



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий (магістерський)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – J Транспорт та послуги

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 16 від «28» травня 2026р.
та вводить в дію з «01» вересня 2026р.



В.б. ректора


/Олена МОСКАЛЕНКО/

Харків – 2026

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ ОНОВЛЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
другого (магістерського) рівня вищої освіти

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник менеджменту якості освіти

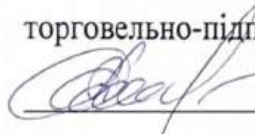
 к.с.-г.н. Аліна ДИДИКІНА

«28» травня 2026 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету управління

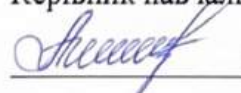
торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

 к.т.н., доцент Світлана СОРОКІНА

«28» травня 2026 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник навчального відділу

 к.е.н., доцент Анастасія КАШПЕРСЬКА

«28» травня 2026 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена на основі Стандарту вищої освіти України. Стандарт затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Удосконалено проектною групою у складі:

1. Каленік К.В., к.е.н., доцент, кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
2. Одарченко Д.М., д.т.н., професор, кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
3. Акмен В.О., к.т.н., доцент, кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Рецензії-відгуки від викладачів закладів вищої освіти

Канд. екон. наук, доцент,
завідувач кафедри міжнародного туризму
та готельно-ресторанного бізнесу
Університету митної справи та фінансів

М.М. Кучер

Канд. техн. наук, доцент кафедри
готельно-ресторанного бізнесу та
харчових технологій
Харківського національного університету
імені Василя Назаровича Каразіна

О.О. Соколовська

Рецензії-відгуки від зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор сімейного піца-ресторану «Феліче» ФОП Яна Береговенко
2. Директор Івент – агенції « Vatina-event» Євгенія Батіна

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються

**ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
КЕЙТЕРИНГ**

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 готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Обмеження щодо форм здобуття освіти	Очна, заочна (обмеження відсутні)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми УД21015751, дійсний до 01.07.2026
Цикл/рівень	Другий (магістерський) рівень FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Наявність першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (НРК6), або диплому спеціаліста, магістра (НРК7). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету» (https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2026/)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До повного завершення періоду навчання або наступного оновлення програми
Інтернет –адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://biotechuniv.edu.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

**Предметна область,
(галузь знань,
спеціальність)**

Об'єкти вивчення: 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

Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі

Теоретичний зміст предметної області. Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельно - ресторанних послуг та продукції ресторанного господарства, екологізація діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Методи, методика та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології

Інструменти та обладнання: 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 освітнього електронного середовища Moodle. Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою та передатестаційною практикою на спеціалізованих підприємствах.

<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма має прикладну та управлінсько-інноваційну орієнтацію і спрямована на підготовку магістрів готельно-ресторанної справи, які володіють сучасними знаннями, методами та інструментами аналізу й стратегічного управління підприємствами готельного і ресторанного бізнесу з акцентом на екологічне підприємництво та впровадження принципів сталого розвитку в професійну діяльність.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>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 на засадах екологічної відповідальності та сталого розвитку.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, екологічність, девелопмент, інновації, гостинність, крос-культура, конкурентоспроможність, якість обслуговування, аналіз, дослідження</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма вирізняється прикладною та управлінсько-інноваційною спрямованістю, що забезпечує поєднання теоретичної підготовки з практикоорієнтованим навчанням у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Її особливістю є інтеграція сучасних методів стратегічного управління, аналітичних інструментів і дослідницьких підходів із акцентом на екологічне підприємництво та впровадження принципів сталого розвитку. Програма орієнтована на формування у здобувачів здатності до прийняття інноваційних управлінських рішень у складних і динамічних умовах ринку, розвиток креативного мислення, підприємницької ініціативи та навичок міжкультурної взаємодії. Програма також передбачає підготовку фахівців, здатних забезпечувати високу якість обслуговування, підвищувати конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного господарства та реалізовувати інноваційні проекти з урахуванням принципів екологічної відповідальності.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до</p>	<p>Відповідні робочі місця із виконання функцій</p>

