

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ПРОЕКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

«Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: Бакалавр 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 – 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

| | |
|---------------------|--------------------------------|
| галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| спеціалізація | |
| рівень вищої освіти | перший |
| ступінь | бакалавр |

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Федір ТРІШИН

Начальник НВ

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Любов ЛАНЖЕНКО

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

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис) Олесандр КАМУШКОВ

Декан факультету
Інноваційних технологій харчування
і ресторанно-готельного бізнесу

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис) Олесандр КАМУШКОВ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою факультету Інноваційних технологій харчування та ресторанно-готельного бізнесу у складі:

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**):

Лебеденко Тетяна Євгеніївна, доктор технічних наук, доцент, завідувачка кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

2. Член проектної групи: Коваленко Наталія Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

3. Член проектної групи: Халілова-Чуваєва Юлія Олександрівна, кандидат політологічних наук, доцент, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

4. Член проектної групи: Ряшко Галина Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

5. Член проектної групи: Нікітчина Тетяна Іванівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

6. Член проектної групи: Закіряєва Лолія Ерківна, директор з персоналу Vertex Hotel Group в Одеському регіоні.

7. Член проектної групи: Джазаа Амір Халільович, студент 3-го курсу спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", СВО "Бакалавр"

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

Зовнішній стейкхолдер 2: Авелічев Леонід Валентинович, директор ресторану "Хеврон"

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розташовані за посиланнями:

http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2022/02/RETS_Silchuk.pdf;

http://hospitality.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2022/02/RETS_Avelichev.pdf

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) 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 першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 04.03.2020 р. № 384, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ (ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ) ПРОГРАМИ

| <i>1. Загальна інформація</i> | |
|--|--|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу | Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня <u>бакалавр зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа</u> здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – <u>готельно-ресторанного бізнесу</u> |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Рівень вищої освіти – <u>перший</u> Ступінь вищої освіти – <u>бакалавр</u> Галузь знань – <u>24 Сфера обслуговування</u> Спеціальність – <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Бакалавр з <u>готельно-ресторанної справи</u> |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | <u>Готельно-ресторанна справа</u> |
| Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми | Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти; термін навчання 2 роки 10 місяців: на основі ОКР «Молодший спеціаліст» /ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» (за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)) випускників інших спеціальностей окрім зазначених вище; на основі освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. |
| Наявність акредитації | Акредитована до 01.07.2023 |
| Цикл/рівень | FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень |
| Передумови | Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст» Приєм здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством. |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До 01.07.2027 |
| Інтернет-адреса постійного | http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab |

| | |
|---|---|
| розміщення опису освітньої програми | |
| 2. Мета освітньої програми | |
| <p>Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних бакалаврів з готельно-ресторанної справи, що володіють необхідними загальними і фаховими компетентностями, з професійними та соціально важливими якостями, готових до успішного розв'язання складних комплексних спеціалізованих задач і практичних проблем для ефективних організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності закладів індустрії гостинності, здійснення управлінських та проектних функцій, що сприятиме сталому розвитку галузі на регіональному і національному рівнях тарозробці і запровадженню технологій для тривалого, здорового і щасливого життя людини.</p> | |
| 3. Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область | <p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>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 та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p> |
| Орієнтація освітньої програми | <p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців, що володіють сучасними загальними і фаховими знаннями організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності закладів індустрії гостинності, принципів управління та проектування підприємств ресторанного, готельного, рекреаційного господарства, навичками аналізу їх діяльності та</p> |

