Ф-019.10-04.01/J2.00.1/Б-2026
ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань J «Транспорт та послуги»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Державного університету «Житомирська політехніка»
Голова Вченої ради
_____ Віктор ЄВДОКИМОВ
(протокол від «_» _____ ___ р. № __)
Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.
Ректор
_____ Віктор ЄВДОКИМОВ
(наказ від «__» _____2026 р. №___)

Житомир – 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійна програма
«Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань J «Транспорт та послуги»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Гарант освітньо-професійної програми Віталіна КАЛЕНСЬКА
___.20__ р

Кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи

Протокол від __ _____ 20__ р
№ __
Завідувач кафедри Альона КЛИМЧУК

Вчена рада факультету
бізнесу та сфери обслуговування
Протокол від __ _____ 20__ р
№ __
Декан факультету Галина ТАРАСЮК

Начальник навчально-методичного
відділу Вікторія МЕЛЬНИК-ШАМРАЙ
__. __. 20__ р

Начальник відділу моніторингу та
забезпечення якості Ігор СВІТЛИШИН
__. __. 20__ р

Науково-методична рада
Державного університету
«Житомирська політехніка»
Протокол від __ _____ 20__ р
№ __
Проректор з науково-педагогічної роботи Андрій МОРОЗОВ
__. __. 20__ р

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

КАЛЕНСЬКА Віталіна - гарант освітньої програми, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук

КЛИМЧУК Альона - член робочої групи, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, професор

ВЕСЕЛЬСЬКА Ніна, роботодавець, керуюча готелем та рестораном Optima Collection Житомир

ШУМОВСЬКИЙ Владислав, випускник, директор залу ресторану МакДональдз 3 м. Вінниця, ПІІ «МакДональдз Юкрейн ЛТД»

ЛЕОНОВА Борислава, випускниця, Готельно-ресторанний комплекс «Релакс»

НОВІЦЬКА Софія, здобувач вищої освіти

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний університет «Житомирська політехніка» Факультет бізнесу та сфери обслуговування
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Ступінь вищої освіти	«бакалавр»
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Спеціалізація або предметна спеціальність (за наявності)	-
Тип диплому	Диплом бакалавра, одиничний
Найменування партнера за узгодженою спільною освітньою програмою (за наявності)	-
Мова (мови) викладання	Українська
Кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання програми	240 кредитів ЄТКС
Форми здобуття освіти за освітньою програмою та розрахункові строки виконання освітньої програми за кожною з них	Очна (денна, вечірня), заочна 3 роки 10 місяців
Освітня кваліфікація	бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст», освітнього рівня «Молодший бакалавр»
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України Сертифікат про акредитацію (№ 8598 від 25.05.2024 року) термін діє до 01.07.2029 року
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vstup.ztu.edu.ua/bakalavr/241-gotelno-restoranna-sprava/ https://learn.ztu.edu.ua/course/view.php?id=6096
2 – Мета освітньої програми	
Освітня програма спрямована на формування у здобувачів загальних і фахових компетентностей, вирішення професійних, соціальних та етичних завдань, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем у галузі сфери обслуговування. Програма забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців у сфері	

