МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

# ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
галузі знань J «Транспорт та послуги»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

**ЗАТВЕРДЖЕНО**
Вченою радою Державного Університету «Житомирська політехніка»
Голова на засіданні Вченої ради
_____ Оксана ОЛІЙНИК
(протокол від 13 квітня 2026 р. № 6)
Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.
В.о. ректора
_____ Оксана ОЛІЙНИК
(наказ від 15 квітня 2026 р. № 85/од)

Житомир - 2026

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**
**освітньо-професійна програми**
**«Готельно-ресторанна справа»**
Другого (магістерського) рівня вищої освіти
галузі знань J «Транспорт та послуги»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

**ПОГОДЖЕНО**
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 12 від 23 03 2026 р
Завідувач кафедри

_____ Альона КЛИМЧУК

**ПОГОДЖЕНО**
Вчена рада факультету бізнесу та сфери обслуговування
Протокол № 04 від 01 04 2026 р
Декан факультету

_____ Галина ТАРАСЮК

**ПОГОДЖЕНО**
Начальник навчально-методичного відділу

_____ Вікторія МЕЛЬНИК-ШАМРАЙ
02. 04. 2026 р

**ПОГОДЖЕНО**
Начальник відділу моніторингу та забезпечення якості

_____ Ігор СВІТЛИШИН
02. 04. 2026 р

**ПОГОДЖЕНО**
Науково-методичною рада
Державного університету
«Житомирська політехніка»
Протокол № 2 від 03 квітня 2026 р
Голова НМР Житомирської політехніки

_____ Андрій МОРОЗОВ

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

| *ПРІЗВИЩЕ та власне ім'я* | *Науковий ступінь, вчене звання, посада* | *Роль у робочій групі* |
|---|---|---|
| КЛИМЧУК Альона | Доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка» | Гарант ОПП |
| КАЛЕНСЬКА Віталіна | Кандидат економічних наук, доцент туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка» | Член робочої групи |
| | | |
| ЧОРНИЙ Олександр | директор школи готельного бізнесу SMART EDUCATION, м. Київ, роботодавець | Член робочої групи |
| МАГАЛЕЦЬКА Ірина | керівниця Навчального центру готельної і ресторанної справи Optima Hotels&Resorts, PhD з технічних наук, роботодавець | Член робочої групи |
| КУШНІР Лілія | адміністратор піцерія Gangster, випускниця | Член робочої групи |
| ШУМОВСЬКИЙ Владислав | директор залу ресторану МакДональдз № 3 м. Вінниці, ПІІ «МакДональдз Юкрейн ЛТД», випускник | Член робочої групи |
| ПРИСЯЖНЮК Світлана | власниця кав'ярні «Kava GOLD», випускниця | Член робочої групи |
| КСЕНЯК Сніжана | здобувач вищої освіти 1-го року навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» | Член робочої групи |

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| 1 – Загальна інформація | |
|---|---|
| **Повна назва закладу вищої освіти та структура підрозділу** | Державний університет «Житомирська політехніка».<br>Факультет бізнесу та сфери обслуговування |
| **Назва освітньої програми** | Готельно-ресторанна справа |
| **Тип освітньої програми** | освітньо-професійна |
| **Рівень вищої освіти** | Другий (магістерський) рівень вищої освіти |
| **Ступінь вищої освіти** | «магістр» |
| **Галузь знань** | J «Транспорт та послуги» |
| **Спеціальність** | J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» |
| **Спеціалізація або предметна спеціальність (за наявності)** | - |
| **Тип диплому** | Диплом магістра, одиничний |
| **Найменування партнера за узгодженою спільною освітньою програмою (за наявності)** | - |
| **Мова(и) викладання** | Українська, англійська (окремі дисципліни) |
| **Кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання програми** | 90 кредитів ЄТКС |
| **Форми здобуття освіти за освітньою програмою та розрахункові строки виконання освітньої програми за кожною з них** | Очна (денна)<br>1 рік 4 місяці навчання |
| **Освітня кваліфікація** | магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу |
| **Кваліфікація в дипломі** | магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу |
| **Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою** | На базі освітнього ступеня «бакалавр», «магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст» |
| **Наявність акредитації** | Акредитовано Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» (сертифікат №14928, (виданий 21.06.2025 р., дійсний до 01 липня 2030 р.) |
| **Цикл /рівень** | НРК України – 7 рівень,<br>FQ-EHEA – другий цикл,<br>EQF-LLL – 7 рівень |
| **Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми** | https://vstup.ztu.edu.ua/magistr/241-gotelno-restoranna-sprava/<br>https://learn.ztu.edu.ua/course/view.php?id=6095 |
| **2 – Мета освітньої програми** | |