| | |
|--|---|
| | синтезу рішень для ефективного функціонування і розвитку в нинішньому бізнес - та соціально-професійному середовищі |
| Основний фокус освітньої програми спеціалізації і | <p>Акцент освітніх траєкторій на оволодіння професійними та соціально важливими компетентностями, необхідними для здійснення ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, навичками аналізу проблем в сфері гостинності та синтезу рішень складних комплексних спеціалізованих задач і практичних проблем організаційно-сервісного, виробничо-технологічного, аналітико-управлінського, проектно-пошукового, соціально-етичного характеру, спрямованих на забезпечення конкурентоспроможності закладів та покращення якості, безпечності, екологічних і економічних параметрів продукції і послуг, їх відповідності сучасним запитам споживачів і суспільства, вимогам регіонального і національного ринку.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного бізнесу, рекреаційного господарства; гостинність; організаційна, сервісна, виробничо-технологічна, аналітико-управлінська, проектна діяльність, якість продукції і послуг</p> |
| Особливості та відмінності | <p>Основний акцент робиться на отримання професійних компетентностей з організації ресторанного, готельного та рекреаційного господарства, технології та виробництва продукції і послуг, контролю їх якості, безпечності, екологічних і економічних параметрів, знань інформаційних систем, принципів маркетингу, управління і комунікацій в сфері гостинності. Особлива увага приділяється формуванню навичок розробки концепцій розвитку і проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з впровадженням інноваційних технологій, продукції чи сервісу з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів, історії та мультикультурності краю, його ресурсів та потенціалу, а також актуальності розвитку технологій, продукції та послуг для здорового, тривалого і щасливого життя людини.</p> <p>Реалізується через багатопрофільне ґрунтовне теоретичне і практичне навчання та підготовку в аудиторіях, навчальних і навчально-виробничих лабораторіях академії і в провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу міста Одеси, Одеського регіону та за кордоном, згідно укладених угод про співпрацю. Якість підготовки забезпечується викладачами академії необхідного профілю і рівня активності, а також залученням висококваліфікованих практиків сфери гостинності для проведення занять, лекцій, майстер-класів в аудиторіях вишу, в умовах підприємств та інших сучасних платформ для навчання і спілкування.</p> <p>Підготовка поєднується з формуванням у студентів орієнтації на постійний особистісний фаховий, культурний, фізичний розвиток та самовдосконалення, формування лідерських якостей,</p> |

| | |
|---|--|
| | комунікабельності, соціальної мобільності, адаптивності до динамічних умов сучасного бізнес-, соціального та професійного середовища. |
| 4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Працевлаштування | Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010 зі змінами №10 від 25 жовтня 2021 року № 810-21): 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т.ін.) 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т.ін.) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т.ін.) 1315 Ресторатор 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 4222.65 Адміністратор (господар) залу |
| Подальше навчання | Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих. |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Викладання будується на основі студентоцентрованого підходу, формуванні компетенцій, орієнтованих на вирішення проблем у сфері гостинності та мотивацію самонавчання. Навчання ведеться в інтерактивному форматі комбінуванням лекцій, практичних та лабораторних занять, ознайомчої, технологічної, організаційної та переддипломної практик, виконання курсових робіт та проектів, самостійної роботи і саморозвитку, передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості, розв'язання ситуаційних, розрахунково-аналітичних, проектно-пошукових завдань, включає використання кейс-методів, ділових ігор, дискусій, залучення спеціалізованих програмних, інформаційно-комп'ютерних продуктів, лабораторного і технологічного обладнання та інструментів, що в комплексі спрямовано на формування знань і критичного мислення, розвиток практичних |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>навичок і вмінь, їх реалізацію при виконанні індивідуальних та/або командних проектів і демонстрацію набутих компетентностей при публічному захисті.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення, навчання і консультування здійснюється з використанням академічних аудиторно-лабораторного, навчально-виробничого фонду, науково-технічної бібліотеки, Internet мережі, інформаційно-освітнього середовища Moodle та інших платформ.</p> |
| Оцінювання | <p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація.</p> <p>Поточне оцінювання на практичних та лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, презентації, есе тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/ диференційований залік, публічний захист курсових робіт та проектів, звітів з практики.</p> <p>Підсумкова атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра в присутності членів екзаменаційної комісії та зацікавлених роботодавців</p> |
| 6. Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | <p>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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов</p> |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>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</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>ЗК03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> |
| | <p>ЗК04 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій</p> |
| | <p>ЗК05 Здатність працювати в команді</p> |
| | <p>ЗК06 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і</p> |

| | | |
|---------------------------------------|-------------|---|
| | | 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 компетентності (СК) | СК01 | Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності |
| | СК02 | Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність |
| | СК03 | Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни |
| | СК04 | Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії |
| | СК05 | Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу |
| | СК06 | Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства |
| | СК07 | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів |
| | СК08 | Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів |
| | СК09 | Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів |
| | СК10 | Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу |
| | СК11 | Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності |
| | СК12 | Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, |

