO Edem Family, Edem Resort Medical & Spa, HAY boutique hotel & spa,

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
(протокол №10 від «24» квітня 2025 р.)

СХВАЛЕНО

на засіданні науково-методичної ради
ЗВО «Університету Короля Данила»
(протокол № 10 від «30» квітня 2025 р.)

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
зі спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

1 – Загальна інформація		
Повна назва закладу освіти структурного підрозділу	назва вищої та	Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила», <i>кафедра туризму та готельно-ресторанної справи</i>
Ступінь освіти та кваліфікації українською мовою	вищої та назва	Освітній ступінь – <i>бакалавр</i> Освітня кваліфікація – <i>бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу</i>
Офіційна освітньої програми	назва	Освітня програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», галузі знань J «Транспорт та послуги» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми		Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 4 навчальних роки (3 роки 10 місяців)
Наявність акредитації		Сертифікат про акредитацію освітньої програми УП09015148, дійсний до 01.07.2025
Цикл/рівень		FQ-EHEA - перший цикл, QF-LLL - 6 рівень, НРК - 6 рівень
Передумови		Вивчення освітньої програми здійснюється на основі: - <i>повної загальної середньої освіти;</i> - <i>ступеня «фаховий молодший бакалавр»;</i> - <i>«молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»).</i> Прийом на навчання для здобуття рівня вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється на конкурсній основі відповідно до «Правил прийому на навчання до ЗВО «Університет Короля Данила» https://ukd.edu.ua/vstup
Мова викладання		українська
Термін освітньої програми	дії	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	опису	1. Освітня програма https://ukd.edu.ua/ 2. Вибіркові компоненти освітньої програми (https://ukd.edu.ua/katalog-vibirkovikh-disciplin)
2 – Мета освітньої програми		

Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у фахівців, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками в галузі готельного, ресторанного бізнесу та організації кейтерингової діяльності, сприяють соціальній стійкості та мобільності на ринку праці випускників, здатних розв'язувати складні практичні задачі в сфері управління підприємствами в сфері обслуговування, здатних здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення відповідного рівня якості послуг на посадах, пов'язаних з готельно-ресторанним бізнесом та кейтерингом.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань J Транспорт та послуги Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента (180 кредитів), вибіркова компонента (60 кредитів) Об'єкти вивчення та діяльності: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне, ресторанне та кейтерингове обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу. Теоретичний зміст: готельна справа, ресторанна справа, кейтерингова діяльність, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні та інноваційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, фінансово-господарська діяльність готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання й забезпечення безпеки та якості послуг споживачів готельних та ресторанних підприємств, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, сервіс та професійна етика в готельній та ресторанній справі. Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, лабораторії ресторанної та
--	---

	готельної справи
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма. Акцент на вивчення сучасних методів менеджменту та технологій надання готельних і ресторанних послуг та кейтерингової діяльності, забезпечення умов для їх практичної реалізації в реальних процесах обслуговування.
Особливості програми	Програма сфокусована на підготовці висококваліфікованих менеджерів готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Вона базується на поняттях, категоріях, теоріях і концепціях сучасної готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які визначають тенденції і закономірності функціонування й розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра: управління готелями та ресторанами, закладами розміщення не готельного типу та закладами громадського харчування, організацією кейтерингової діяльності. Програма дає можливість отримати фахову освіту із значним практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) випускник з кваліфікацією «Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу» може працевлаштуватися на посади з наступними професійними назвами робіт: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи – <i>Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та інші)</i> – <i>Фахівець із готельної справи</i> – <i>Фахівець із ресторанної справи</i> 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей – <i>Фахівець із конференц-сервісу</i> – <i>Фахівець з готельного обслуговування</i> – <i>Організатор туристичної і готельної діяльності</i> – <i>Фахівець із організації дозвілля</i> – <i>Фахівець із спеціалізованого обслуговування</i>
Подальше навчання	Навчання за програмами: НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, технологія проблемного навчання, особистісно-орієнтований підхід (сприятливе освітнє середовище, мотивація до навчання, вибір змісту навчання, формування навичок самоконтролю, досягнення