<p>працевлаштування</p>	<p>керівників підприємств індустрії гостинності та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм (<i>ДК 003:2010 Національний класифікатор України</i>):</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1225 – Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства);</p> <p>1229.1 Керівні робітники апарату центральних органів державної влади</p> <p>1229.3 Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади</p> <p>1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <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</p> <p>1412 Restaurant managers</p> <p>2351 Education methods specialists</p> <p>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики.</p>
<p>Подальше навчання</p>	<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>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та</p>	<p>Студентоцентроване навчання. Комбінація лекцій,</p>

навчання	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.
Оцінювання	Поточне оцінювання – опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, есе, кейси, наукові презентації. Підсумкове оцінювання – заліки, усні та письмові екзамени, захист курсової роботи, захист звітів з практики, захист кваліфікаційної роботи магістра.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру з готельно-ресторанної справи
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>
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>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,</p>

	<p>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 незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК13. Здатність формувати та реалізовувати стратегії екологічного підприємництва у сфері готельно-ресторанного бізнесу на засадах сталого розвитку та ефективного управління ресурсами й екологічними ризиками.</p>
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</p>

бізнесі

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

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

ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

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

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

ПРН 13. Реалізовувати управлінські рішення щодо впровадження екологічного підприємництва у сфері готельно-ресторанного бізнесу, інтегруючи принципи сталого розвитку в систему стратегічного управління підприємствами.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	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.
Матеріально-технічне забезпечення	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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	В університеті функціонує наукова бібліотека – сучасний навчальний, науковий і культурний інформаційний центр. Забезпечено доступ до електронних освітніх ресурсів, баз даних, бібліотек, у тому числі міжнародних. 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. 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 структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація): – офіційний сайт ДБТУ: https://biotechuniv.edu.ua/

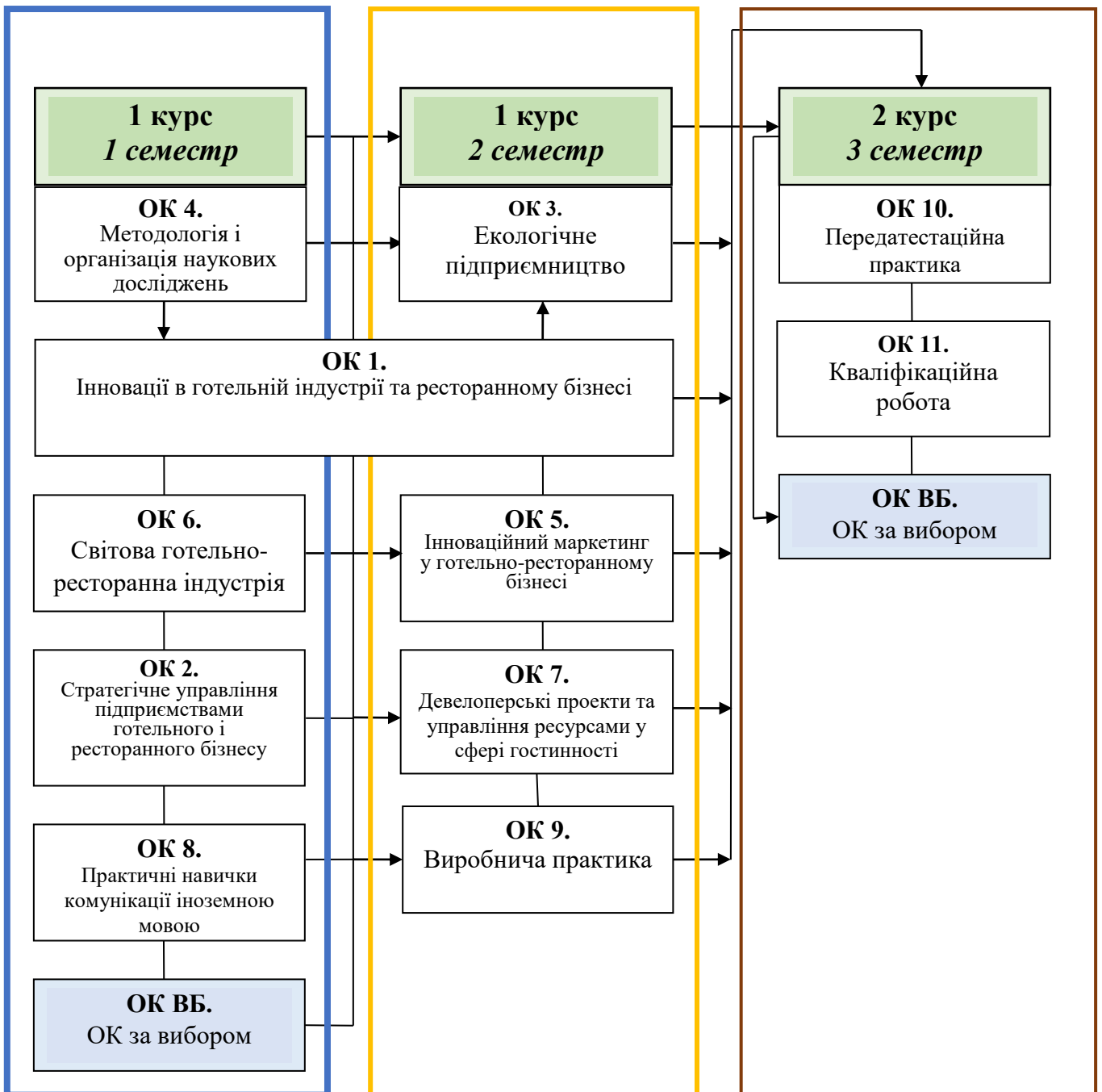
	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт факультету: https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-upravlinnya-torgovelnopidpriyemniyskoyu-ta-mitnoyudiyalnistyuu/ – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека ДБТУ, читальні зали; – віртуальне освітнє середовище Moodle; – навчальні і робочі навчальні плани; – графіки освітнього процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – робочі програми навчальних 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	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами. Міжнародна кредитна мобільність організовується на підставі угод про міжнародну академічну мобільність між Державним біотехнологічним університетом та зарубіжними закладами вищої освіти та науковими установами.
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	4	Екзамен
ОК 4	Методологія і організація наукових досліджень	3	Залік
ОК 5	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	14	Залік
ОК 10	Передатестаційна практика	6	Залік
ОК 11	Кваліфікаційна робота	12	Захист магістерської кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОПП			
ОК ВБ	ОК за вибором (6 дисциплін)	24	
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
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 передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та/або 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 та кейтерингу за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», 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>	<p>Освітня програма має відповідати вимогам стандарту вищої освіти.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механізм розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється «Положенням про освітні програми ДБТУ». 2. Перегляд освітніх програм відбувається за результатами їхнього моніторингу. 3. Критерії, за якими відбувається перегляд освітніх програм, формуються 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 комісія та вчена рада факультету, навчальний відділ, вчена рада