| | |
|---|---|
| Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококомпетентних, з поглибленим знанням професійної іноземної мови управлінців, які володіють знаннями та навичками з трансформації бізнесу в умовах невизначеності для здійснення ефективної економічної, організаційно-управлінської, проектної виробничо-технологічної діяльності в HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг) для задоволення вибагливого попиту споживачів. | |
| **3 – Характеристика освітньої програми** | |
| **Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)** | **Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності** - готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, операційні, сервісні та виробничі процеси готельно-ресторанної справи та кейтерингу, сервісна діяльність, послуги гостинності, суб'єкти готельної, ресторанної справи та кейтерингу, якість і безпечність продукції та послуг, міжкультурна комунікація, ресурсне та матеріально-технічне забезпечення діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, правове регулювання діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу.<br>**Теоретичний зміст предметної області** – теорії, поняття, принципи, концепції організації діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу, сервісології, приготування та подання якісних і безпечних харчової продукції та напоїв, надання послуг з розміщення, обслуговування та супутніх послуг у готелях, ресторанах.<br>**Методи, методики та технології** - технологій приготування та подання якісних і безпечних продукції та напоїв, методики оцінювання якості та безпечності продукції та послуг, технології обслуговування споживачів послуг гостинності, методи оцінювання бізнес процесів та обстеження функціонування суб'єктів готельної, ресторанноїсправи та кейтерингу, цифрові технології забезпечення ефективної діяльності суб'єктів готельної, ресторанної справи та кейтерингу.<br>**Інструменти та обладнання** - професійне устаткування та оснащення операційних, сервісних і виробничих бізнес-процесів, спеціальне програмне забезпечення для діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу. |
| **Основний фокус освітньої програми** | Спеціальна освіта в галузі J Транспорт та послуги за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»<br>Підготовка конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних ефективно управляти підприємствами HoReCa, здійснювати трансформацію бізнесу в умовах |

| | |
|---|---|
| | невизначеності та забезпечувати високий рівень обслуговування відповідно до сучасних вимог споживачів.<br>Ключові слова: інновації, HoReCa технології, управління готельним та ресторанним бізнесом, управління бізнес-процесами, діджитал-маркетинг бізнесу, revenue менеджмент стратегічний менеджмент, управління проектами, управління якістю, HR-менеджмент, проектування, підприємництво |
| **Особливості програми** | Освітньо-професійна програма (90 кредитів) включає навчальні дисципліни, що формують систему знань і практичних навичок з управління та трансформації бізнесу в умовах невизначеності у сфері HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг). Реалізується із застосуванням сучасних управлінських, цифрових та інтерактивних технологій, у ході проєктної діяльності, кейс-методів і практикоорієнтованого навчання, потребує ґрунтовних теоретичних знань і прикладних умінь. Формує фахівців із інноваційним типом мислення, здатних ефективно управляти підприємствами, приймати обґрунтовані управлінські рішення, застосовувати набуті знання та генерувати нові в умовах динамічного розвитку сфери гостинності, а також здійснювати дослідницьку діяльність. Передбачає проходження виробничої (переддипломної) практики, стажування з можливістю отримання сертифікатів, залучення міжнародних фахівців та викладання окремих модулів освітньої компоненти англійською мовою, що забезпечується міжнародною співпрацею та сучасною матеріально-технічною базою. |
| **4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання** | |
| **Придатність до працевлаштування** | Професійна діяльність в індустрії гостинності (HoReCa), туризму та сервісної економіки, зокрема управлінської, організаційно-технологічної, проєктної, інноваційної та маркетингової діяльності на підприємствах готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, у міжнародних і національних мережах, закладах вищої освіти, науково-дослідних установах, а також в органах державної влади та місцевого самоврядування.<br>Випускники можуть здійснювати професійну діяльність за видами економічної діяльності: «Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування» (код КВЕД 55.10, код ISIC 5510), «Діяльність ресторанів і надання послуг мобільного харчування» (код КВЕД 56.10, |