	успіху в самореалізації тощо), кредитно- трансферна система організації навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, самонавчання.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти ЗВО «Університет Короля Данила» здійснюється відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу студента». Оцінювання знань студента здійснюється за 100 бальною шкалою ЄКТС та національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі публічного захисту <i>кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену</i> .
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність працювати в команді. ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові,	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних

	комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам за освітніми компонентами навчального плану. Кількість науково-педагогічних працівників залучених до викладання освітніх компонент зі спеціальності, які мають наукові ступені та вчені звання, відповідає чинним вимогам.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічну базу становить комплекс сучасних технічно-оснащених споруд, які відповідають ліцензійним вимогам до необхідних навчальних площ, комп'ютерів тощо при підготовці бакалаврів з готельно-ресторанної справи. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів, навчальні аудиторії з мультимедійним оснащенням, тематичні, кабінети, бездротовий доступу до мережі Інтернет.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Е-бібліотека, репозитарій, навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін в електронному вигляді, Система дистанційного навчання на базі платформи MOODLE. Фонд бібліотеки сформовано згідно з потребами освітнього процесу та відповідно до вимог сучасної вищої освіти. Студенти мають доступ до бібліотечних фондів навчальної і методичної літератури, інформаційних баз даних через комп'ютерну мережу Інтернет. При проведенні лекційних та практичних / семінарських занять в навчальних аудиторіях використовується мультимедійне обладнання. Виконання самостійної роботи та курсової роботи студентів забезпечені відповідними навчально-методичними засобами. Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам. З усіх дисциплін навчального плану ОП розроблені силабуси дисциплін та їх навчально-методичне забезпечення. Навчально-методичне забезпечення дисциплін доступні здобувачам освіти в Системі дистанційного навчання за посиланням https://online.ukd.edu.ua/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	В структурі навчальних планів наявні семестрові «вікна мобільності», що рекомендується в Довіднику користувача ЄКТС. Суть їх полягає у виділенні певних семестрів, у яких усі дисципліни є вибірковими.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність реалізується в таких формах: - обмін по лінії між університетської співпраці в рамках прямих двосторонніх угод між УКД та ЗВО інших країн, що передбачає проходження практики або навчання за кордоном; - обмін по лінії участі УКД у міжнародних проєктах академічної мобільності, зокрема Erasmus+, грантових та стипендіальних програмах на навчання та проведення досліджень в університетах Європи та світу. Тривалість академічної мобільності: 3-12 місяців. Програми національної академічної мобільності – на основі двосторонніх договорів між УКД та університетами України.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

