

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол № ___ від «___» _____ 202_ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 202_ р.

Ректор _____ **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**

(наказ № ___ від «___» _____ 202_ р.)

Одеса – 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»

галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація	-
рівень вищої освіти	Другий
Ступінь	Магістр

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

«___» _____ 2023 р.

(підпис)

Федір ТРІШИН

Директор НЦООП

«___» _____ 2023 р.

(підпис)

Надія ДЕЦ

Голова методичної Ради
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування

«___» _____ 2023 р.

(підпис)

Олександр КАМУШКОВ

Декан факультету
Інноваційних технологій харчування
і ресторанно-готельного бізнесу

«___» _____ 2023 р.

(підпис)

Олександр КАМУШКОВ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньо-професійної програми**): Камушков О.С., доктор економічних наук, доцент.
2. Член робочої групи: Ряшко Галина Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу
3. Член робочої групи: Савченко Т.В., кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
4. Член робочої групи: Закіряєва Лолія Ерківна, директор з персоналу Vertex Hotel Group в Одеському регіоні.
5. Член робочої групи: Красна Наталія Ігорівна, студентка спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», СВО «Магістр»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 2020 р. № 180, в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365); Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня магістр зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється в Одеській національній академії харчових технологій. Випускова кафедра – Готельно-ресторанного бізнесу
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація - Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці (денна форма), 1 рік 4 місяці (заочна форма) на основі ОКР «Бакалавр»
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра або магістра, або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nmv.ontu.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування компетентних фахівців готельно-ресторанної справи з професійними та соціально значущими якостями, творчим мисленням, знаннями технологій вирішення складних завдань галузі, здатних ефективно здійснювати сервісно-організаційну, виробничо-технологічну, аналітико-управлінську, проектну, інноваційну та науково-дослідницьку діяльності для забезпечення конкурентоспроможності закладів гостинності та сприяння здоровому, щасливому життю людини на місцевому, регіональному та вітчизняному рівнях.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 "Сфера обслуговування" Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа" ▪ Обов'язкові компоненти – 73,3%, з них: дисципліни загальної підготовки – 13,6 %, дисципліни професійної підготовки – 24,3 %, практична підготовка – 30,3 %, кваліфікаційна робота – 31,8 %. Дисципліни вільного вибору студента – 27,0 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Акцент освітніх траєкторій на оволодіння компетентностями аналізу, критичного осмислення проблем галузі, професійного, соціального і бізнес-середовища, для синтезу та розробки рішень складних типових та нестандартних задач організаційно-сервісного, виробничо-технологічного, аналітико-управлінського, соціально-етичного характеру, спрямованих на покращення якості продукції та послуг, їх безпечності, функціональних властивостей, еколого-економічних параметрів, ступеня задоволеності споживачів за рахунок проведення наукових досліджень та розробки концепції, проектування впровадження інновацій та заходів удосконалення в індустрію гостинності

	Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, концепція, проект, бізнес-планування, дослідження, інновації, організація, інжиніринг, контроль, сервіс, технологія, виробництво, управління, якість продукції, послуг, конкурентоспроможність, безпечність, здоров'я, відпочинок.
Особливості програми	Програма передбачає: поглиблену багатопрофільну, теоретичну, науково-практичну підготовку фахівців; використання отриманих знань і навичок при проведенні інноваційно-пошукових, науково-дослідних, проектно-технологічних робіт, при виконанні курсових та кваліфікаційної робіт, при аналізі і узагальненні результатів; демонстрацію набутих компетентностей при публічному оприлюдненні розроблених проекту впровадження інновацій, рекомендацій по удосконаленню роботи закладів гостинності, спрямованих на ефективне вирішення проблем і завдань галузі. Програма передбачає практичну підготовку у провідних вітчизняних закладах гостинності та за кордоном, з залученням провідних працівників галузі, а також дослідницьку практику у лабораторіях та виші, що сприяє ефективним працевлаштуванню та професійній діяльності випускника.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть бути працевлаштовані на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) у сфері готельно-ресторанного, санаторно-курортного господарства, дозвілля та в закладах освіти за видами економічної та освітньо-наукової діяльності (ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій) та займати посади:</p> <p>1210.1 * Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1222.1 *Головні фахівці - керівники і технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1225 *Керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</p> <p>1229.1 * Керівні працівники апарату центральних органів державної влади</p> <p>1229.4 *Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання</p> <p>1229.6 *Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1233 *Керівники підрозділів маркетингу</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1319 *Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1477 Менеджери (управителі) з підбору, забезпечення та використання персоналу</p> <p>2310. Викладачі університетів і вищих навчальних закладів</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p>