| | | |
|---------------------------------|--------------|--|
| | | формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу |
| | СК13 | Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу |
| | СК14* | Здатність розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції |
| | СК15* | Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності |
| 7. Результати навчання | | |
| Результати навчання (РН) | 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 рекреаційного господарства |
| | 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 |
| PH 10 | Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів |
| PH 11 | Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства |
| PH 12 | Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства |
| PH 13 | Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу |
| PH 14 | Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки |
| PH 15 | Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу |
| PH 16 | Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності |
| PH 17 | Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу |
| PH 18 | Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу |
| PH 19 | Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості |
| PH 20 | Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави |
| PH 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 |
| PH 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 |
| PH 23* | Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських |

| | | |
|--|---------------|---|
| | | виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції |
| | РН 24* | Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності |

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

| | |
|---|--|
| Кадрове забезпечення | Розробники програми: один доктор та чотири кандидати наук, які є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету, а також один здобувач вищої освіти та роботодавець. Всі науково-педагогічні працівники, що залучені до викладання освітніх компонент, щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу півдня України та у закладах вищої освіти України, Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо. |
| Матеріальне забезпечення | Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | 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) Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайті кафедри http://hospitality.ontu.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.ontu.edu.ua/ . |

9. Академічна мобільність

| | |
|---|--|
| Національна кредитна мобільність | Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між ОНТУ та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється Положенням про порядок перезарахування результатів навчання |
|---|--|

| | |
|---|--|
| | (навчальних дисциплін) в ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf |
| Міжнародна кредитна мобільність | ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних 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 |

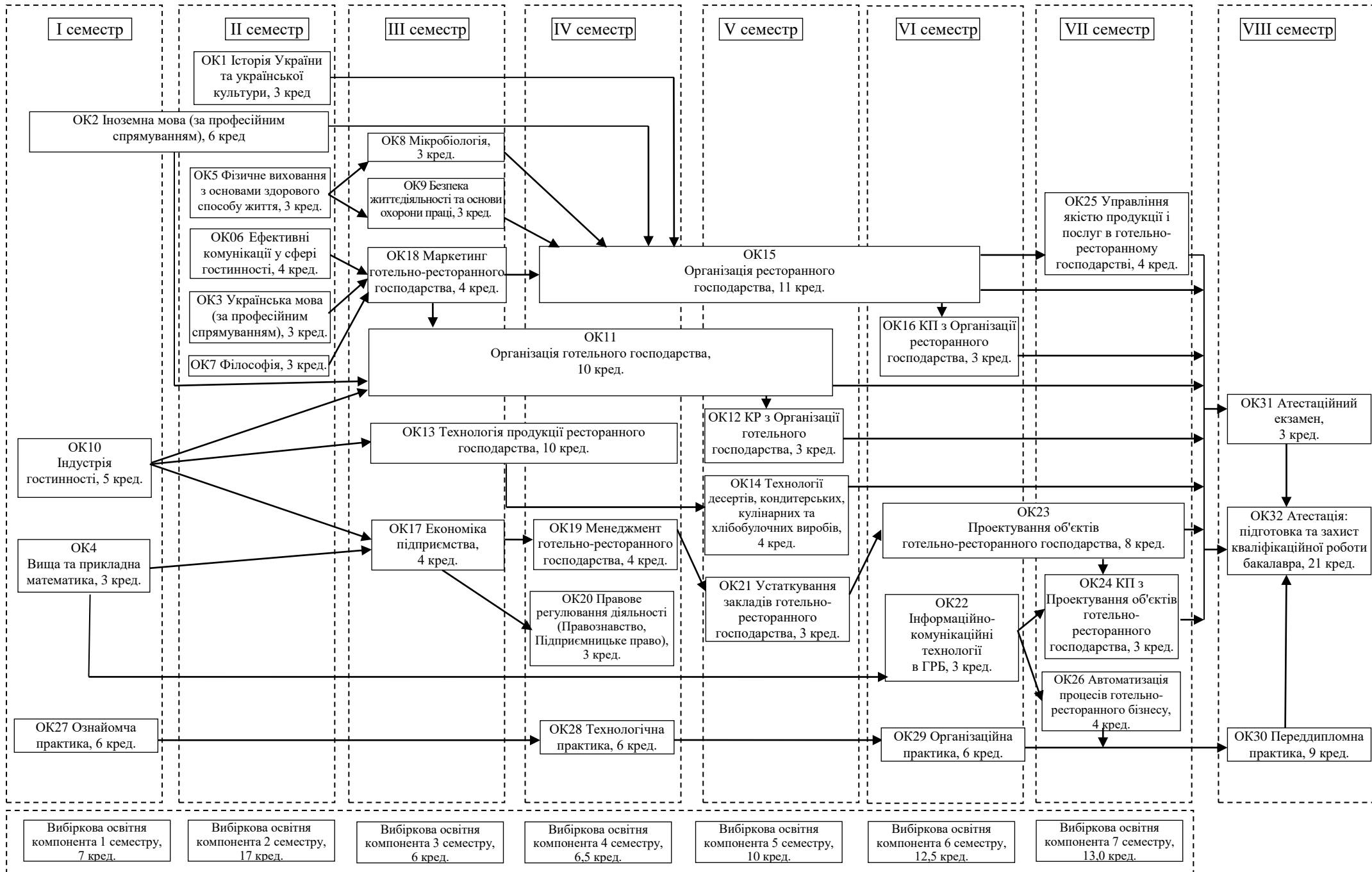
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| Шифр | Назва компоненти ОПП | Кількість годин | Кількість кредитів | Форма контролю |
|---------------------------------------|---|-----------------|--------------------|-----------------------|
| ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | | | |
| ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | |
| ОК 1 | Історія України та української культури | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 2 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 180 | 6 | екзамен |
| ОК 3 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 4 | Вища та прикладна математика | 90 | 3 | диф. залік |
| ОК 5 | Фізичне виховання з основами здорового способу життя | 90 | 3 | диф. залік |
| ОК 6 | Ефективні комунікації у сфері гостинності | 120 | 4 | диф. залік |
| ОК 7 | Філософія | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 8 | Мікробіологія | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 9 | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | 90 | 3 | екзамен |
| | Разом | | 31 | |
| ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | |
| ОК 10 | Індустрія гостинності | 150 | 5 | екзамен |
| ОК 11 | Організація готельного господарства | 300 | 10 | диф. залік екзамен |
| ОК 12 | КР з Організація готельного господарства | 90 | 3 | диф. залік |
| ОК 13 | Технологія продукції ресторанного господарства | 300 | 10 | диф. залік екзамен |
| ОК 14 | Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів | 120 | 4 | екзамен |
| ОК 15 | Організація ресторанного господарства | 330 | 11 | екзамен диф. залік |
| ОК 16 | КП з Організації ресторанного господарства | 90 | 3 | диф. залік |
| ОК 17 | Економіка підприємства | 120 | 4 | диф. залік |
| ОК 18 | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | 120 | 4 | екзамен |
| ОК 19 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 120 | 4 | екзамен |
| ОК 20 | Правове регулювання діяльності (Правознавство, Підприємницьке право) | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 21 | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 22 | Інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному | 90 | 3 | екзамен |

| Шифр | Назва компоненти ОПП | Кількість годин | Кількість кредитів | Форма контролю |
|---|---|-----------------|--------------------|-----------------------|
| | бізнесі | | | |
| ОК 23 | Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства | 240 | 8 | диф. залік екзамен |
| ОК 24 | КП з Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства | 90 | 3 | диф. залік |
| ОК 25 | Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві | 120 | 4 | екзамен |
| ОК 26 | Автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу | 120 | 4 | екзамен |
| | Разом | | 86 | |
| ОК 27 | Ознайомча практика | 180 | 6 | диф. залік |
| ОК 28 | Технологічна практика | 180 | 6 | диф. залік |
| ОК 29 | Організаційна практика | 180 | 6 | диф. залік |
| ОК 30 | Переддипломна практика | 270 | 9 | диф. залік |
| | Разом | | 27 | |
| ОК 31 | Атестаційний екзамен | 90 | 3 | екзамен |
| ОК 32 | Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра | 630 | 21 | публічний захист |
| | Разом | | 24 | |
| | РАЗОМ ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ | | 168,0 | |
| ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОПП* | | | | |
| ВК1 | Вибіркові освітні компоненти 1 семестру | | 7 | Диф.залік |
| ВК2 | Вибіркові освітні компоненти 2 семестру | | 17 | Диф.залік |
| ВК3 | Вибіркові освітні компоненти 3 семестру | | 6 | Диф.залік |
| ВК4 | Вибіркові освітні компоненти 4 семестру | | 6,5 | Диф.залік |
| ВК5 | Вибіркові освітні компоненти 5 семестру | | 10 | Диф.залік |
| ВК6 | Вибіркові освітні компоненти 6 семестру | | 12,5 | Диф.залік |
| ВК7 | Вибіркові освітні компоненти 7 семестру | | 13 | Диф.залік |
| | РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ | | 72 | |
| | РАЗОМ ЗА ОПП | | 240 | |