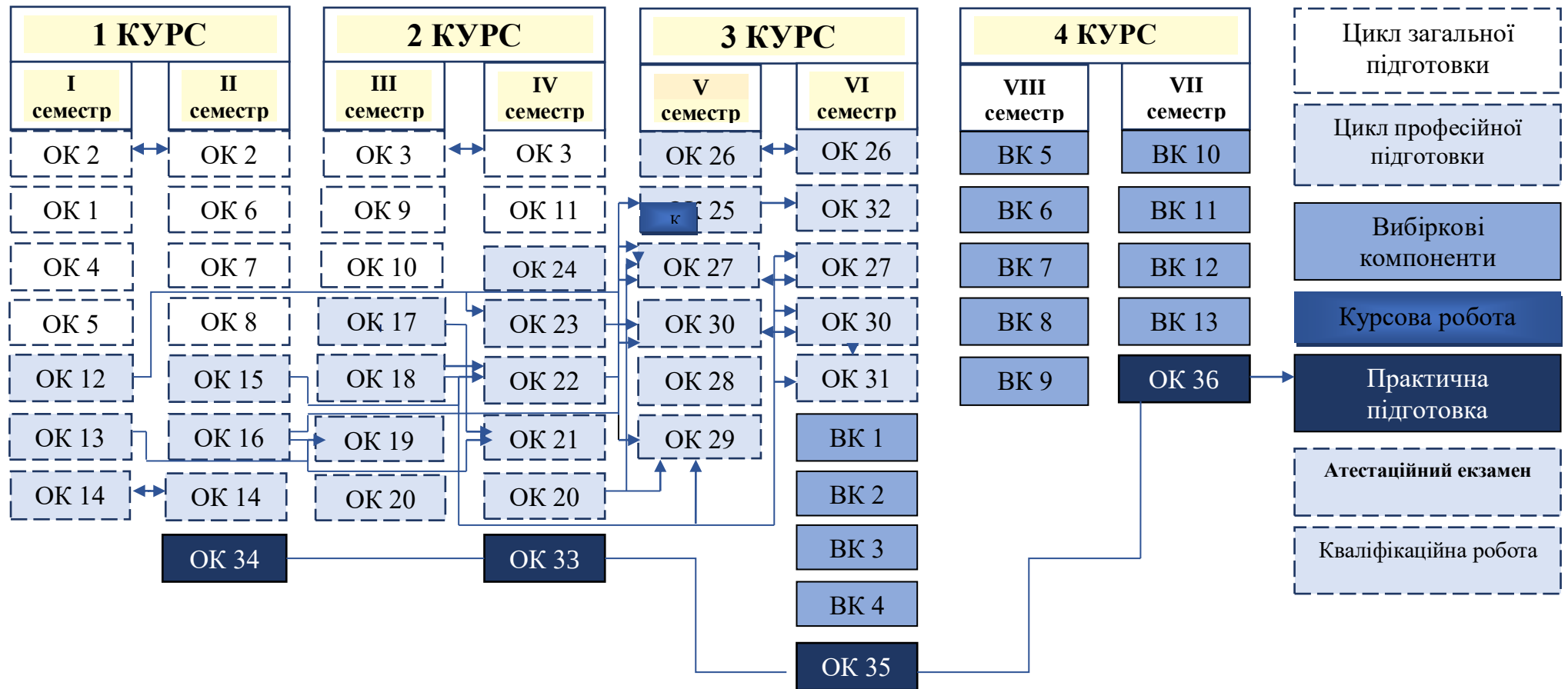
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи) практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 2	Іноземна мова	15	Залік, залік, Екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	9	
ОК 4	Критичне мислення	3	Екзамен
ОК 5	Актуальні проблеми історії	3	Залік
ОК 6	Основи наукового пізнання	3	Екзамен
ОК 7	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності	3	Залік
ОК 9	Цінності громадянського суспільства	3	Екзамен
ОК 10	Риторика	3	Залік
ОК 11	Особистісна ефективність	3	Залік
ОК 12	Основи індустрії гостинності	3	Екзамен
ОК 13	Товарознавство продуктів харчування	6	Екзамен
ОК 14	Рекреаційно-туристичні комплекси світу	6	Залік, екзамен
ОК 15	Основи барної справи	3	Залік
ОК 16	Основи підприємницької діяльності	3	Екзамен
ОК 17	Трудове право в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
ОК 18	Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 19	Якість продукції та безпека послуг в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі	3	Екзамен
ОК 20	Технології продукції ресторанного господарства	11	Залік, Екзамен
ОК 21	Фінансово-господарська діяльність в готельно-ресторанному бізнесі та туризмі	3	Залік
ОК 22	Барна справа та організація роботи сомельє	3	Екзамен
ОК 23	Професійна етика в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ОК 24	Сервіс в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ОК 25	Менеджмент туристичної діяльності та	6	Екзамен,

	готельно-ресторанного бізнесу		Курсова робота
ОК 26	Бізнес-англійська в сфері гостинності	6	Залік, Екзамен
ОК 27	Організація ресторанного господарства	9	Залік, Екзамен
ОК 28	Інноваційні технології та цифровізація в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
ОК 29	Організація кейтерингової діяльності	3	Екзамен
ОК 30	Організація готельного господарства	6	Залік, Екзамен
ОК 31	Організація Wellness і SPA послуг готельному бізнесі	3	Екзамен
ОК 32	Маркетинг туристичної діяльності та готельно- ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 33	Базова загальновійськова підготовка	3	Залік
ОК 34	Домедична допомога та тактична медицина	7	
ОК 35	Навчальна практика	6	Залік
ОК 36	Виробнича практика	6	Залік
ОК 37	Технологічна практика	6	Залік
ОК 38	Атестаційний екзамен	1,5	
ОК 39	Кваліфікаційна робота	4,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Залік
ВК 2	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Залік
ВК 3	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Залік
ВК 4	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Залік
ВК 5	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 6	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 7	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 8	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 9	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
ВК 10	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 11	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 12	Навчальна дисципліна вільного вибору	6	Екзамен
ВК 13	Навчальна дисципліна вільного вибору	3	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного комплексного екзамену

Вимоги до кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельноресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Вимоги до атестаційного екзамену. Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ компонентам освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Освітня компонента	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13
ОК 1						+									+									
ОК 2											+				+									
ОК 3															+									
ОК 4			+																					
ОК 5		+																						
ОК 6	+								+															
ОК 7				+																				
ОК 8								+																
ОК 9	+	+																						
ОК 10															+									
ОК 11			+		+																			
ОК 12												+												
ОК 13																					+			
ОК 14												+												
ОК 15												+												
ОК 16															+								+	
ОК 17		+												+		+								
ОК 18																		+	+					
ОК 19								+						+							+			
ОК 20										+						+			+	+				

[illegible]

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) відповідними компонентами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

[illegible]

OK 19						+	+					+		+								
OK 20					+				+	+												
OK 21									+						+							
OK 22					+				+	+												
OK 23								+								+		+				
OK 24	+					+	+											+				
OK 25							+			+		+	+	+	+							
OK 26			+					+														
OK 27	+	+			+								+						+			
OK 28										+	+						+					
OK 29		+			+				+													
OK 30	+	+			+														+			
OK 31					+																	
OK 32						+	+															
OK 33																						
OK 34																						
OK 35				+																		
OK 36	+		+	+				+							+							
OK 37					+	+	+		+		+				+	+						
OK 38			+	+	+	+										+			+			
OK 39		+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+		+	+	

6. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У ЗВО «Університет Короля Данила» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників 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;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання порушенням вимог академічної доброчесності з боку працівників закладів вищої освіти і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів. Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

7. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Нормативно-правові акти України

1. Закон України № 1556-VII «Про вищу освіту» // Відомості Верховної Ради(ВВР), 2014, № 37-38. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (із змінами).
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (із змінами).
3. Конституція України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80> (із змінами).
4. Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF>
5. Національний Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: <http://dovidnyk.in.ua/directories/profesii>.
6. Національна рамка кваліфікацій. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>. (з наступними змінами і доповненнями).
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти // Протокол від 29.03.2016 № 3. Сектор вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України. – 29 с.
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 року № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF>
9. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами). URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstvaosviti-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi>

Професійні стандарти та забезпечення якості освіти

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf
2. Наказ МОН №384 Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського рівня) вищої освіти від 04.03.20р URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>
3. Положення про систему забезпечення якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) Університету Короля Данила від 27.02.2018. URL: <https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-02/Polozhennya.pdf.pagespeed.ce.gz8KsP2a16.pdf>
4. 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.

5. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К.: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
6. Настройка образовательных структур в Европе. Вклад университетов в Болонский процесс. URL: https://www.hse.ru/data/2010/12/17/1208295030/Introduction_Tuning%20Educational%20Structures.pdf
7. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf
8. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача.
URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf.
9. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning. URL: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eaceqf/files/brochexp_en.pdf
10. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area. URL: <http://www.ehea.info/articledetails.aspx?ArticleId=67>
11. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>
12. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>