	<p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p> <p>2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p><i>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду.</i></p>
Подальше навчання	<p>Продовження освіти за третім (освітньо-науковим) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Викладання будується на студентоцентрованому підході, формуванні компетенцій, орієнтованих на вирішення проблем у сфері гостинності та мотивацію самонавчання.</p> <p>Навчання ведеться в інтерактивному форматі комбінацією лекцій, практичних семінарів, лабораторних занять та виробничої і дослідницької практик, які передбачають розв'язання ситуаційних, розрахунково-аналітичних, дослідницьких завдань, використання кейс-методів, ділових ігор, дискусій і спеціалізованих програмних продуктів, залучення лабораторного та дослідницького обладнання, вимірювальних приладів для формування знань і творчого креативного мислення, розвитку практичних навичок і вмій. Самостійна робота здобувачів здійснюється під керівництвом викладача, передбачає опанування фахової, наукової, навчально-методичної літератури в академічних науково-технічній бібліотеці, інформаційно-освітньому середовищі Moodle, а також в мережі Internet для виконання індивідуальних та/або командних проектів, підготовки та публічного захисту магістерських кваліфікаційних робіт</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, реферати), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю), захист курсових проектів. Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)	<p>СК1. 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</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p>

	<p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктиві, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>СК 13*. Здатність управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.</p> <p>СК 14* Здатність розуміти психологічні закономірності процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.</p>
--	---

7 – Програмні результати навчання

<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p>
	<p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 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</p> <p>ПРН 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</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів</p>

	<p>готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>ПРН 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</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> <p>ПРН 13*. Вміння управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.</p> <p>ПРН 14*. Застосовувати навички з психології процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: один доктор та два кандидати наук, які є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету, а також один здобувач вищої освіти та роботодавець.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, професіонали-практики.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації шляхом стажування на провідних ЗГРГ півдня України, крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах тощо.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі.</p> <p>В ОНТУ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступу до мережі Інтернет через WiFi. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення наукових досліджень та лабораторних занять створено лабораторію кулінарного мистецтва, лабораторії організації ресторанного господарства та сервісу, організації готельного господарства, використовується навчально-виробнича лабораторія "Навчальний ресторан 112" ОНТУ, для практичних занять, виконання курсових проектів та кваліфікаційної роботи магістра – спеціалізовані комп'ютерні класи, лабораторія інформаційно-комунікаційних технологій з відповідним програмним забезпеченням.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт)</p> <p>Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/, на сайті кафедри (посилання на сайт кафедри) та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.ontu.edu.ua/</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між ОНТУ та закладами вищої освіти України. Порядок перерахування кредитів регулюється Положенням про порядок перерахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf</p>
Міжнародна кредитна	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних</p>

мобільність	дипломів, тощо http://inter.ontu.edu.ua/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та статуту Університету