| | |
|---|---|
| | код ISIC 5610), «Постачання готових страв» (код КВЕД 56.21), «Обслуговування напоями» (код КВЕД 56.30), «Консультування з питань комерційної діяльності й керування» (код КВЕД 70.22), «Дослідження кон'юнктури ринку та виявлення громадської думки» (код КВЕД 73.20).<br>Випускники можуть надавати послуги з організації та управління діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства, сервісного обслуговування, впровадження інноваційних технологій, а також консалтингові послуги у сфері гостинності (відповідно до ДК 016:2010).<br>Фахівець може займати первинні та керівні посади відповідно до ДК 003:2010:<br>**1210 Керівники підприємств, установ та організацій**<br>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій<br>**122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів**<br>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення<br>1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту<br>**123 Керівники функціональних підрозділів**<br>1239 Керівники інших функціональних підрозділів<br>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління<br>**145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства**<br>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення<br>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві<br>**1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства**<br>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах<br>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях<br>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви<br>**2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи**<br>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи<br>2351.2 Викладачі закладів вищої освіти |
| **Подальше навчання** | Можливість навчання на третьому освітньо- |

| | |
|---|---|
| | науковому рівні вищої освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих. |
| **5 – Викладання та оцінювання** | |
| **Викладання та навчання** | Викладання проводиться на засадах студентоцентрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання що передбачає залучення здобувачів до формування індивідуальної освітньої траєкторії. Стиль навчання – практико-орієнтований, спрямований на формування професійних компетентностей та застосування теоретичних знань у практичній діяльності. Навчання здійснюється у формі лекцій, практичних занять, індивідуальних консультацій із викладачами, а також через самостійну роботу з використанням підручників, навчальних посібників, наукових джерел та конспектів лекцій. Дистанційне навчання в системі Moodle. Протягом першого року навчання здобувачі визначають напрям наукових досліджень та працюють над формуванням тематики майбутньої кваліфікаційної роботи. У завершальний період навчання основна увага приділяється підготовці кваліфікаційної роботи, результати якої здобувач презентує та захищає перед екзаменаційною комісією. |
| **Оцінювання** | Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до чинної системи оцінювання, що включає шкалу закладу вищої освіти (0–100 балів), за академічною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), шкалу ECTS (A, B, C, D, E, FX, F), а також вербальну форму оцінювання («зараховано», «не зараховано»). Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється у формі вхідного, поточного, модульного та підсумкового контролю. Вхідний контроль – це оцінювання рівня підготовленості здобувача вищої освіти перед вивченням нової навчальної дисципліни. Поточний та модульний контроль може проводитися у формі усного опитування, виконання письмового завдання, комп'ютерного або письмового тестування, виступів на семінарських та практичних заняттях, у формі колоквіуму. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзаменів і заліків з урахуванням накопичених результатів поточного та модульного контролю. Атестація здобувачів проводиться у формі підготовки та публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| **6 - Програмні компетентності** | |
| **Інтегральна компетентність** | Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру |

| | |
|---|---|
| | готельно-ресторанної справи. |
| **Загальні компетентності (ЗК)** | ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)<br>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел<br>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей<br>ЗК 4. Здатність працювати в команді<br>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології<br>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні<br>ЗК7. Здатність приймати обгрунтовані рішення.<br>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті |
| **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)** | 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<br>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу<br>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу<br>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу<br>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльністьсуб'єктів готельного та ресторанного бізнесу<br>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.<br>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності<br>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.<br>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних |

| | |
|---|---|
| | технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.<br>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.<br>*СК 13. Здатність аналізувати і використовувати у професійній діяльності готельно-ресторанні ресурси регіонів*<br>*СК 14. Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовище* |
| **7 - Результати навчання** | |
| 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.<br>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу<br>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі<br>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг<br>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<br>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<br>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)<br>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.<br>ПРН 9.Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу<br>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<br>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<br>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються<br>*ПРН 13. Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування субєктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах*<br>*ПРН 14. Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa* | |
| **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми** | |