	університету.
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	<p>1. Оцінювання якості знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу в ДБТУ».</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 здобувачів 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 веб-сайті університету</p> <p>5. Відповідальні за впровадження та виконання: дирекція, навчальний відділ, студентська рада, науково-методична комісія, центр менеджменту якості освіти університету.</p>
Щорічне оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників ЗВО та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб.	<p>Оцінювання науково-педагогічних працівників проводиться на підставі ключових показників, визначених з урахуванням їх посадових обов'язків (виконання навчальної, методичної, наукової, організаційної роботи та інших трудових обов'язків). Відбувається у кінці календарного року відповідно до «Положення про рейтингову систему оцінки діяльності науково-педагогічних працівників Державного біотехнологічного університету». Результати оцінювання обов'язково оприлюднюються на сайті університету. Рейтингова система оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників університету забезпечує вимірювання рівня їхньої індивідуальної професійної активності відповідно до змісту наукової, навчально-методичної та організаційно-виховної роботи і мотивує до зростання результативності професійної діяльності.</p>
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних,	<p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників регулюється Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників Державного</p>

<p>педагогічних та наукових працівників</p>	<p>біотехнологічного 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 професійної 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 студентського контингенту відповідно до форм здобуття освіти. 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 здійснення освітнього процесу студентів запроваджено електронний ресурс <i>Moodle</i>, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін.</p>
<p>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</p>	<p>Освітній процес в університеті забезпечено:</p> <ul style="list-style-type: none"> – комп'ютерними системами, мультимедійним обладнанням; – необмеженим доступом до мережі «Інтернет»; – сайтом університету; – електронною бібліотекою; – доступом до відкритих освітніх ресурсів; – платформою дистанційного навчання «Moodle».
<p>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</p>	<p>Достовірна, об'єктивна, актуальна та легкодоступна інформація про освітній процес за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг публікується на офіційному веб-сайті 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</p>	<p>Система забезпечення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті регулюється «Положенням про академічну доброчесність та етику</p>

**працях працівників
закладів вищої
освіти і здобувачів
вищої освіти**

академічних взаємовідносин» та Кодексу академічної доброчесності Державного біотехнологічного університету, базується на моральних нормах, правилах етичної поведінки та принципах академічної доброчесності:

- 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 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 доброчесну поведінку.