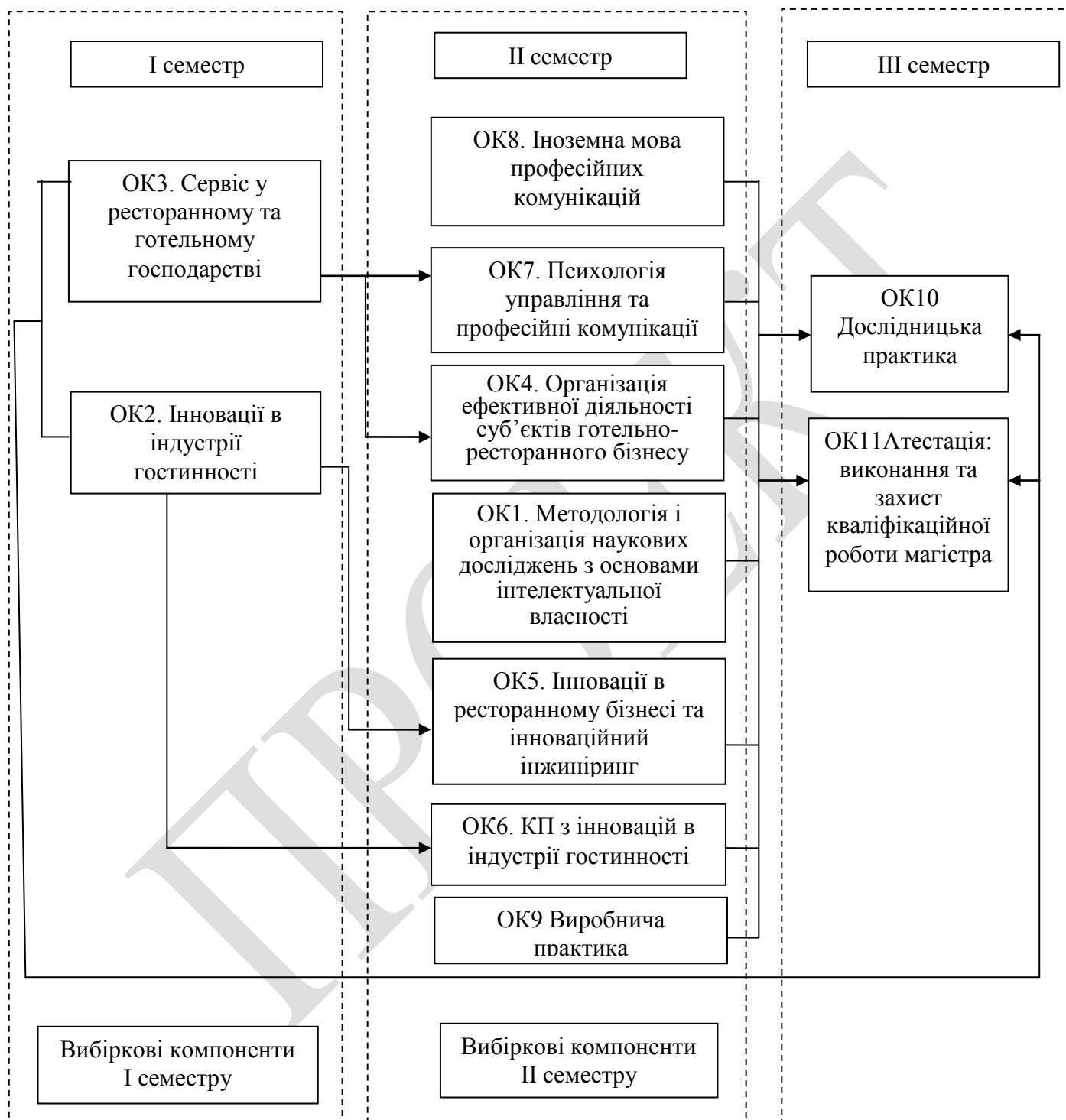
ПРОЕКТ

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ОК 1.	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	90	3	диф. залік
ОК 2	Інновації в індустрії гостинності	120	4	екзамен
ОК 3	Сервіс у ресторанному та готельному господарстві	90	3	екзамен
ОК 4	Організація ефективної діяльності суб'єктів готельно – ресторанного бізнесу	90	3	диф. залік
ОК 5	Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг	120	4	екзамен
ОК 6	КП з інновацій в індустрії гостинності	60	2	диф. залік
ОК 7	Психологія управління та професійні комунікації	90	3	диф. залік
ОК 8	Іноземна мова професійних комунікацій	90	3	екзамен
ОК 9	Виробнича практика	300	10	диф. залік
ОК 10	Дослідницька практика	300	10	диф. залік
ОК 11	Атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21	публічний захист
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	1980	66	х
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові компоненти 1 семестру	420	14	диф. залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 2 семестру	300	10	диф. залік
	РАЗОМ	720	24	Х
	РАЗОМ ЗА ОПП	2700	90	Х

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf

Кваліфікаційна робота магістра виконується за тематиками, що визначені як пріоритетні в ОНТУ, Стратегіях розвитку на регіональному та національному рівнях, деталізацію вимог регламентовано ОПП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

Кваліфікаційна робота має отримати рецензію від діючих провідних працівників індустрії гостинності. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти / його підрозділу або у репозитарії ОНТУ для публічного ознайомлення, що регламентовано відповідним Положенням «Про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/робіт здобувачів вищої освіти в Одеській національній академії харчових технологій» <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive.pdf>

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-1.pdf>), 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 працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення ОНТУ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНТУ 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

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

Програмні компетентності	Компоненти освітньої програми										
	Обов'язкові компоненти										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
Інтегральна компетенція	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
ЗК 1					+	+			+	+	+
ЗК 2	+	+	+		+	+		+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+		+	+			+	+	+
ЗК 4	+			+			+	+	+	+	+
ЗК 5	+		+	+	+	+			+	+	+
ЗК 6	+	+			+	+			+	+	+
ЗК 7		+	+		+	+	+		+	+	+
ЗК 8			+			+		+	+	+	+
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 *			+				+		+	+	+

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

Програмні результати Навчання	Компоненти освітньої програми										
	Обов'язкові компоненти										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1		+			+						+
ПРН 2								+	+	+	+
ПРН 3		+			+	+			+	+	+
ПРН 4					+	+			+	+	+
ПРН 5		+		+	+	+			+	+	+
ПРН 6	+				+	+					+
ПРН 7			+			+			+	+	+
ПРН 8		+			+						+
ПРН 9			+		+				+	+	+
ПРН 10				+			+		+	+	+
ПРН 11	+	+			+	+				+	+
ПРН 12	+						+	+	+		+
ПРН 13*			+	+			+				+
ПРН 14*			+				+		+	+	+

Примітка:* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК13 забезпечує програмний результат ПРН 13;

- оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК14 забезпечує програмний результат ПРН 14.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Стандарти вищої освіти України зі спеціальності
4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соціформ», 2010. – <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.
6. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>
7. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
8. 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.
9. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

10. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
11. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>

12. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: 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.

13. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. – режим доступу: file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf

14. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

«___» _____ 202_ р. _____
(підпис) Олександр КАМУШКОВ

Члени робочої групи:

«___» _____ 202_ р. _____
(підпис) Галина РЯШКО

«___» _____ 202_ р. _____
(підпис) Тетяна САВЧЕНКО

«___» _____ 202_ р. _____
(підпис) Лолія ЗАКІРЯЄВА

«___» _____ 202_ р. _____
(підпис) Наталія КРАСНА

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП