

ПРОСИМО НАДАВАТИ СВОЇ ЗАУВАЖЕННЯ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПРОЄКТУ
ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ДО 01.06.2024 Р. НА ЕЛЕКТРОННУ АДРЕСУ: TITOMIRLUDA@GMAIL.COM



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ПРОЄКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Ступінь вищої освіти	<u>перший (бакалаврський)</u>

Одеса 2024

I. ПРЕАМБУЛА

Освітня програма «Ресторанні технології» підготовки бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного у дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125 та з урахуванням змін до стандарту ВО, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. № 593, і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця у структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Людмила ТИТОМИР, гарант освітньої програми, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

2. Оксана ДИШКАНТЮК, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, декан факультету МГРС та Т,

3. Дмитро ХАРЕНКО, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

4. Карина ВЛАСЮК, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу,

5. Анастася МАРКОВСЬКА, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

6. Віктор Тітов - бренд-шеф мережі ресторанів G-Group

7. Ольга КІФА - HR-директор ресторанної мережі «Synergy Group»

8. Поліна ЗІНОВАТНА – студентка 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» факультету МГРС та Т

9. Дар'я ЛАЗАРЄВА – голова студентського самоврядування факультету МГРС та Т

Відгуки-рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

Андрій МІНЄСВ – головний технолог ТД «Левада»

Олена БОГУН - комерційний директор компанії «SocTrade»

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

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	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр 181 Харчові технології Освітня програма «Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми, термін навчання	Диплом бакалавра, обсяг – 240 кредитів ЄКТС 3 роки 10 місяців за денною формою навчання 4 роки 10 місяців за заочною формою навчання
Наявність акредитації	Програма впроваджена в 2022 р.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	mgu.edu.ua
Мета освітньої програми	
Навчання та підготовка кваліфікованих фахівців у галузі харчових технологій, які володіють повним спектром програмних компетентностей, необхідних для успішної діяльності в ресторанній індустрії, здатних на високому рівні виконувати управлінські та організаційні завдання, забезпечувати ефективну виробничо-торговельну та сервісну діяльність, розробляти та впроваджувати системи управління якістю і безпечністю продукції та послуг, творчо підходити до розв'язання складних спеціалізованих завдань та практичних проблем, з урахуванням специфіки функціонування ресторанного господарства та харчових виробництв.	
Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація за наявності)	<i>Предметна область:</i> Галузь знань 18 «Виробництво та технології»; Спеціальність 181 «Харчові технології»; <i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення

	<p>нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи менеджменту у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення, платформа дистанційної форми навчання здобувачів Moodle (Google Classroom).</p>
<p>Орієнтація програми</p>	<p>Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості, методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, прикладного програмного забезпечення.</p>
<p>Основний фокус програми</p>	<p>Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення.</p> <p><i>Ключові слова:</i> заклади ресторанного господарства, харчова промисловість, обладнання закладів ресторанного господарства, технологія та організація ресторанного господарства, контроль якості, безпечність харчових продуктів, програмне забезпечення, комп'ютерне проектування.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Набуття теоретичних та практичних навичок застосування інформаційно-комунікаційних технологій технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу. Формування практичних навичок розробки концепцій та проектів закладів ресторанного господарства, з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України. Фахова підготовка поєднується з орієнтацією на особистісний розвиток.</p>
<p>Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	

Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій та ресторанних технологій.
Академічні права випускників	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL НПК України. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти).
Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно орієнтоване навчання. Лекційні курси поєднуються з лабораторними, практичними заняттями, семінарами. Інтерактивні виїзні заняття на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства. Тренінги, майстер-класи від практичних працівників підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій. Навчання через практику. Консультації з викладачами. Підготовка до виконання та публічний захист кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань. 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. Згідно Положення про організацію освітнього процесу у Міжнародному гуманітарному університеті та Положення про порядок оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів передвищої та вищої освіти.
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»	
Обсяг освітньої програми у ЄКТС	Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти — 240 кредитів ЄКТС; на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перерахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); Мінімум 50 % обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом. Мінімальний обсяг виробничих практик становить 6 кредитів ЄКТС.

Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. 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 і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p>

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Нормативний зміст підготовки бакалавра, сформульований у термінах результатів навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

- ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
- ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
- ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
- ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
- ПРН 28. *Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.*

Ресурсне забезпечення програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Для проведення проблемних лекцій, тренінгів, майстер-класів запрошуються фахівці з професійного середовища підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актові зали, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, плавальний басейн, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені необхідним немеханічним, механічним, холодильним та тепловим обладнанням, яке використовується у сучасних закладах ресторанного господарства. <u>Лабораторії оснащені лабораторним обладнанням:</u>

	<p>Кабінет з “Digital технологій” Лабораторія хімії Лабораторія мікробіології Лабораторія з технології ресторанної продукції Лабораторія з ресторанної справи Лабораторія систем автоматизованого проектування Бібліотека Спортивний комплекс «Університет» Стадіон</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Використання віртуального навчального середовища, програмне забезпечення: система для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.</p>
Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Офіційний веб-сайт містить інформацію про академічну 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.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>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.</p>

III. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність
Перелік освітніх компонент

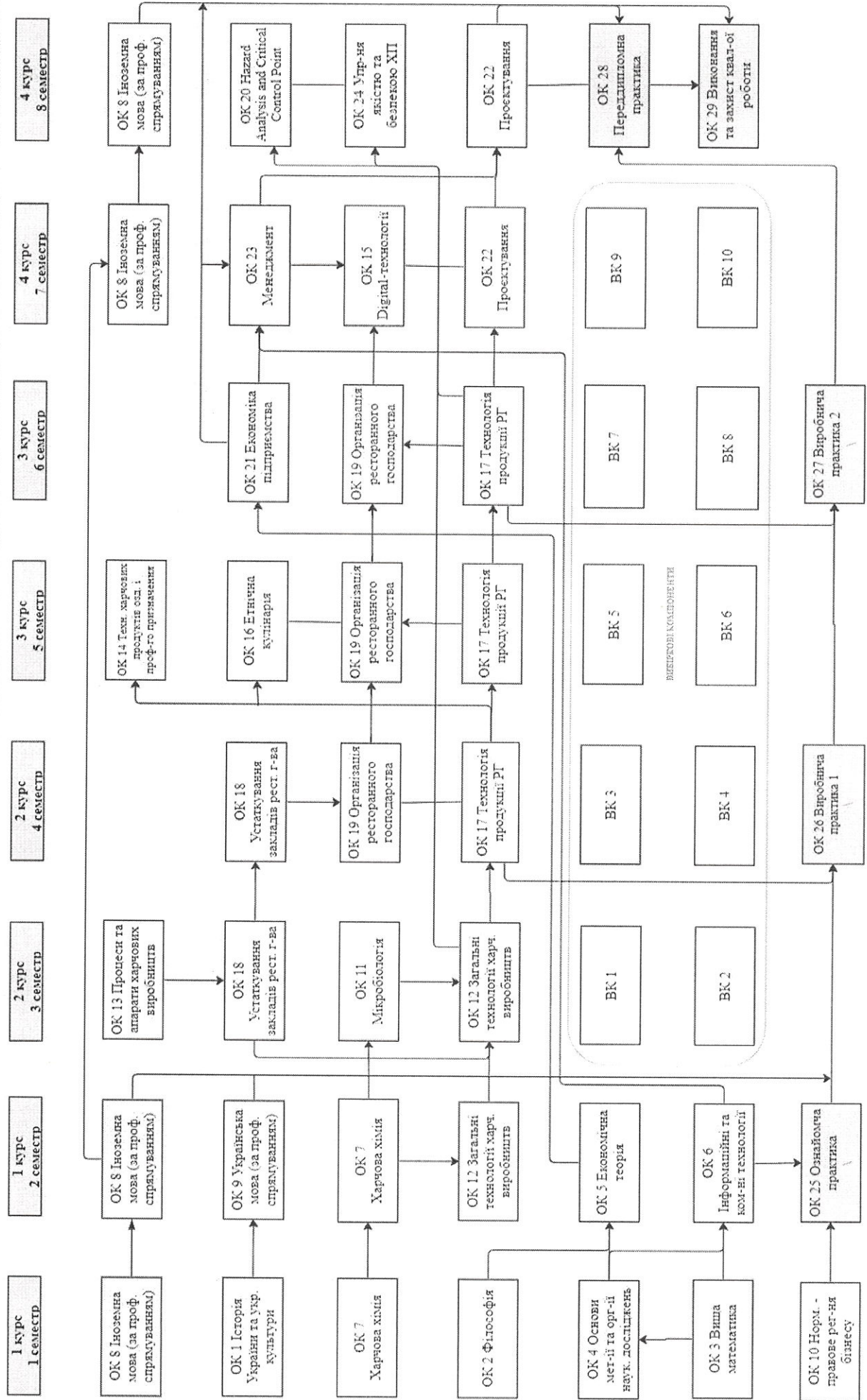
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Історія України та української культури	3
ОК 2	Філософія	3
ОК 3	Вища математика	3
ОК 4	Основи методології та організації наукових досліджень	6
ОК 5	Економічна теорія	3
ОК 6	Інформаційні та комунікаційні технології	6
ОК 7	Харчова хімія	12
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3
ОК 10	Нормативно-правове регулювання бізнесу	6
ОК 11	Мікробіологія	3
ОК 12	Загальні технології харчових виробництв	12
ОК 13	Процеси та апарати харчових виробництв	6
ОК 14	Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення	3
ОК 15	Digital-технології	6
ОК 16	Етнічна кулінарія	6
ОК 17	Технологія продукції ресторанного господарства	9
ОК 18	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 19	Організація ресторанного господарства	15
ОК 20	НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point)	3
ОК 21	Економіка підприємства	6
ОК 22	Проектування	9
ОК 23	Менеджмент	6
ОК 24	Управління якістю та безпекою харчових продуктів	6
ОК 25	Ознайомча практика	3
ОК 26	Виробнича практика 1	6
ОК 27	Виробнича практика 2	6
ОК 28	Переддипломна практика	6
ОК 29	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	6

Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180
1	2	3
Вибіркові компоненти ОП*		
ВК 1	Вибіркова компонента	6
ВК 2	Вибіркова компонента	6
ВК 3	Вибіркова компонента	6
ВК 4	Вибіркова компонента	6
ВК 5	Вибіркова компонента	6
ВК 6	Вибіркова компонента	6
ВК 7	Вибіркова компонента	6
ВК 8	Вибіркова компонента	6
ВК 9	Вибіркова компонента	6
ВК 10	Вибіркова компонента	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		60
ПД	Фізична культура і спорт*	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		240

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

* Позакредитна дисципліна «Фізична культура і спорт» передбачає вибір по секційним заняттям.

Структурно-логічна схема ОП «Ресторанні технології»



IV. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

В Міжнародному гуманітарному університеті завершення атестації випускників освітньої програми "Ресторанні технології" за спеціальністю 181 "Харчові технології" включає видачу документу, який підтверджує присудження їм ступеня бакалавра та присвоєння кваліфікації "бакалавр з харчових технологій".

В університеті діє система забезпечення якості освітньої діяльності, яка охоплює різні процедури та заходи:

1. Встановлення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти.
2. Проведення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм.
3. Забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників.
4. Забезпечення наявності ресурсів для організації освітнього процесу та самостійної роботи студентів за кожною освітньою програмою.
5. Створення і управління інформаційними системами для ефективного управління освітнім процесом.
6. Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації.
7. Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та студентами, включаючи систему запобігання та виявлення академічного плагіату.
8. Впровадження інших необхідних процедур і заходів.

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

Основні:

- Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
- Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]
- Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
- Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];

Інші рекомендовані джерела

- 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];
- International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
- ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].
- 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);
- Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf];

Гарант освітньої програми



Людмила ТІТОМИР