



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Перший**

**СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Бакалавр**

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 241 Готельно-ресторанна справа**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 24 Сфера обслуговування**

**ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Державного біотехнологічного  
університету**

**протокол № 9 від «16» травня 2023р.)**

**та вводиться в дію з «01» вересня 2023р.**

**В.о. ректора**

**/Андрій Кудряшов/**

**Харків – 2023**

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено на основі Стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 04.03.2020 № 384) галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розроблено проектною групою у складі:

1. Каленік К.В., к.е.н., доцент, кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
2. Полупан В.В., к.т.н., доцент, кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
3. Попова Т.М. к.т.н., доцент, кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ООО «Пак Майя», Почесний консул Туреччини в Україні  
В.М. Бєлий
2. Директор ФОП «VIVA FOUR ROOM & ЧЕМОДАН» І. М. Бароніна

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний біотехнологічний університет Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС; На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію спеціальності: УД 21015716, виданий Міністерством освіти і науки України
<b>Цикл/рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти; НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» або освітньо-професійний ступінь «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр»

	Умови, визначені у положенні «Правила прийому до Державного біотехнологічного університету в 2023 році» ( <a href="http://btu.kharkov.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/">http://btu.kharkov.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/</a> )
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01 липня 2026 року
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/">https://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
<p>Елітна підготовка висококваліфікованих фахівців, з готельно-ресторанного бізнесу, здатних на основі поєднання концептуальних наукових, практичних знань та компетентностей вирішувати завдання з організації управлінської, сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, в тому числі на міжнародному ринку, володіти критичним осмисленням теорій, принципів, методів і понять у сфері гостинності, нести відповідальність за прийняття та ухвалення рішень в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища.</p>	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	<p><b>Галузь знань - 24 Сфера обслуговування</b>  <b>Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа</b>  Обов'язкові освітні компоненти циклу загальної і професійної підготовки – 180 кредитів ЄКТС (75%), у т.ч. практична підготовка – 21 кредит ЄКТС (8,75%), атестація – 11 кредитів ЄКТС (4,6%); вибіркові компоненти – 60 кредитів ЄКТС (25%)  <b>Об'єкти вивчення:</b> 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.  <b>Цілі навчання:</b> 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.  <b>Теоретичний зміст предметної області:</b>  <i>Основні поняття:</i> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів,</p>

	<p>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><i>Концепції:</i> гуманістична, глобалізаційна, геопросторової організації, національної ідентичності, патріотично-виховна, сталого розвитку; інформаційна, холістичного маркетингу, сервісна, постіндустріальна;</p> <p><i>Принципи,</i> які визначають закономірності підготовки фахівців: студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, практикоорієнтований, міждисциплінарний.</p> <p><i>Предметна область містить:</i> технології та організації готельного обслуговування, технології та організації ресторанного обслуговування, технології виготовлення продукції ресторанного господарства, знання стандартів якості надання та розробки готельно-ресторанних послуг, основ еногастрономії та сервісології, іміджевої ідеології, інформаційних систем і технологій в готельно-ресторанному бізнесі та сфері послуг, економіки сфери обслуговування, менеджменту та маркетингу у галузі гостинності, правового регулювання та безпеки у сфері гостинності, стратегічного управління у міжнародному готельному та ресторанному бізнесі, проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методика та технології:</b> загально- та спеціально-наукові (методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні), інформаційні, методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання, карти, атласи, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, обладнання тематичних кабінетів та лабораторій готельно-ресторанної справи, спортивне спорядження та ін. Самостійна робота здобувача освіти забезпечується за допомогою модульного об'єктно-орієнтованого динамічного навчального електронного середовища Moodle. Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Зміст програми спрямований на загальну та</p>

	<p>професійну підготовку конкурентоздатного фахівця, який володіє сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, творчої діяльності, безперервної самоосвіти, професійного самовдосконалення та для забезпечення високих вимог ринку праці фахівцями нової формації, здатними працювати в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Загальна освіта в сфері обслуговування та провадження готельно-ресторанної діяльності.</p> <p>Ключові слова: організація готельного, ресторанного господарства, економіка підприємства готельно-ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, менеджмент і маркетинг готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві, історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі тощо.</p> <p>Дисципліни та модулі, що включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Міждисциплінарна, багатопрофільна теоретична підготовка фахівців з урахуванням вимог сьогодення, використанням сучасних інформаційних технологій, програмних продуктів і комп'ютерних технічних засобів, посиленою практично-професійною складовою та науково-дослідницьким компонентом (підготовка та захист кваліфікаційної роботи).</p> <p>Залучення до освітнього процесу іноземних та вітчизняних науковців, фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Щорічне проходження практики та можливість стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Бакалаври з готельно-ресторанної справи можуть працювати на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні тощо). Фахівці готуються для</p>