обслуговування, здатних адаптуватися до змін, ініціювати інновації, здійснювати критичне мислення та приймати відповідальні рішення в умовах невизначеності. Відповідає місії та стратегії університету, підтримує принципи сталого розвитку та інтеграцію в європейський освітній простір.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	*Об'єкти вивчення:* готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. *Цілі навчання:* формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. *Теоретичний зміст предметної області:* Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системі та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. *Методи, методики та технології:* загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). *Інструменти та обладнання:* технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма з практико-орієнтованим навчанням, спрямована на формування професійних та соціально значущих компетентностей, необхідних для ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Структура програми передбачає динамічне та інтерактивне навчання з акцентом на розвиток лідерських якостей, підприємницького мислення, інноваційного управління, впровадження сучасних технологій та стандартів якості. Особлива увага приділяється підвищенню конкурентоспроможності, екологічності та безпечності послуг у сфері розміщення й харчування. Програма також орієнтована на підтримку сталого розвитку через розвиток сільського зеленого туризму як одного з найперспективніших напрямів сучасного готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Вища освіта у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Програма пропонує комплексний підхід до підготовки фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного ринку послуг розміщення та харчування, шляхом поєднання теоретичного навчання з практичною підготовкою. Освітня програма орієнтована на розвиток лідерських якостей, підприємницького мислення, здатності до інноваційного управління, а також на впровадження сучасних цифрових технологій і міжнародних стандартів якості. Програма містить набір професійно-орієнтованих дисциплін, що враховують сучасні виклики галузі та регіональні пріоритети. Програма готує фахівців із сучасним інноваційним мисленням, здатних не лише ефективно застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалювати їх, базуючись на новітніх досягненнях теорії та практики індустрії гостинності. Акцент робиться на організацію діяльності, впровадження сучасних технологій, контроль якості, екологічність і безпечність послуг, а також оволодіння інформаційними технологіями, управлінськими, маркетинговими та комунікаційними інструментами. **Ключові слова:** заклади готельно-ресторанного господарства, гостинність, управління готельним бізнесом, технологія обслуговування, сервісно-виробничий процес.
Особливості програми	Вимагає спеціальної практичної підготовки на базі готелів, ресторанів, туристичних комплексів, а також підприємств сфери гостинності. Високий рівень підготовки забезпечується розвиненою міжнародною співпрацею та залученням до освітнього процесу провідних фахівців сфери HoReCa. Фахівці, залучені до професійної і наукової підготовки, пройшли стажування у провідних європейських університетах, мають міжнародний досвід освітньої і наукової діяльності.
4. – Придатність за здобутою освітою	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу

	3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Ресепшіоніст 5121 Косьєрж готельного комплексу 5121 Портьє 5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату) 5123 Метрдотель 5123 Офіціант
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти за будь-якою галуззю знань. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5. – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників і методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти впродовж життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за взаємоузгодженою 4-х бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами, шкалою навчального закладу (від 0 до 100 балів), національною шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F). Види контролю: поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практик, самоконтроль. Екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. Атестація – атестаційний екзамен, підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи.
6. – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та прикладні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і

	характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. 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 в технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11.Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб‘єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб‘єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб‘єктів готельного та ресторанного бізнесу. *СК 14. Здатність розробляти об’ємно-планувальні рішення підприємств галузі.* *СК 15. Здатність організовувати надання дозвіллєвих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.* *СК 16. Здатність застосовувати міжнародний досвід збільшення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.* *СК 17. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.*
7. – Результати навчання	
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. *ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно планувальні рішення підприємства галузі.* *ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).* *ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури, зокрема в сільських (зелених) садибах.* *ПРН 26. Вміти ідентифікувати та аналізувати проблеми, пов'язані з корупцією та недоброчесністю, формувати та оцінювати шляхи їх вирішення як у професійній діяльності, так і у суспільному житті на рівні, необхідному для формування нетерпимоств до будь-яких проявів недоброчесності задля утвердження цінностей доброчесного суспільства.*	
8. – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Робоча група складається: 1 доктор наук, 2 кандидати наук, з них 1 доцент, додатково залучені випускники, роботодавці та здобувач вищої освіти (третього року навчання). Гарант освітньої програми: доцент кафедри туризму та готельно-

	ресторанної справи кандидат технічних наук, доцент Чагайда А.О., має стаж науково-педагогічної роботи (22 роки). Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми є співробітниками Державного університету «Житомирська політехніка», мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, наукова бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальня, інформаційний центр, автомобільна база та телефонна станція.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення програми з підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що містить наукова бібліотека Державного університету «Житомирська політехніка» https://lib.ztu.edu.ua/ читальні зали; на сайті кафедри https://ztu.edu.ua/department/26.html; віртуальне навчальне середовище Освітній портал https://learn.ztu.edu.ua/course/index.php?categoryid=391.
9. – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність уможливлюється в рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки з Одеським державним екологічним університетом, Вінницьким національним технічним університетом, Національним університетом біоресурсів і природокористування України, Національним університетом водного господарства та природокористування. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. Кредити, отримані в інших університетах України, перераховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів із наступними установами: Вища школа, Католицький університет

	м. Лілль (Франція), Університет ім. М.Коперника м. Торунь (Польща), Сілезька політехніка (Польща), Університет «Думлупинар» м. Кютаг'я, (Туреччина), Університет «Османгази» м. Ескішехір, (Туреччина), Технічний університет м. Конья (Туреччина), Університет м. Парма (Італія), Університет м. Кальярі (Італія) та Університет сталого розвитку Еберсвальде, м. Еберсвальде (Німеччина).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою. На навчання приймаються іноземні громадяни на умовах контракту, які мають документ про здобутий рівень освіти та відповідний рівень успішності, що дають право для вступу на бакалаврат відповідно до законодавства країни, що видала документ про здобутий рівень освіти.
10. – Форми атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників бакалаврів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену, та публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до атестаційного екзамену та кваліфікаційної роботи	Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання здобувачами освіти. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Кваліфікаційні роботи зберігаються на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу і мають бути перевірені (з використанням відповідного програмного забезпечення) на плагіат. Складання атестаційного екзамену та захист кваліфікаційної роботи завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.
11. - Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	
Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти відповідає вимогам чинного законодавства України та вимогам міжнародних стандартів якості ISO (ISO 9001 і ISO 21001). Організація внутрішнього забезпечення якості вищої освіти здійснюється на таких рівнях: університетський; факультетський; кафедральний; викладацький; студентський. Система внутрішнього забезпечення якості включає: 1) визначення та періодичний перегляд принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти, формування культури якості;	

2) здійснення моніторингу та щорічного перегляду освітньої програми;
3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету;
4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти;
6) забезпечення функціонування внутрішніх інформаційних систем («Портал Житомирської політехніки» та «Освітній портал Житомирської політехніки») для ефективного управління освітнім процесом;
7) забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію;
8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі шляхом запровадження функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
9) здійснення щорічного внутрішнього та зовнішнього аудитів процесів забезпечення якості вищої освіти;
10) залучення до процесів забезпечення якості вищої освіти внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів, в тому числі через проведення круглих столів, долучення до проведення навчальних занять, анкетування тощо

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальнідисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Іноземна мова	18	Залік, Екзамен
ОК 2	Українська мова та академічно письмо	3	Екзамен
ОК 3	Філософія	3	Екзамен
ОК 4	Розвиток комунікаційних навичок	3	Залік
ОК 5	Психологія	3	Залік
ОК 6	Економічна історія та культура України	3	Залік
ОК 7	Бухгалтерський облік	3	Екзамен
ОК 8	Корпоративне та підприємницьке право	3	Екзамен
ОК 9	Організація роботи з документами	3	Залік
ОК 10	Харчова хімія	4	Екзамен
ОК 11	Сталий розвиток, безпека життєдіяльності та охорона праці	3	Залік
ОК 12	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 13	Цифровізація документообороту та електронний офіс	4	Залік
ОК 14	Антикорцпція та доброчесність	3	Залік
ОК 15	Організація сільського (зеленого) туризму	5	Залік
ОК 16	Гігієна та санітарія в галузі	5	Залік
ОК 17	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	6	Залік, Екзамен
ОК 18	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
ОК 19	Технологічне обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	5	Екзамен
ОК 20	Готельна справа	9	Залік, Екзамен, КР
ОК 21	Ресторанна справа	8	Залік, Екзамен, КР
ОК 22	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	7	Залік, Екзамен
ОК 23	Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	Екзамен
ОК 24	Економіка готелів і ресторанів	5	Екзамен
ОК 25	Друга іноземна мова	6	Екзамен
ОК 26	Сервіс у готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
ОК 27	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері	5	Екзамен
ОК 28	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі	5	Залік
ОК 29	Товарознавство	5	Екзамен

