



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 241 Готельно-ресторанна справа

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 24 Сфера обслуговування

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр 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

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет, Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю, Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат УД № 21003553, виданий за рішенням Акредитаційної комісії від 27.12.2018 р. Протокол № 133. Наказ МОН України № 13 від 08.01.2019 р., термін дії до 1 липня 2024 р.
Цикл/рівень	Другий (магістерський) рівень FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Наявність першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, або диплому спеціаліста, магістра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету» (http://btu.kharkov.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет –адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців у сфері готельного і ресторанного бізнесу шляхом інтеграції знань та здатності розв'язування складних спеціалізованих задач дослідницького та/або інноваційного характеру; освоєння засад методології професійної та наукової діяльності, інших компетентностей, достатніх для ефективного виконання завдань відповідного рівня професійної діяльності фахівця у сфері готельно-ресторанного бізнесу у нових або незнайомих середовищах з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності; забезпечення елітної освіти, що створює умови для	

творчого розвитку, освітньої мобільності та міжнародного визнання, формування інноваційного, освітнього і наукового простору для забезпечення розкриття потенціалу, можливостей самореалізації та професійного розвитку, забезпечення високих вимог ринку праці фахівцями нової формації, здатними працювати в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища, підготовка інтелектуальних ресурсів, здатних вирішувати державні, європейські та світові проблеми.

3 – Характеристика освітньої програми

<p>Предметна область, (галузь знань, спеціальність)</p>	<p><i>Об'єкти вивчення:</i> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p><i>Цілі навчання</i> – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області.</i> Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу</p>

	та здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей, творчого потенціалу, ініціативи і новаторства фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, девелопмент, інновації, гостинність, крос-культура, конкурентоспроможність, якість обслуговування, аналіз, дослідження
Особливості програми	Міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт та професійної інноваційної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідні робочі місця із виконання функцій керівників підприємств індустрії гостинності та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм (<i>ДК 003:2010 Національний класифікатор України</i>): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 229.1 Керівні робітники апарату центральних органів державної влади 1229.3 Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 2481.1. Наукові співробітники. 248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи

	<p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</p> <p>Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду.</p> <p><i>International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):</i></p> <p>1411 Hotel managers 1412 Restaurant managers 2351 Education methods specialists</p> <p>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, якому відповідає 8 рівень НРК України, 3 цикл FQ-EHEA та 8 рівень EQF-LLL.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання. Комбінація лекцій, практичних та лабораторних занять із використанням активних методів навчання, що розвивають комунікативні та лідерські навички та уміння працювати в команді. Самостійне навчання, проблемно-орієнтоване навчання, консультації з викладачами. Використання технологій дистанційного навчання.</p>
Оцінювання	<p>Поточне оцінювання – опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, есе, кейси, наукові презентації.</p> <p>Підсумкове оцінювання – заліки, усні та письмові екзамени, захист курсової роботи, захист звітів з практики, захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру з готельно-ресторанної справи</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді</p>

	<p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)</p>	<p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або</p>

	незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
7. Програмні результати навчання	
<p>Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти (обов'язкові програмні результати навчання)</p>	<p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання</p>

	<p>стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які 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, в т.ч. закордонні.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>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.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Освітній 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.</p> <p>Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про</p>