	<p>організаційно-управлінської, господарської, виробничої, комерційної та науково-дослідної діяльності у сфері гостинності.</p> <p>Випускники можуть займати посади, виконуючи професійні роботи у відповідності з національним Класифікатором професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1):</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування;  3414 Фахівець із конференц-сервісу;  3414 Фахівець з організації дозвілля;  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;  3436 Помічники керівників;  145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства;  1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;  1456 Менеджер (управитель) ресторану;  1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні);  1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв.</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники-бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи:  2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);  2482.2 Фахівець із готельної справи;  2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;  123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК, другого циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване ініціативне навчання, проблемно-орієнтоване самонавчання; проведення лекційних, практичних і лабораторних та семінарських занять; організація наукових конференцій та семінарів;

	<p>залучення студентів до участі в наукових конференціях, конкурсах, олімпіадах та науково-дослідних заходах. Самостійне навчання, проблемно-орієнтоване навчання, консультації з викладачами.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Застосовуються інноваційні технології електронного навчання. Проблемні, інтерактивні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні технології навчання.</p> <p>Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Рейтингова система оцінювання, поточний та підсумковий контроль.</p> <p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестовий контроль знань, презентація роботи, захист та обґрунтування результатів лабораторних та практичних робіт. Підсумковий контроль: заліки, письмові екзамени, захист звіту з практики, курсової роботи.</p> <p>Атестація здійснюється у формі атестаційного іспиту та публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за національною чотирибальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); дворівневою національною шкалою (зараховано /не зараховано); 100-бальною шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>



<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 01.</b> 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.
	<b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	<b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	<b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
	<b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.
	<b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	<b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	<b>ЗК 08.</b> Здійснення безпечної діяльності.
	<b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	<b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	<b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b>	<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	<b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	<b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	<b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	<b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах

	(закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
	<b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
	<b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
	<b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання 8 раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	<b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .
	<b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
	<b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 14.</b> Здатність створювати позитивний імідж та формувати фірмовий стиль підприємства готельного та ресторанного бізнесу за допомогою іміджмейкерства крізь призму людського фактору
<b>7 – Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
<b>РН 01</b>	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
<b>РН 02</b>	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.
<b>РН 03</b>	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
<b>РН 04</b>	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

<b>PH 05</b>	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>PH 06</b>	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
<b>PH 07</b>	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
<b>PH 08</b>	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
<b>PH 09</b>	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
<b>PH 10</b>	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
<b>PH 11</b>	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
<b>PH 12</b>	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
<b>PH 13</b>	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
<b>PH 14</b>	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
<b>PH 15</b>	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>PH 16</b>	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
<b>PH 17</b>	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
<b>PH 18</b>	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
<b>PH 19</b>	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
<b>PH 20</b>	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
<b>PH 21</b>	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.

<b>PH 22</b>	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.
<b>PH 23</b>	Визначати та формувати конкурентоспроможний фірмовий стиль, внутрішній та зовнішній імідж підприємства готельного та ресторанного бізнесу за допомогою навичок сучасного іміджмейкера та механізмів впливу імідж – образу на масову свідомість
<b>PH 24</b>	Розуміти та оперувати естетичними категоріями на підставі знання форм і типів культур, естетичної спадщини світової культури, сучасних естетичних уявлень та потреб споживачів.

### **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Викладачі, що забезпечують освітньо-професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти. Можлива участь закордонних фахівців та фахівців-практиків при викладанні дисциплін. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Забезпеченість згідно вимог навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі проведення навчальних занять. Для забезпечення освітнього процесу наявні навчально-наукові лабораторії кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями достатнє для виконання навчальних планів, соціальна інфраструктура включає спортивний комплекс, медпункт, базу відпочинку. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Навчальний процес забезпечено підручниками, довідковою літературою, методичними виданнями викладачів. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю. Забезпеченість бібліотеки фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/ освітньо-наукова/ видавнича/ атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові

	<p>структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт ДБТУ: <a href="http://btu.kharkov.ua">http://btu.kharkov.ua</a></li> <li>– офіційний сайт факультету: <a href="http://btu.kharkov.ua/fakulteti-instituti/fakultet-upravlinnya-torgovelno-pidpriyemnitskoyu-ta-mitnoyu-diyalnisty/">http://btu.kharkov.ua/fakulteti-instituti/fakultet-upravlinnya-torgovelno-pidpriyemnitskoyu-ta-mitnoyu-diyalnisty/</a></li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека ДБТУ, читальні зали, репозитарій;</li> <li>– віртуальне навчальне середовище Moodle;</li> <li>– графіки навчального процесу</li> <li>– навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>– силабуси та робочі програми дисциплін;</li> <li>– матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, кваліфікаційних робіт;</li> <li>– тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань;</li> <li>– пакети комплексних контрольних робіт</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>Кожен здобувач вищої освіти має можливість в рамках національної академічної мобільності проходити у закладах вищої освіти-партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів.</p> <p>Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами. Можливість участі у програмі Erasmus+, проектах міжнародної кредитної мобільності на основі двосторонніх договорів між університетом та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян, згідно чинного законодавства про підготовку іноземних громадян. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на загальних умовах, за контрактною формою навчання, з додатковою мовною підготовкою.</p>



## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>			
<i>Цикл загальної підготовки</i>			
ОК 01	Права людини та громадянське суспільство	3	Залік
ОК 02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14	Залік
ОК 03	Вища та прикладна математика	4	Екзамен
ОК 04	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 05	Економічна теорія (мікро, макро)	4	Екзамен
ОК 06	Інформаційні та комунікаційні технології	4	Екзамен
ОК 07	Основи наукових досліджень	4	Екзамен
ОК 08	Фізична культура (факультатив)	-	факультатив
ОК 09	Соціологія комунікацій	3	Залік
ОК 10	Філософія	3	Залік
	Усього за циклом	42	
<i>Цикл професійної підготовки</i>			
ОК 11	Основи гостинності	5	Екзамен
ОК 12	Навчальна практика «Вступ до фаху»	6	Диф. залік
ОК 13	Сервісологія	4	Екзамен
ОК 14	Технологія продукції ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 15	Організація готельного господарства	12	Екзамен, курсова робота
ОК 16	Гігієна, санітарія і мікробіологія галузі	3	Залік
ОК 17	Підприємництво	3	Екзамен
ОК 18	Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 19	Організація ресторанного господарства	12	Екзамен, курсова робота
ОК 20	Господарське та трудове право	3	Залік
ОК 21	Облік та оподаткування у готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 22	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	Екзамен
ОК 23	Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 24	Менеджмент закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 25	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4	Екзамен
ОК 26	Інженерна графіка	4	Залік
ОК 27	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Залік
ОК 28	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ОК 29	Організація роботи сомельє і еногастрономія	4	Екзамен
ОК 30	Іміджева ідеологія в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен

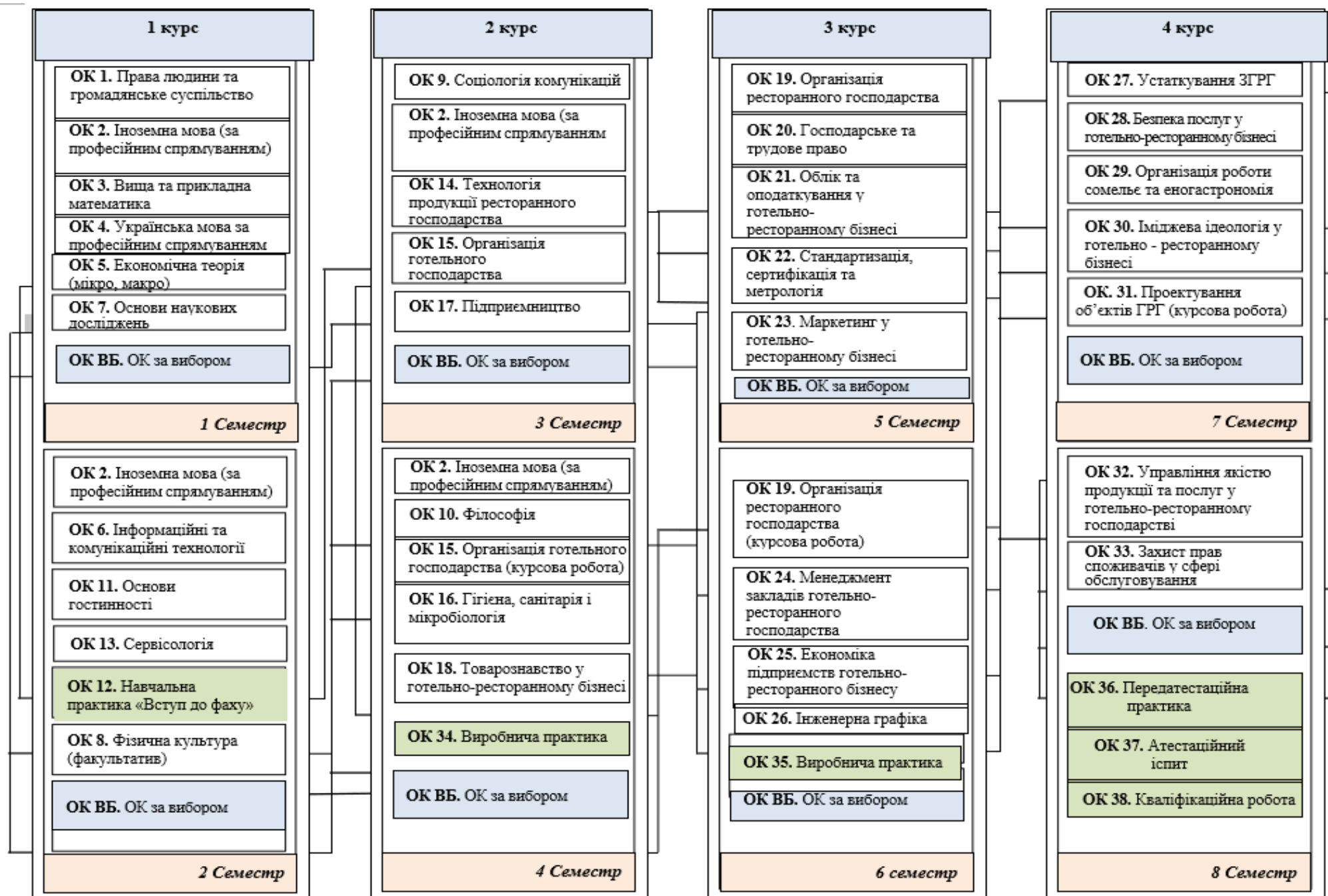


ОК 31	Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	Екзамен, курсова робота
ОК 32	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 33	Захист прав споживачів у сфері обслуговування	4	Екзамен
ОК 34	Виробнича практика	5	Диф. залік
ОК 35	Виробнича практика	6	Диф. залік
ОК 36	Передатестаційна практика	4	Диф. залік
ОК 37	Атестаційний іспит	1	Атестаційний іспит
ОК 38	Кваліфікаційна робота	9	Захист кваліфікаційної роботи
Усього за циклом		138	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>			
1	2	3	4
ОК ВБ	ОК за вибором	60	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240,0</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа є складовою освітньої програми, що визначає логічну послідовність вивчення навчальних дисциплін, а також узгодження їх змісту за темами в часі. Розроблена для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти згідно з кваліфікаційними вимогами до видів професійної діяльності. Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа сформована з урахуванням взаємозв'язку між дисциплінами, практичною підготовкою і підсумковою атестацією першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

## СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи, що передбачено стандартом Вищої освіти (наказ МОН України від 04.03.2020 № 384). Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, склад якої затверджується наказом по Державному біотехнологічному університету. До складу комісії можуть включатись представники роботодавців та їх об'єднань.
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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 готельно-ресторанної 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 університету або його структурного підрозділу, або в університетському репозитарії.

### 4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Принципи забезпечення якості освіти</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- відповідність європейським і національним стандартам якості вищої освіти;</li><li>- системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх рівнях освітнього процесу;</li><li>- процесний підхід до управління;</li><li>- здійснення моніторингу якості;</li><li>- постійне підвищення якості;</li><li>- залучення здобувачів вищої освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості;</li><li>- публічність інформації на всіх етапах забезпечення якості.</li></ul>
--	---