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної комплексної спеціалізованої задачі і практичних проблем для ефективних організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності закладів індустрії гостинності, здійснення управлінських та проектних функцій, що сприятиме сталому розвитку галузі на регіональному і національному рівнях та розробці і запровадженню технологій для тривалого, здорового і щасливого життя людини.

Атестаційний екзамен зі спеціальності спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р., №384 та даною освітньою програмою. Він проводиться у формі комплексного іспиту зі спеціальності, що включає питання з навчальних дисциплін "Організація готельного господарства", "Організація ресторанного господарства", "Технологія продукції ресторанного господарства", "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства", "Менеджмент готельно-ресторанного господарства".

Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра під час атестаційного комплексного екзамену здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, системи і шкали оцінювання, прийнятих та затверджених в ОНТУ.

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 бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП 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 фабрикації, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://card-file.ontu.edu.ua>), що регламентовано Положенням про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/робіт здобувачів вищої освіти в ОНТУ (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive-ONUT.pdf>).

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.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 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| Компоненти освітньої програми | Інтегральна компетентність | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|---------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|-------|-------|
| | | Загальні компетентності | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) компетенції | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | ЗК9 | ЗК10 | ЗК11 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6 | СК7 | СК8 | СК9 | СК10 | СК11 | СК12 | СК13 | СК14* | СК15* |
| OK01 | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK02 | | | | | + | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK03 | | | | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | |
| OK04 | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK05 | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK06 | + | | | | + | + | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | |
| OK07 | | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK08 | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK09 | + | | | | | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | + | | | | |
| OK10 | + | | | + | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | + | | | |
| OK11 | + | + | | + | | + | | | | + | + | | + | + | + | | | | | | | + | + | | | | + |
| OK12 | + | | | | | + | + | + | | + | + | | + | + | + | | | | | + | + | | | + | | | |
| OK13 | + | + | | + | | | | | | + | + | | + | | | | | | | + | + | | + | + | | | + |
| OK14 | + | + | | + | | | | | | + | | | + | | | | | | | + | + | | | + | | | + |
| OK15 | + | + | | | + | + | | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | + |
| OK16 | + | + | | | + | | + | + | | + | + | | + | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | | | |
| OK17 | + | | | + | | | | | | + | | | | | | + | | | | | | | | | + | | |
| OK18 | + | + | | + | + | | | | + | + | + | | | + | + | + | + | | | + | | | + | + | + | | |
| OK19 | + | | | | + | | | | + | + | | | + | + | + | + | + | | | | | | | + | + | | |
| OK20 | + | | + | + | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | | | | | |
| OK21 | + | | | + | | | | | | + | | | + | | | | | | | | | + | + | | | | |
| OK22 | + | | | | + | | | | | + | + | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| OK23 | + | | | | + | | | | | + | + | | + | + | + | | + | | | | + | + | | | | | + |
| OK24 | + | | | + | | | + | | | + | + | | | + | + | + | + | + | | | + | + | | | | | + |
| OK25 | + | | + | + | | | | | + | | | | | | + | | + | | | | | | + | | | | + |

| Компонент и освітньої програми | Інтегральна компете | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| | | Загальні компетентності | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) компетенції | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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 | С К 10 | С К 11 | С К 12 | С К 13 | СК 14 * | СК 15 * |
| ОК26 | + | | | | + | + | | | + | | | | | | + | | | | + | | | | | | | | |
| ОК27 | + | + | | + | | + | | | | + | + | | + | | + | | | | | | | | | | | | |
| ОК28 | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | | | | | | | | | | + | | |
| ОК29 | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | + | | + | + | + | | | | |
| ОК30 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК31 | + | | + | + | + | | + | | | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |
| ОК32 | + | | + | + | + | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + |

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| Компоненти освітньої програми | Програмні результати навчання | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---|
| | 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 | ПРН 15 | ПРН 16 | ПРН 17 | ПРН 18 | ПРН 19 | ПРН 20 | ПРН 21 | ПРН 22 | ПРН 23* | ПРН 24* | |
| OK 01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | |
| OK 02 | | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 03 | | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 04 | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | |
| OK 06 | | | | | | | | + | | | | | | | | | + | | | | | | | | |
| OK 07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | |
| OK 08 | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | |
| OK 09 | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | + | | | | | |
| OK11 | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK11 | + | + | | | + | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | | + |
| OK12 | + | + | | | | | + | | | + | | | | | | + | | + | | | | | | | |
| OK13 | | | | | + | | | | | + | | + | | | | | | | | | | | | + | |
| OK14 | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | | | | | + | |
| OK15 | + | + | | | + | | + | | + | + | | + | | | | | | | | | | | | | + |
| OK16 | + | + | | | + | | + | | + | | | | | | | + | | + | | | | | | | |
| OK 17 | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | | | |
| OK 18 | | | | + | | | + | + | | | + | | | | | | + | | | | | | | | |
| OK 19 | | | | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | | | |
| OK 20 | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | | |
| OK 21 | | | | | | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| OK 22 | | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 23 | + | | | | | + | | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | + |
| OK 24 | + | | | | | + | | | + | | | | | + | | + | | + | | | | | | | + |
| OK 25 | + | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | + | | | | | + |
| OK 26 | | | | | | | + | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | |

| Компоненти освітньої програми | Програмні результати навчання | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--|
| | PH 1 | PH 2 | PH 3 | PH 4 | PH 5 | PH 6 | PH 7 | PH 8 | PH 9 | PH 10 | PH 11 | PH 12 | PH 13 | PH 14 | PH 15 | PH 16 | PH 17 | PH 18 | PH 19 | PH 20 | PH 21 | PH 22 | PH 23* | PH 24* | |
| OK 27 | | + | + | | + | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | |
| OK 28 | + | + | + | | + | | | + | | | | | | | | + | | + | | | | | | | |
| OK 29 | + | | | | + | + | + | | + | | | | + | + | | + | | + | | | | | | | |
| OK30 | | | | + | | | | + | | + | | + | | + | | + | + | + | | + | | | | | |
| OK31 | + | + | | | + | + | + | | + | + | | | + | | + | | | | | | | | | | |
| OK 32 | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | | + | + | |

Примітка:

* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією SK14* забезпечує програмний результат PH23*, SK15* забезпечує програмний результат PH24*

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. Стандарти вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p/para12#n12>
6. 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-p>.
7. 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. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "Налаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетеностей для різних предметних областей) – URL: <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>.

11. 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. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>

12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protsees-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>

13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Члени робочої групи:

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Наталія КОВАЛЕНКО

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Юлія ХАЛІЛОВА-ЧУВАСВА

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Галина РЯШКО

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Тетяна НІКІТЧІНА

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Лолія ЗАКІРЯЄВА

«___» _____ 2024 р. _____
(підпис)

Амір ДЖАЗА

Зареєстровано

Методист відділу ЛАтаС НЦООП

_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)
« ____ » _____ 2024 р.

Перевірено

Методист відділу ЛАтаС НЦООП

_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)
« ____ » _____ 2024 р.

Хронологія перегляду освітньої програми

Описуються зміни, що були внесені до ОП у процесі її історичного розвитку із зазначенням причин внесення, ініціаторів внесення (стейкхолдерів) та відповідних протоколів методичної Ради спеціальності за якими проведені ці зміни (окрім випадків значного оновлення ОП, у разі значного оновлення програма пере затверджується згідно встановленого порядку).