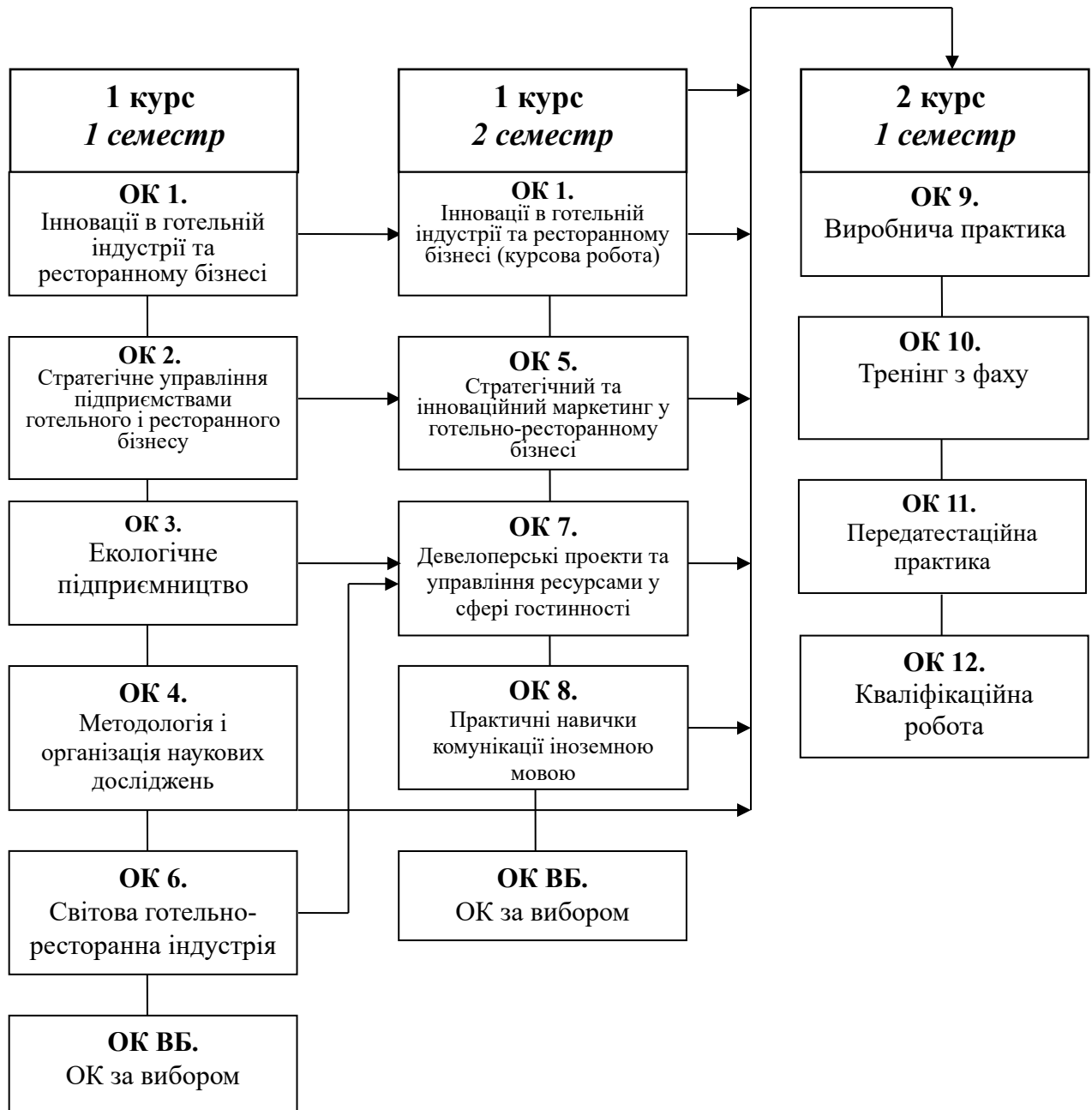
	<p>акредитацію, освітня/ освітньо-наукова/ видавнича/ атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація):</p> <ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт ДБТУ: http://btu.kharkov.ua – офіційний сайт факультету: http://btu.kharkov.ua/fakulteti-instituti/fakultet-upravlinnya-torgovelnopidpriyemnitskoyu-ta-mitnoyudiyalnisty/ – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека ДБТУ, читальні зали; – віртуальне навчальне середовище Moodle; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – силабуси; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання курсової роботи, кваліфікаційної роботи;
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можливість участі у програмах академічної мобільності на основі двосторонніх договорів між університетом та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Можливість участі у програмі Erasmus+, проектах міжнародної кредитної мобільності на основі двосторонніх договорів між університетом та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Згідно чинного законодавства про підготовку іноземних громадян навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на загальних умовах, за контрактною формою навчання, з додатковою мовною підготовкою.