| | |
|---|---|
| **Кадрове забезпечення** | Проектна група: 2 доктори наук, професори, 1 кандидат наук, доценти, 1 здобувач, 3 випускники та 2 роботодавці.<br>Гарант освітньої програми: завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, професор Климчук А.О. має стаж науково-педагогічної роботи – 15 років.<br>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми є співробітниками Державного університету «Житомирська політехніка», мають науковий ступінь, вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників за термінами та формами відповідає чинним вимогам.<br>До аудиторних занять в межах відкритих лекцій залучаються представники роботодавців – професіонали-практики та експерти сфери HoReCa. |
| **Матеріально-технічне забезпечення** | Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп`ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає встановленим вимогам. У головному навчальному корпусі експлуатуються локальні мережі, підключені до провайдера Internet. Користування Інтернет-мережею безлімітне.<br>Для проведення досліджень наявні спеціалізовані аудиторії, зокрема лабораторії ресторанного обслуговування та готельної справи.<br>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. |
| **Інформаційне та навчально-методичне забезпечення** | Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» з підготовки фахівців відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.<br>Офіційний веб-сайт https://ztu.edu.ua/містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.<br>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі https://learn.ztu.edu.ua/. |
| **9 – Академічна мобільність** | |
| **Національна кредитна мобільність** | Індивідуальна академічна мобільність уможливлюється в рамках міжуніверситетських договорів з Національним університетом харчових технологій, Хмельницьким |

| | |
|---|---|
| | національним університетом, Запорізьким національним університетом, Національним університетом водного господарства та природокористування, Вінницьким торговельно-економічним інститутом КНТЕУ, Тернопільським національним технічним університетом ім. І. Пулюя, Уманським національним університетом садівництва, Національним університетом «Київський авіаційний інститут», Полтавський університет економіки та торгівлі, та іншими закладами вищої освіти.<br>Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України.<br>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** | На навчання за результатами вступних випробувань приймаються іноземні громадяни на умовах контракту, які мають документ про здобутий рівень освіти та відповідний рівень успішності, що дають право для вступу на магістратуру відповідно до законодавства країни, що видала документ про здобутий рівень освіти, а також відповідно до законодавства України. |
| **10 – Форми атестації здобувачів вищої освіти** | |
| **Форми атестації здобувачів вищої освіти** | Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| **Вимоги до кваліфікаційної роботи** | Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного-ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.<br>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.<br>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. |

| | |
|---|---|
| | Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог законодавства. |