ОК 30	Бізнес-планування та брендинг в готельно-ресторанній справі	5	Екзамен
ОК 31	Система обліку готельної галузі (USALI)	5	Екзамен
ОК 32	Навчальна практика	4	Диф. залік
ОК 33	Виробнича практика Ч. 1	4	Диф. залік
ОК 34	Виробнича практика Ч. 2	4	Диф. залік
ОК 35	Переддипломна практика	4	Диф. залік
ОК 36	Кваліфікаційна робота	6	Екзамен
ОК 37	Атестаційний екзамен	0	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		177	
Базова загальновійськова підготовка*			
ОВК1	Теоретична підготовка БЗВП / Дисципліна вільного вибору студента № 4*	3	Диф. залік
Варіативна частина			
ВК 2.1	Дисципліна №1	4	Залік
ВК 2.2	Дисципліна №2	4	Залік
ВК 2.3	Дисципліна №3	4	Залік
ВК 2.4	Дисципліна №4	4	Залік
ВК 2.5	Дисципліна №5	4	Залік
ВК 2.6	Дисципліна №6	4	Залік
ВК 2.7	Дисципліна №7	4	Залік
ВК 2.8	Дисципліна №8	4	Залік
ВК 2.9	Дисципліна №9	4	Залік
ВК 2.10	Дисципліна №10	4	Залік
ВК 2.11	Дисципліна №11	4	Залік
ВК 2.12	Дисципліна №12	4	Залік
ВК 2.13	Дисципліна №13	4	Залік
ВК 2.14	Дисципліна №14	4	Залік
ВК 2.15	Дисципліна №15	4	Залік
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**60**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

, КР – для здобувачів вищої освіти, звільнених від проходження БЗВП та заочної форми навчання, пропонуються інші дисципліни вільного вибору