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

2.1.Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
ОК 1	Інновації в готельній індустрії та ресторанному бізнесі	8	Екзамен, курсова робота
ОК 2	Стратегічне управління підприємствами готельного і ресторанного бізнесу	4	Екзамен
ОК 3	Екологічне підприємництво у сфері гостинності	4	Екзамен
ОК 4	Методологія і організація наукових досліджень	3	Залік
ОК 5	Стратегічний та інноваційний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	4	Залік
ОК 6	Світова готельно-ресторанна індустрія	4	Екзамен
ОК 7	Девелоперські проекти та управління ресурсами у сфері гостинності	4	Екзамен
ОК 8	Практичні навички комунікації іноземною мовою	3	Залік
ОК 9	Виробнича практика	5	Залік
ОК 10	Тренінг з фаху	10	Залік
ОК 11	Передатестаційна практика	5	Залік
ОК 12	Кваліфікаційна робота	13	Захист магістерської кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67	
Вибіркові компоненти ОПІ			
ОК ВБ	ОК за вибором (6 дисциплін)	23	
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти зокрема його підрозділу та у репозиторії Державного біотехнологічного університету</p>
Порядок та вимоги до публічного захисту	<p>У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння ступеня магістра повинен показати вміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня вищої освіти – магістр з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа», та видачу диплома магістра за результатами підсумкової атестації здобувачів вищої освіти, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.</p>

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<p>Принципи забезпечення якості освіти</p>	<ul style="list-style-type: none"> - відповідність європейським і національним стандартам якості вищої освіти; - системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх рівнях освітнього процесу; - процесний підхід до управління; - здійснення моніторингу якості; - постійне підвищення якості; - залучення здобувачів вищої освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості; - публічність інформації на всіх етапах забезпечення якості.
<p>Процедури забезпечення якості освіти</p>	<ul style="list-style-type: none"> удосконалення планування освітньої діяльності; - затвердження, моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм; - підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти; - покращення кадрового потенціалу університету; - забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; - розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом; - забезпечення публічності інформації про діяльність університету; - створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях учасників освітнього процесу.
<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механізм розробки та затвердження освітніх програм регулюється «Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм». 2. Перегляд освітніх програм відбувається за результатами їхнього моніторингу. 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. 4. Відповідальні за впровадження та виконання освітніх програм: випускова кафедра, науково-методична та вчена ради факультету, навчальний відділ, вчена рада університету.

<p>Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти</p>	<p>1. Оцінювання якості знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про проведення поточного та семестрового контролю навчання студентів».</p> <p>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.</p> <p>3. Для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні анонімні опитування (анкетування) студентів і 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>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників</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"> – обов'язковості та періодичності проходження підвищення кваліфікації; – прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації; – моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійного діяльності; – впровадження результатів підвищення кваліфікації чи стажування в наукову та педагогічну діяльність.
<p>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</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</p>

	<p>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>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</p>	<p>Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності в університеті сприяє автоматизована система управління, яка забезпечує: єдиний механізм у роботі з документами, унеможливує їх дублювання, допомагає ефективно 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>
<p>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</p>	<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>
<p>Запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти</p>	<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"> – сприяння становленню та розвитку партнерських відносин між учасниками освітнього процесу; – сприяння формуванню та поширенню позитивного іміджу університету; – збереження та примноження традицій університету, підвищення його престижу власними досягненнями; – виявлення толерантності та поваги до релігії, культури, звичаїв та традицій учасників освітнього процесу всіх національностей; – допомоги учасникам освітнього процесу, що опинились в складних життєвих обставинах та ін.; – забезпечення дотримання академічної доброчесності

учасниками освітнього процесу досягається шляхом функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

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.

Учасники освітнього процесу несуть адміністративну та дисциплінарну відповідальність за не добросовісну поведінку.

6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Програмні результати навчання	Компоненти освітньої програми											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12
ПРН 1	•	•	•	•	•		•			•	•	•
ПРН 2				•		•		•	•			•
ПРН 3	•	•		•	•	•				•	•	•
ПРН 4	•	•		•	•	•			•	•	•	•
ПРН 5	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
ПРН 6				•				•	•	•	•	•
ПРН 7		•		•	•	•	•		•		•	•
ПРН 8	•	•		•		•	•			•	•	•
ПРН 9	•	•	•	•		•	•		•	•	•	•
ПРН10	•	•	•			•	•					•
ПРН 11	•	•		•	•		•		•	•	•	•
ПРН 12	•	•		•			•	•	•	•	•	•

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].
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].
9. Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: 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].
11. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: 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-efq/files/brochexp_en.pdf].
13. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>].
14. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].