<p><b>Процедури забезпечення якості освіти</b></p>	<p>удосконалення планування освітньої діяльності;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- затвердження, моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм;</li> <li>- підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти;</li> <li>- покращення кадрового потенціалу університету;</li> <li>- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу;</li> <li>- розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом;</li> <li>- забезпечення публічності інформації про діяльність університету;</li> <li>- створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях учасників освітнього процесу.</li> </ul>
<p><b>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механізм розробки та затвердження освітніх програм регулюється «Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм».</li> <li>2. Перегляд освітніх програм відбувається за результатами їхнього моніторингу.</li> <li>3. Критерії, за якими відбувається перегляд освітніх програм, формулюються як у результаті зворотного зв'язку із науково-педагогічними працівниками, здобувачами вищої освіти, випускниками і роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку галузі та потреб суспільства.</li> <li>4. Відповідальні за впровадження та виконання освітніх програм: випускова кафедра, науково-методична та вчена ради факультету, навчальний відділ, вчена рада університету.</li> </ol>
<p><b>Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оцінювання якості знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про проведення поточного та семестрового контролю навчання студентів».</li> <li>2. Критерії оцінювання є обов'язковою складовою навчальної програми дисципліни. На початку семестру науково-педагогічний працівник, який викладає теоретичну частину дисципліни, повинен ознайомити студентів зі змістом, структурою, формою екзаменаційної (залікової) роботи та прикладами завдань попередніх років, а також із системою і критеріями її оцінювання.</li> <li>3. Для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні анонімні опитування (анкетування) студентів і</li> </ol>

	<p>випускників, а також моніторинг оцінювання ступеня задоволення здобувачів вищої освіти.</p> <p>4. Результати оцінювання здобувачів вищої освіти обговорюються на засіданні вченої ради та оприлюднюються на офіційному вебсайті університету</p> <p>5. Відповідальні за впровадження та виконання: дирекція, навчальний відділ, студентська рада, науково-методична рада, центр менеджменту якості університету.</p>
<p><b>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників</b></p>	<p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників регулюється Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників, аспірантів і співробітників структурних підрозділів університету та здійснюється на договірній основі у відповідності до діючої нормативної бази та базується на принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обов’язковості та періодичності проходження підвищення кваліфікації;</li> <li>– прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації;</li> <li>– моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійного діяльності;</li> <li>– впровадження результатів підвищення кваліфікації чи стажування в наукову та педагогічну діяльність.</li> </ul>
<p><b>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</b></p>	<p>Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів вищої освіти ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) При плануванні, розподілі та наданні навчальних ресурсів і забезпеченні підтримки здобувачів вищої освіти враховуються потреби наявного студентського контингенту відповідно до форм навчання. Внутрішнє забезпечення якості освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність та можуть їх використовувати у навчанні.</p> <p>Для самостійної роботи студентів запроваджено електронний ресурс Moodle, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін. Забезпеченість навчально-методичними матеріалами електронного ресурсу Moodle для кожної навчальної дисципліни становить понад 70%, що відповідає встановленим нормативам.</p>
<p><b>Наявність інформаційних систем для ефективного</b></p>	<p>Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності в університеті сприяє автоматизована система управління, яка забезпечує: єдиний механізм у роботі з документами, унеможливорює їх дублювання, допомагає ефективно</p>

<b>управління освітнім процесом</b>	<p>здійснювати їх пошук, володіючи мінімальною інформацією про них, надає можливість паралельного виконання операцій, що дозволяє скоротити час руху документів і підвищити оперативність їх виконання.</p>
<b>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</b>	<p>Достовірна, об'єктивна, актуальна та легкодоступна інформація про навчальний процес за спеціальністю 241 публікується на офіційному вебсайті Державного біотехнологічного університету, включаючи освітні програми з висвітленням критеріїв відбору на навчання, запланованих результатів навчання за цими програмами, кваліфікації, а також зміст освітніх компонентів.</p>
<b>Запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти</b>	<p>Система забезпечення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті, базується на моральних нормах, правилах етичної поведінки та принципах академічної доброчесності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сприяння становленню та розвитку партнерських відносин між учасниками освітнього процесу;</li> <li>– сприяння формуванню та поширенню позитивного іміджу університету;</li> <li>– збереження та примноження традицій університету, підвищення його престижу власними досягненнями;</li> <li>– виявлення толерантності та поваги до релігії, культури, звичаїв та традицій учасників освітнього процесу всіх національностей;</li> <li>– допомоги учасникам освітнього процесу, що опинились в складних життєвих обставинах та ін.;</li> <li>– забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу досягається шляхом функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.</li> </ul> <p>Перевірка наукових, навчально-методичних, кваліфікаційних та навчальних робіт на наявність академічного плагіату має на меті запобігання поширення плагіату в письмових роботах, розвитку навичок коректної роботи із джерелами інформації; дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань, активізації самостійності і індивідуальності при створенні авторського твору та відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування.</p> <p>Учасники освітнього процесу несуть адміністративну та дисциплінарну відповідальність за не доброчесну поведінку.</p>