**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

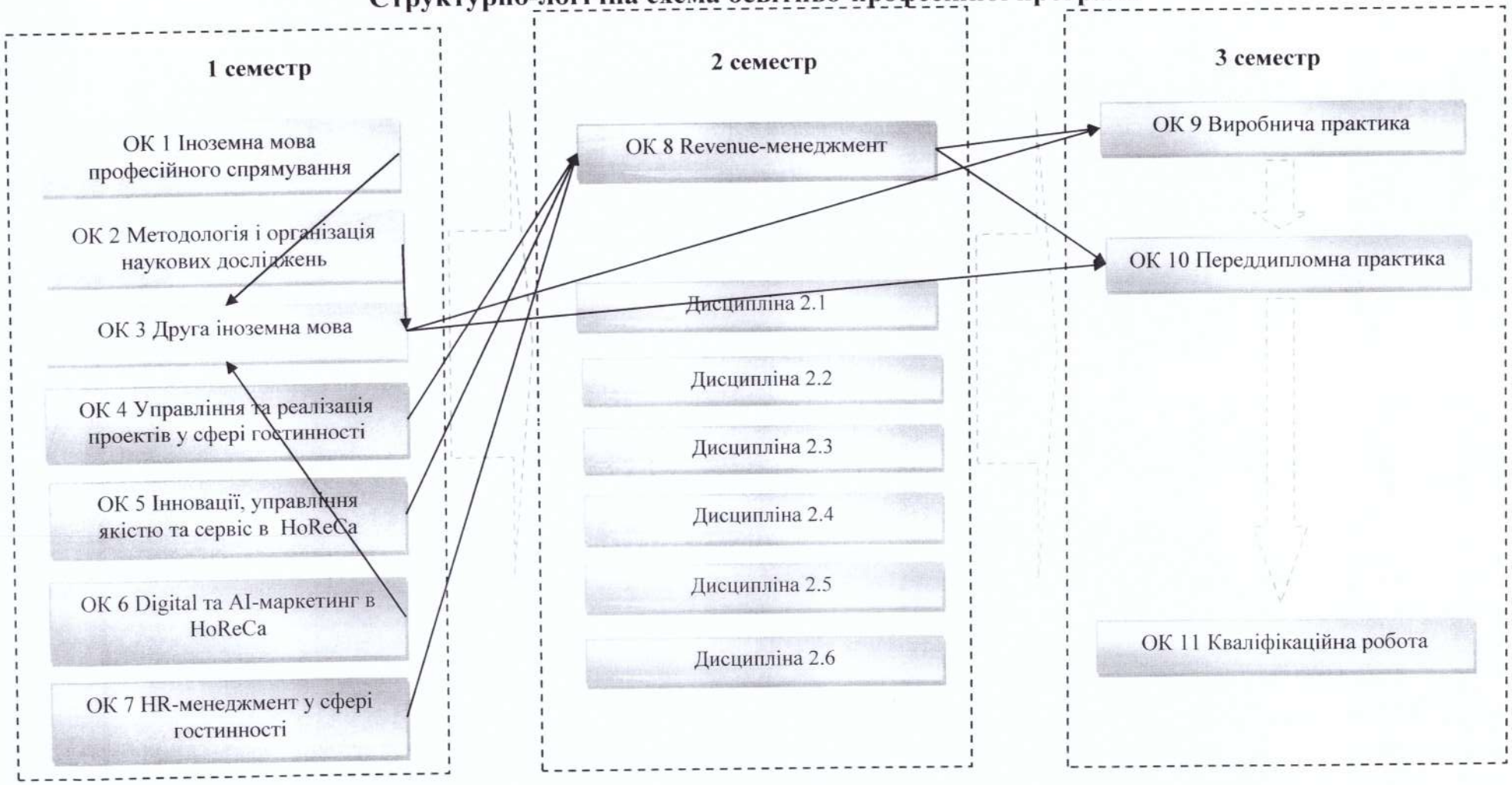
## 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Загальний обсяг год. | Форма підсумкового контролю |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Нормативна частина** | | | | |
| **Дисципліни загальної підготовки** | | | | |
| ОК 1 | Іноземна мова професійного спрямування | 4 | 120 | залік |
| ОК 2 | Методологія і організація наукових досліджень | 3 | 90 | залік |
| ОК 3 | Друга іноземна мова | 3 | 90 | залік |
| **Дисципліни професійної підготовки** | | | | |
| ОК 4 | Управління та реалізація проектів у сфері гостинності | 6 | 180 | екзамен |
| ОК 5 | Інновації, управління якістю та сервіс в HoReCa | 5 | 150 | екзамен |
| ОК 6 | Digital та AI-маркетинг в HoReCa | 5 | 150 | екзамен |
| ОК 7 | HR-менеджмент у сфері гостинності | 5 | 150 | екзамен |
| ОК 8 | Revenue-менеджмент | 5 | 150 | екзамен |
| **Практична підготовка** | | | | |
| ОК 9 | Виробнича практика | 6 | 180 | диференційований залік |
| ОК 10 | Переддипломна практика | 15 | 450 | диференційований залік |
| ОК 11 | Кваліфікаційна робота | 9 | 270 | публічний захист |
| **Всього** | | | | **66** |
| **Варіативна частина** | | | | |
| ВК 2.1 | Дисципліна № 1 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.2 | Дисципліна № 2 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.3 | Дисципліна № 3 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.4 | Дисципліна № 4 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.5 | Дисципліна № 5 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.6 | Дисципліна № 6 | 4 | 120 | залік |
| **Всього** | | | | **24** |
| **Загальний обсяг освітньої програми** | | | | **90** |