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та Відповідальність
	<p>Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень,</p> <p>Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань</p>	<p>Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур</p> <p>Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах</p> <p>Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності</p>	<p>К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців. зокрема до осіб, які навчаються</p>	<p>АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів</p> <p>АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів</p> <p>АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії</p>
Загальні компетентності				
ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)	Зн1 Зн2	Ум1, Ум2	К1	
ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2
ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей			К1	АВ2, АВ3

ЗК4. Здатність працювати в команді		Ум1, Ум2, Ум3		АВ2
ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.	Зн1, Зн2			
ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	Зн2	Ум2	К1	АВ2, АВ3
ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.		Ум2, Ум3		
ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1	
Спеціальні (фахові) компетентності				
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	Зн1, Зн2	Ум1		
СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум2	К1	
СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу		Ум1, Ум2		
СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Зн1	Ум1, Ум2	К1	АВ1
СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.	Зн2	Ум2, Ум3	К1	
СК7. Здатність до підприємницької діяльності	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3		АВ1
СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Зн1	Ум2	К1	
СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.	Зн1, Зн2	Ум3		
СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		Ум3	К1	АВ2
СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	Зн2	Ум3		
СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.	Зн2	Ум2		

<i>СК 13. Здатність формувати та реалізовувати стратегії екологічного підприємництва у сфері готельно-ресторанного бізнесу на засадах сталого розвитку та ефективного управління ресурсами й екологічними ризиками.</i>	Зн1 Зн2	Ум1, Ум2	К1	АВ2, АВ3
---	--------------------	-----------------	-----------	---------------------

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Компетентності	Компоненти ОП										
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ЗК 1			•	•					•	•	•
ЗК 2		•		•			•		•	•	•
ЗК 3	•	•		•		•			•	•	•
ЗК 4								•	•	•	
ЗК 5	•			•	•				•	•	•
ЗК 6				•	•		•		•	•	•
ЗК 7		•		•	•		•				•
ЗК 8		•				•		•			
СК 1	•	•		•		•			•	•	•
СК 2	•	•		•	•	•		•		•	
СК 3	•	•					•		•	•	•
СК 4	•	•			•				•	•	•
СК 5		•	•		•		•		•	•	•
СК 6		•	•		•			•			
СК 7			•								•
СК 8		•					•		•	•	•
СК 9	•		•		•	•		•	•	•	•
СК 10			•						•	•	•
СК 11	•		•	•	•		•		•	•	•
СК 12		•	•	•			•		•	•	•
СК 13	•	•	•		•		•		•	•	•

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
ПРН 1	•	•	•	•	•		•				•
ПРН 2				•				•	•	•	•
ПРН 3	•	•	•	•	•	•			•	•	•
ПРН 4.		•	•	•	•	•	•		•	•	•
ПРН 5	•		•	•	•		•		•	•	•
ПРН 6		•		•		•	•		•	•	•
ПРН 7				•		•	•		•	•	•
ПРН 8,		•	•		•		•			•	•
ПРН 9 -					•		•		•	•	•
ПРН10		•			•		•	•		•	•
ПРН 11	•		•	•	•		•		•	•	•
ПРН 12		•	•	•				•	•	•	•
ПРН 13	•	•	•		•		•				

7. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ МІЖНАРОДНОГО, ГАЛУЗЕВОГО ТА ДЕРЖАВНОГО РІВНІВ

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» (зі змінами) [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>].
3. Постанова Кабінету міністрів України від 29.04.2025 № 266 зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 1300 від 15.11.2024. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#n11>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» (зі змінами)[Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>].
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>].
6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>].
7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>].
8. 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].
9. 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).
10. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].
11. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf].
12. Стратегії розвитку ДБТУ на 2022-2027 рр.
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/>].