## 5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компетентності	Обов'язкові компоненти ОП																																									
	ІК	Цикл загальної підготовки										Цикл професійної підготовки																														
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38			
ЗК 01		•								•	•	•																														
ЗК 02		•								•	•	•									•	•														•	•	•				
ЗК 03				•	•		•	•				•	•				•						•					•		•			•	•								
ЗК 04			•	•		•									•									•	•											•	•	•	•	•		
ЗК 05										•		•	•			•				•				•	•					•			•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 06				•							•																									•	•	•				
ЗК 07		•								•		•		•																					•	•	•					
ЗК 08										•		•		•		•			•	•			•						•	•			•	•	•	•	•	•	•			
ЗК 09				•		•		•											•			•	•				•	•		•	•								•	•		
ЗК 10		•	•		•		•			•		•	•		•	•	•			•	•			•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 11			•																																		•	•	•			
СК 01					•	•				•	•		•	•	•		•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
СК 02												•				•				•			•	•	•		•	•		•	•					•	•	•	•			
СК 03										•					•		•	•	•	•		•	•	•	•				•						•	•	•	•				
СК 04			•		•					•		•		•	•	•	•							•	•					•									•	•	•	•
СК 05															•		•	•	•		•	•		•	•		•	•		•								•	•	•	•	
СК 06															•	•	•			•			•						•	•						•	•	•	•	•	•	
СК 07							•							•	•								•					•							•	•	•	•	•	•	•	
СК 08							•							•	•	•				•									•							•	•	•	•	•	•	•
СК 09			•											•						•								•	•									•	•	•	•	
СК 10				•	•	•	•							•	•	•		•				•			•	•			•	•								•	•	•	•	
СК 11					•									•			•	•					•					•	•	•						•	•	•	•	•	•	
СК 12						•								•	•		•			•				•	•		•	•		•								•	•	•	•	
СК 13						•								•					•			•	•		•	•			•								•	•	•	•	•	
СК 14													•										•														•					





Код н/д	Обов'язкові компоненти освітньої програми	ІРН 01	ІРН 02	ІРН 03	ІРН 04	ІРН 05	ІРН 06	ІРН 07	ІРН 08	ІРН 09	ІРН 10	ІРН 11	ІРН 12	ІРН 13	ІРН 14	ІРН 15	ІРН 16	ІРН 17	ІРН 18	ІРН 19	ІРН 20	ІРН 21	ІНР 22	ІНР 23	ІНР 24
ОК 19	Організація ресторанного господарства	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•				
ОК 20	Господарське та трудове право	•	•													•	•				•	•			
ОК 21	Облік та оподаткування у готельно-ресторанному бізнесі	•	•		•	•						•				•	•								
ОК 22	Стандартизація, сертифікація та метрологія	•	•			•		•					•				•	•							
ОК 23	Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	•	•		•	•	•		•					•		•			•	•	•				
ОК 24	Менеджмент закладів готельно-ресторанного господарства	•	•		•	•			•					•		•				•	•	•			
ОК 25	Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	•	•		•	•						•		•		•					•				
ОК 26	Інженерна графіка						•					•													
ОК 27	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	•	•		•	•			•								•		•						
ОК 28	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі	•	•			•		•							•		•	•							
ОК 29	Організація роботи сомельє та еногастрономія	•	•			•	•	•	•	•	•		•				•	•							
ОК 30	Іміджева ідеологія в готельно-ресторанному господарстві		•		•				•															•	•
ОК 31	Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	•	•		•				•			•			•		•		•		•				
ОК 32	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	•	•		•	•		•		•	•		•			•	•								
ОК 33	Захист прав споживачів у сфері обслуговування	•	•			•		•	•				•			•					•	•			
ОК 34	Виробнича практика		•	•		•			•						•		•	•							
ОК 35	Виробнича практика		•	•		•			•						•		•	•							
ОК 36	Передатестаційна практика	•	•		•			•		•				•		•	•	•							
ОК 37	Атестаційний іспит	•	•		•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•						
ОК 38	Кваліфікаційна робота	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						

## 7. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>]; 11 - Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>]
2. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>].
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>].
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>].
4. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>].
5. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>].
6. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf)].
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3).
8. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempusoffice.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf)].
9. Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_glossariy\\_Visha\\_osvita\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf)].
10. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)].
11. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf)].
12. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf)].
13. Стратегії розвитку ДБТУ на 2022-2027 рр.
14. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>].
15. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].