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти/ роботи, практики кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Загальний обсяг год. | Форма підсумкового контролю |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| **І курс, І семестр** | | | | |
| ОК 1 | Іноземна мова професійного спрямування | 4 | 120 | залік |
| ОК 2 | Методологія і організація наукових досліджень | 3 | 90 | залік |
| ОК 3 | Друга іноземна мова | 3 | 90 | залік |
| ОК 4 | Управління та реалізація проектів у сфері гостинності | 6 | 180 | екзамен |
| ОК 5 | Інновації, управління якістю та сервіс в HoReCa | 5 | 150 | екзамен |
| ОК 6 | Digital та AI-маркетинг в HoReCa | 5 | 150 | екзамен |
| ОК 7 | HR-менеджмент у сфері гостинності | 5 | 150 | екзамен |
| **І курс, ІІ семестр** | | | | |
| ОК 8 | Revenue-менеджмент | 5 | 150 | екзамен |
| ВК 2.1 | Дисципліна №1 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.2 | Дисципліна №2 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.3 | Дисципліна №3 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.4 | Дисципліна №4 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.5 | Дисципліна №5 | 4 | 120 | залік |
| ВК 2.6 | Дисципліна №6 | 4 | 120 | залік |
| **ІІ курс, ІІІ семестр** | | | | |
| ОК 9 | Виробнича практика | 6 | 180 | диф. залік |
| ОК 10 | Переддипломна практика | 15 | 450 | диф. залік |
| ОК11 | Кваліфікаційна робота | 9 | 270 | захист кваліфікаційної роботи |
| **Загальний обсяг:** | | **90** | **2700** | |

## Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



# 3. ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

## 3.1. Матриця відповідності компетентностей обов'язковим компонентам

| | ОК1 | ОК2 | ОК3 | ОК4 | ОК5 | ОК6 | ОК7 | ОК8 | ОК9 | ОК10 | ОК11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ІК | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК1 | | + | | | + | | + | | + | | + |
| ЗК2 | + | + | + | + | + | + | | | | | + |
| ЗК3 | | + | | + | | + | | | | | + |
| ЗК4 | | | | + | | | + | | + | + | + |
| ЗК5 | + | | + | + | | + | | | | | + |
| ЗК6 | | + | | | + | | | | | | + |
| ЗК7 | | | | + | | | + | + | | + | + |
| ЗК8 | + | | + | | | + | | | | | + |
| СК1 | | + | | + | | + | | | | | + |
| СК2 | | + | + | | | | | | | | + |
| СК3 | | | | + | | | + | + | + | | + |
| СК4 | | + | | + | + | + | | | | | + |
| СК5 | | | | | + | | + | | + | + | + |
| СК6 | | | | + | | + | | | + | + | + |
| СК7 | | | | + | | | + | + | + | | + |
| СК8 | | | | + | | | | + | + | | + |
| СК9 | | | | | + | | | | + | + | + |
| СК10 | | | | | | | + | | | | + |
| СК11 | | + | | | + | + | | | | | + |
| СК12 | | + | | | | + | | | | | + |
| СК13 | | + | | | | | | + | + | + | + |
| СК14 | | + | | + | | + | + | + | + | + | + |

# 4. ЗАБЕЗПЕЧЕНІСТЬ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

## 4.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентам

| | ОК1 | ОК2 | ОК3 | ОК4 | ОК5 | ОК6 | ОК7 | ОК8 | ОК9 | ОК10 | ОК11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПРН1 | | | | + | | | | + | + | + | |
| ПРН2 | + | | + | | | + | | | | | + |
| ПРН3 | | | | | + | | | | | + | + |
| ПРН4 | | + | | | | + | | | | | |
| ПРН5 | | | | + | | + | | | + | | |
| ПРН6 | | + | | | | | | | + | | + |
| ПРН7 | | | | | | | | + | | | + |
| ПРН8 | | | | + | | | + | | + | + | |
| ПРН9 | | | | | | + | | | + | + | |
| ПРН10 | | | | | | | + | | + | + | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПРН11** | | + | | | + | + | | | | | + |
| **ПРН12** | + | + | + | | | | + | | + | | |
| **ПРН13** | | | | | | | | + | + | + | |
| **ПРН14** | | | | | | + | | | | | + |

Гарант ОПП Альона КЛИМЧУК

__ _____ 2026 р.