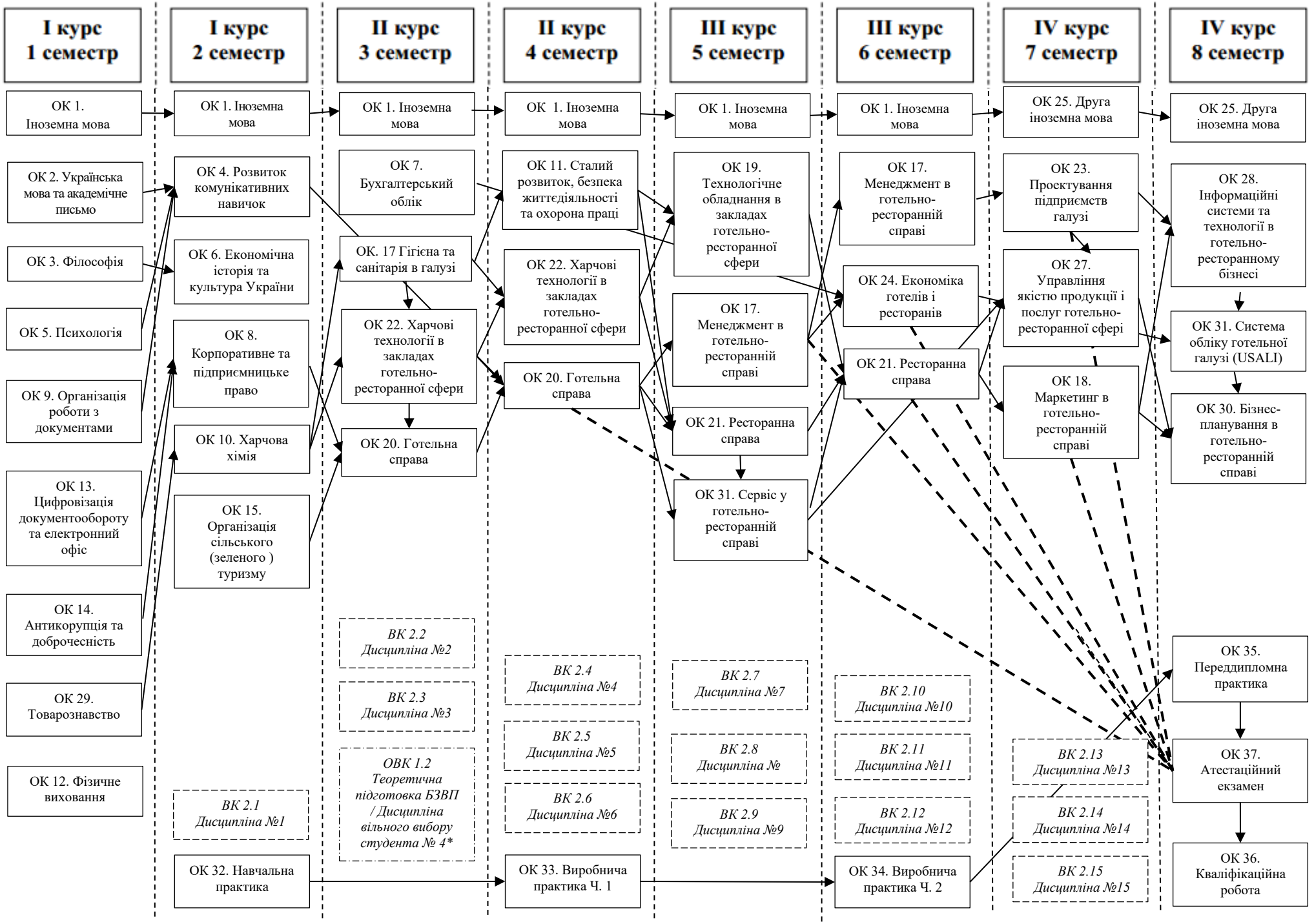
2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти/роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Заг. обсяг годин	Форма підсумк. контролю
1	*2*	*3*	*4*	*5*
І курс, 1 семестр				
ОК 1	Іноземна мова	3	90	залік
ОК 2	Українська мова та академічне письмо	3	90	екзамен
ОК 3	Філософія	3	90	залік
ОК 5	Психологія	3	90	залік
ОК 9	Організація роботи з документами	3	90	залік
ОК 13	Цифровізація роботи з документами та електронний офіс	4	120	залік
ОК 34	Товарознавство	5	120	екзамен
ОК 14	Антикорупція та доброчесність	3	90	залік
ОК 12	Фізичне виховання	3	90	залік
І курс, 2 семестр				
ОК 1	Іноземна мова	3	90	залік
ОК 8	Корпоративне та підприємницьке право	3	90	екзамен
ОК 4	Розвиток комунікаційних навичок	3	90	залік
ОК 6	Економічна історія та культура України	3	90	залік
ОК 10	Харчова хімія	4	120	екзамен
ОК 15	Організація сільського (зеленого) туризму	5	150	залік
ОК 39	Навчальна практика	4	120	диф. залік
ВК 2.1	Дисципліна №1	4	120	залік
2 курс, 1 семестр				
ОК 1	Іноземна мова	3	90	залік
ОК 7	Бухгалтерський облік	3	90	екзамен
ОК 16	Гігієна та санітарія в галузі	4	120	залік
ОК 20	Готельна справа	4	120	залік
ОК 22	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	3	90	залік
ВК 2.2	Дисципліна № 1	4	120	залік
ВК 2.3	Дисципліна № 3	4	120	залік
ОВК 1	Теоретична підготовка БЗВП / Дисципліна вільного вибору студента № 4*	3	90	диф. залік
2 курс, 2 семестр				
ОК 1	Іноземна мова	3	90	екзамен
ОК 11	Сталий розвиток, безпека життєдіяльності та охорона праці	3	90	залік
ОК 20	Готельна справа	4	120	екзамен, КР
ОК 22	Харчові технології в закладах готельно-ресторанної сфери	4	120	екзамен
ОК 40	Виробнича практика Ч. 1	4	120	диф. залік
ВК 2.4	Дисципліна № 4	4	120	залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти/роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Заг. обсяг годин	Форма підсумк. контролю
ВК 2.5	Дисципліна № 5	4	120	залік
ВК 2.6	Дисципліна № 6	4	120	залік
3 курс, 1 семестр				
ОК 1	Іноземна мова	3	90	залік
ОК 17	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	3	90	залік
ОК 19	Технологія обладнання в закладах готельно-ресторанної сфери	5	150	екзамен
ОК 21	Ресторанна справа	4	120	залік
ОК 26	Сервіс у готельно-ресторанній справі	5	150	екзамен
ВК 2.7	Дисципліна № 7	4	120	залік
ВК 2.8	Дисципліна № 8	4	120	залік
ВК 2.9	Дисципліна № 9	4	120	залік
3 курс, 2 семестр				
ОК 1	Іноземна мова	3	90	залік
ОК 17	Менеджмент в готельно-ресторанній справі	3	90	екзамен
ОК 21	Ресторанна справа	4	120	екзамен
ОК 24	Економіка готелів і ресторанів	5	150	екзамен
ОК 41	Виробнича практика Ч.2	4	120	диф. залік
ВК 2.10	Дисципліна № 10	4	120	залік
ВК 2.11	Дисципліна № 11	4	120	залік
ВК 2.12	Дисципліна № 12	4	120	залік
4 курс, 1 семестр				
ОК 25	Друга іноземна мова	3	90	залік
ОК 18	Маркетинг в готельно-ресторанній справі	5	150	екзамен
ОК 23	Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	150	екзамен
ОК 27	Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанній сфері	5	150	екзамен
ВК 2.13	Дисципліна № 13	4	120	залік
ВК 2.14	Дисципліна № 14	4	120	залік
ВК 2.15	Дисципліна № 15	4	120	залік
4 курс, 2 семестр				
ОК 25	Друга іноземна мова	3	90	екзамен
ОК 28	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі	5	150	залік
ОК 31	Система обліку готельної галузі (USALI)	5	150	екзамен
ОК 30	Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі	5	150	екзамен
ОК 35	Переддипломна практика	4	120	диф. залік
ОК 37	Атестаційний екзамен			
ОК 36	Кваліфікаційна робота	6	180	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	**7200**	

