

**ПРОЕКТ
ОСВІТНЬО- ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Відгуки, зауваження й пропозиції просимо надсилати гарантові освітньо- професійної програми Дишкантюк О.В. до 01 червня 2024 року на електронну пошту :

dyshkantyuk@ukr.net

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**



«ПРИЙНЯТО»

Вченою радою
Міжнародного гуманітарного
університету
Протокол № _____
від «____» липня 2023 року

Введено в дію
наказом ректора Міжнародного
гуманітарного університету
від _____ .2023року № _____
Ректор _____ К.В. Громовенко

**ПРОЕКТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування
Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
Освітній ступінь – Магістр

Одеса – 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

Перший проректор

Василь ЛЕФТЕРОВ

**Декан факультету
менеджменту, готельно-ресторанної
справи та туризму, гарант освітньої
програми**

Оксана ДИШКАНТЮК

**В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу**

Дмитро ХАРЕНКО

I. ПРЕАМБУЛА

Освітня програма підготовки за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі

1. Оксана ДИШКАНТЮК, к.т.н., доцент, декан факультету МГРСтаТ, гарант освітньої програми
2. Людмила ТІТОМИР, к.т.н., доцент,
3. Ольга КАЛАМАН, д.е.н., професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
4. Дмитро ХАРЕНКО, к.т.н., в.о. зав. кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
5. Артур ЛУПАШКО – генеральний директор «Ribas Hotels Group»
6. Ольга КІФА – HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group»
7. Ілона РЕВЧУК – студентка магістерської програми освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Відгуки-рецензії зовнішніх стейкхолдерів

Вікторія ЧЕРНИК — заступник генерального директора «VERTEX Hotel Group» з питань персоналу

Наталія ДИДІНА - Керуюча готельними апартаментами «BonApart»

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
протокол № 11 від «20» червня 2023р.

II. Профіль освітньої програми

Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Міжнародний гуманітарний університет Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми, термін навчання	Диплом магістра, обсяг – 90 кредитів ЄКТС 1 рік 4 місяці за денною формою навчання 1 рік 10 місяців за заочною формою навчання
Наявність акредитації	Програма введена в 2022 р.
Передумови	Рівень бакалавра
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	mgu.edu.ua
Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов та вимог.	
Характеристика освітньої програми	
Предметна область	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-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства
Орієнтація програми	Освітньо-професійна, академічна, прикладна.
Основний фокус програми	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним ухилом.

	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-проектування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, гостинність, сервіс, інновації, проектування готелів і ресторанів.</i></p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління підприємствами готельного та ресторанного господарства, та їх підрозділами. Системне залучення до освітнього процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу. Виїзні практичні заняття. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Формування практичних навичок розробки концепцій та проєктів готелів і ресторанів з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.</p> <p>Фахова підготовка поєднується з орієнтацією на особистісний розвиток, формування лідерських якостей, комунікабельності, соціальної мобільності, фізичного та культурного розвитку.</p>
Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482. Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483. Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>2483.2. Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p>2471. Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482.2. Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих</p> <p>2320. Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2. Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1. Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1. Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2. Інші професіонали в галузі навчання</p> <p>2419. Професіонали у сфері державної служби, маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності</p> <p>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної практики)</p>
Академічні права випускників	<p>Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих</p>
Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно орієнтоване навчання. Лекційні курси поєднуються з лабораторними, практичними заняттями, семінарами. Інтерактивні виїзні заняття на підприємствах готельного і ресторанного</p>

	господарства. Тренінги, майстер-класи від практичних працівників готельного і ресторанного бізнесу Самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій. Навчання через практику. Консультації з викладачами. Підготовка до кваліфікаційного іспиту, виконання та публічний захист кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти «магістр»	
Обсяг освітньої програми у ЄКТС	Обсяг освітньо-професійної програми магістра становить 90 кредитів ЄКТС. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», визначених стандартом вищої освіти Мінімум 20 кредитів ЄКТС має бути призначено для практики. Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 15 % від загального обсягу освітньої програми.
Перелік компетентностей випускника	
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) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

	<p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 01. 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>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p><i>СК 13. Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.</i></p>
<p>Нормативний зміст підготовки бакалавра, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>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>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	

3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг
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
6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності
7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій)
8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу
10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань
11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанный бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах
12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

13. Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанный господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Ресурсне забезпечення програми

Кадрове забезпечення	100 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають кваліфікацію відповідно за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій, тренінгів, майстер-класів запрошуються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанный бізнесу.
Матеріально-технічне забезпечення	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанный бізнесі Лабораторія з технології ресторанный продукції Лабораторія з ресторанный справи Лабораторія з готельної справи Лабораторія систем автоматизованого проектування Бібліотека Спортивний комплекс «Університет» Стадіон
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища, програмне забезпечення: система управління готелем та рестораном SERVIO; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.

Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Студенти, що навчаються за даною освітньою програмою, мають на законодавчо визнане право перехресного вступу на інші спеціальності, в тому числі із зарахуванням кредитів за суміжними дисциплінами.
Міжнародна кредитна мобільність	Студенти, що навчаються за даною освітньою програмою, мають право на здійснення міжнародної академічної мобільності у строки та на умовах передбачених законодавством України, як в межах укладених договорів та міжнародних програм, так і в особистому порядку.

III. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

3.1. Перелік освітніх компонент

№ п/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Інноваційні технології в готельному бізнесі	3
ОК 2	Управління в індустрії гостинності	6
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	6
ОК 4	Проектування готелів і ресторанів	3
ОК 5	Інноваційні технології в ресторанному бізнесі	6
ОК 6	<i>Start Up - тренінг</i>	3
ОК 7	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 8	Управління ризиками в інноваційній діяльності	3
ОК 9	Revenue менеджмент	3
ОК10	Професійна комунікація іноземною мовою	6
Практична підготовка		
ОК 11	Виробнича практика	9
ОК 12	Переддипломна практика	6
Атестація		
ОК 13	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66
Вибіркові компоненти ОП*		
ВК 1	Автоматизоване проектування	6
ВК 2	Менеджмент маркетинг	6
ВК 3	Бізнес планування	6
ВК 4	Бренд -менеджмент та управління діловим іміджем	6
ВК 5	Готельна справа	6
ВК 6	Ресторанна справа	6
ВК 7	Дипломатичний протокол та етикет	6
ВК 8	Інвестування	6
ВК 9	Конфліктологія	6
ВК 10	Лідерство і саморозвиток	6
ВК 11	Нутриціологія	6
ВК 12	Ораторське мистецтво	6
ВК 13	Психологія ділових відносин	6

ВК 14	Регіональна економіка	6
ВК 15	Рекреаційні комплекси	6
ВК 16	Сомельє	6
ВК 17	Міжнародний маркетинг	6
ВК 18	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 19	Міжнародний бізнес	6
ВК 20	Фінансовий менеджмент	6
ВК 21	Event - технології	6
ВК 22	Ресторанний креатив	6
ВК 23	НАССР у ресторанному господарстві	6
ВК24	Трудове право	6
Всього кредитів за вибіровими дисциплінами професійної підготовки		24
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

***Здобувачі вищої освіти мають змогу обирати дисципліни з інших ОП та в інших ЗВО**

- відповідно до затвердженого переліку дисциплін загальноуніверситетського каталогу

- відповідно до переліку освітньої програми

IV. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії університету</p>

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» завершується виданням документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр готельно-ресторанної справи.

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Міжнародному гуманітарному університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1. Визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
2. Здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
3. Забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
4. Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
5. Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
6. Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої і освіти та кваліфікації;
7. Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
8. Інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти	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.
Компетентності													
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 01			+				+				+	+	+
ЗК 02		+	+			+				+			+
ЗК 03	+				+		+	+	+				
ЗК 04				+		+			+		+	+	
ЗК 05	+				+					+	+		
ЗК 06			+									+	+
ЗК 07		+		+		+		+					
ЗК 08				+		+			+	+			
СК 01				+		+		+	+	+		+	
СК 02	+		+		+		+			+			
СК 03		+		+									
СК 04	+				+								+
СК 05		+		+						+	+		
СК 06		+									+		
СК 07						+			+				
СК 08		+						+	+				
СК 09	+	+		+	+						+		
СК 10		+					+						
СК 11	+				+					+		+	+
СК 12		+				+		+					+
СК 13				+		+						+	+

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми

Компоненти	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.
Компетентності													
РН 01		+		+		+		+			+		+
РН 02			+			+				+			
РН 03	+				+							+	
РН 04		+							+	+	+		
РН 05			+					+	+				
РН 06			+	+		+	+	+		+			+
РН 07	+	+			+								
РН 08		+		+								+	
РН 09		+		+							+		+
РН 10							+				+		
РН 11	+			+	+							+	+
РН 12				+		+						+	+
РН 13				+		+							+

**Перелік нормативних документів,
на яких базується освітньо-професійна програма**

Основні:

1. Закон України від 01.07.2014 р. No 1556-VII «Про вищу освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення 24.01.2022)
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення 26.01.2022)
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. No 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-p> (дата звернення 26.01.2022)
4. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 26.01.2022)
5. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010. URL: <http://www.dk003.com> (дата звернення 26.01.2022)

Інші рекомендовані джерела:

1. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf (дата звернення 26.01.2022)
2. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. No 600 (зі змінами). URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo> (дата звернення 24.01.2022)
3. Національний освітній глосарій: вища освіта. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf (дата звернення 24.01.2022)
4. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm_HE.pdf (дата звернення 24.01.2022)
5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf (дата звернення 24.01.2022)
6. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf (дата звернення 26.01.2022)
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/> (дата звернення 26.01.2022)

Гарант освітньої програми

к.т.н. доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Оксана Дишкантюк