** – для здобувачів вищої освіти, звільнених від проходження БЗВП та заочної форми навчання, пропонуються інші дисципліни вільного вибору*

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



3. ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Матриця відповідності компетентностей обов'язковим компонентам

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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
ЗК1	+		+		+		+			+						+		+		+	+					+	+						+	+		+	+
ЗК2	+								+							+																	+	+		+	+
ЗК3		+			+				+	+		+			+							+						+			+	+	+	+	+	+	+
ЗК4				+				+							+		+	+		+	+					+	+			+		+			+	+	+
ЗК5					+	+	+	+					+					+	+	+	+		+	+	+	+		+					+	+	+	+	+
ЗК6	+	+										+				+			+	+	+			+		+	+									+	+
ЗК7	+	+		+												+				+	+		+			+										+	+
ЗК8											+		+	+								+						+	+			+			+	+	+
ЗК9			+			+			+									+						+	+											+	+
ЗК10						+	+	+				+		+	+		+	+		+	+	+		+					+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК11	+			+																					+											+	+
СК1	+	+	+		+	+			+		+		+							+	+					+		+	+			+	+	+	+	+	+
СК2												+														+		+					+	+	+	+	+	+
СК3		+						+	+							+				+	+		+			+					+	+				+	+
СК4				+						+					+		+											+								+	+
СК5																	+							+							+					+	+
СК6											+						+		+			+	+			+				+						+	+
СК7																		+				+					+	+								+	+
СК8																												+	+							+	+
СК9																			+	+	+								+				+	+	+	+	+
СК10					+			+		+	+		+											+						+		+	+	+	+	+	+
СК11																						+				+		+								+	+
СК12										+								+		+	+		+							+						+	+
СК13								+									+							+			+			+						+	+
СК14																							+												+	+	+
СК15				+			+		+			+						+		+	+					+	+					+	+	+	+	+	+
СК16	+								+							+		+							+									+	+	+	+	+
СК17				+	+		+	+						+																						+	+

4. ЗАБЕЗПЕЧЕНІСТЬ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими компонентами

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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
ПРН1									+	+													+	+			+		+			+	+	+		+	+
ПРН2																+	+	+															+	+		+	+
ПРН3	+	+				+																			+											+	+
ПРН4													+							+			+							+			+	+		+	+
ПРН5																	+		+	+	+								+				+	+	+	+	+
ПРН6			+	+																+	+		+			+									+	+	+
ПРН7	+			+													+		+		+						+	+					+	+		+	+
ПРН8	+				+																								+						+	+	+
ПРН9																			+	+	+		+										+	+		+	+
ПРН10											+											+								+						+	+
ПРН11						+									+					+	+							+				+	+	+	+	+
ПРН12																					+					+	+		+							+	+
ПРН13																	+							+												+	+
ПРН14												+																			+					+	+
ПРН15								+									+	+						+							+				+	+	+
ПРН16													+											+						+	+		+	+		+	+
ПРН17									+															+													+	+
ПРН18										+					+		+	+					+													+	+
ПРН19													+	+																						+	+
ПРН20				+										+		+				+	+															+	+
ПРН21							+		+					+													+									+	+
ПРН22		+	+	+									+																							+	+
ПРН23													+										+			+		+							+	+	+
ПРН24																+				+	+					+	+			+			+	+	+	+	+
ПРН25																+														+			+	+	+	+	+
ПРН26				+	+	+		+							+																				+	+	+