



УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ

ГОЛОВА ВЧЕНОЇ РАДИ



А.О. ЗАДОЯ

"14" травня 2020 р.

ПРЕЗИДЕНТ



Б.І. ХОЛОД

"14" травня 2020 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

**Рівень:** перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

**За спеціальністю:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Кваліфікація:** Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Затверджено  
на засіданні Вченої ради  
Протокол № 1 від « 22 » лютого 2018 р.  
Освітня програма вводиться в дію з  
01 вересня 2018 р.  
(наказ № 20/12 від « 22 » лютого 2018 р.)

Затверджено зі змінами  
на засіданні Вченої ради  
Протокол № 2 від «14» травня 2020 р.  
Освітня програма вводиться в дію з  
01 вересня 2020 р.  
(наказ № 43/1 від «14» травня 2020 р.)

м. Дніпро  
2020 р.

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «Готельно-ресторанна справа»  
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ «241 Готельно-ресторанна справа»**

**Обсяг програми:** 240 кредитів ЄКТС

**Рівень:** Перший (бакалаврський) рівень

**ПОГОДЖЕНО:**

Проректор із забезпечення  
якості вищої освіти \_\_\_\_\_ Шкура І.С.

Начальник департаменту дидактики \_\_\_\_\_ Онищенко М.Ю.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ М'ясоїд Г.І.

**РОЗГЛЯНУТО І ПОГОДЖЕНО:**  
на засіданні Комітету з якості академічних стандартів  
Протокол № 4 від "19" квітня 2020р.

## ПЕРЕДМОВА

I. Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування розроблено за Стандартом вищої освіти України на підставі наказу Міністерства освіти і науки України від 04 березня 2020 р. № 384, затверджено та введено в дію рішенням Вченої ради ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля» від 14 травня 2020 р., протокол № 2.

II. Розробники освітньо-професійної програми:

1. Захарова С.Г., канд.держ.упр., доцент.
2. М'ясоїд Г.І., канд.пед.наук, доцент
3. Кожушко С.П., д-р.пед.наук, професор

III. Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

1. Віндюк А.В., д-р.пед.наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».
2. Магалецька І.А., канд.техн.наук, головний спеціаліст підрозділу професійної освіти навчального центру готельної та ресторанної справи КБ Київ ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент».

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля».

**ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<i>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</i>	Університет імені Альфреда Нобеля, кафедра міжнародного туризму, готельно-ресторанної справи та іншомовної підготовки
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i>	Бакалавр, бакалавр з готельно-ресторанної справи
<i>Офіційна назва освітньо-професійної програми</i>	Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
<i>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</i>	Одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців. Одиничний, 120 кредитів, 1 рік 10 місяців на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС. Мінімум 50% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти
<i>Наявність акредитації</i>	Рішення Ліцензійної комісії МОН України (наказ № 505-Л від 26.04.2018)
<i>Цикл / рівень</i>	Сьомий рівень НРК України / перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<i>Передумови (вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, та результатів їх навчання)</i>	Наявність документу про загальну середню освіту або диплому освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого бакалавра. На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет ім. Альфреда Нобеля має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС. Наявність документу про загальну середню освіту або диплому освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста. Результати навчання визначаються за додатком до документу про освіту, а також за результатами вступних випробувань: для вступу на 1 курс на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти – у формі ЗНО з дисциплін, передбачених Правилами прийому до

	Університету імені Альфреда Нобеля; для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста – у формі ЗНО з української мови і літератури, а також з математики або історії України та фахового випробування.
<i>Мова викладання</i>	Українська
<i>Термін дії освітньо-професійної програми</i>	01.09.2020 - 31.06.2024 01.09.2020-30.06.2022 – на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</i>	<a href="http://www.duan.edu.ua">www.duan.edu.ua</a>

## 2 – Мета освітньо-професійної програми

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.

## 3 - Характеристика освітньо-професійної програми

<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</i>	24 Сфера обслуговування  241 Готельно-ресторанна справа
<i>Орієнтація освітньо-професійної програми</i>	Освітньо-професійна (бакалавра). Програма професійна прикладна. Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері готельно-ресторанної справи та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.
<i>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</i>	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. Загальна освіта зі спеціальності «Готельно-ресторанної справи» з можливістю вибору дисциплін професійного спрямування «Туризм»
<i>Особливості програми</i>	<b>Об'єкти вивчення:</b> 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. <b>Цілі навчання:</b> 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. <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій

	<p>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.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p> <p><b>Особливостями програми є:</b></p> <p>1. Посилена підготовка з іноземної мови з обов'язковою атестацією. 2. Вивчення другої іноземної мови. 3. Викладання окремих дисциплін професійного циклу англійською мовою.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	<p>Працевлаштування на готельно-ресторанних підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (комерційні, некомерційні, державні), в яких випускники можуть працювати у якості менеджерів; органи державного та муніципального управління; структури, в яких випускники є підприємцями, що створюють та розвивають власну справу. Випускники можуть працювати на посадах: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в ресторанах; професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; професіонали із готельної та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</p>
<i>Подальше навчання Академічні права випускників.</i>	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<i>Викладання та навчання</i>	<p>Студентоцентроване, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання.</p> <p>Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через віртуальне навчальне середовище Google Classroom.</p>
<i>Оцінювання</i>	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практики, перегляд творчих робіт.</p>

	<p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.          Практика, есе, презентації, проектна робота.          Система підсумкового оцінювання будується на умовах академічної доброчесності та прозорості, здійснюється за британськими стандартами за єдиним білетом.          Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену (з іноземної мови та зі спеціальності) і публічного захисту кваліфікаційної роботи.          Передбачає можливість апеляції.</p>	
<b>6 - Програмні компетентності</b>		
<i>Інтегральна компетентність</i>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>	<b>ІК</b>
<i>Загальні компетентності (ЗК)</i>	<p><b>ЗК 01.</b> 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, вести здоровий спосіб життя.</p>	<b>ЗК</b>
	<p><b>ЗК 02.</b> 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.</p>	
	<p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p>	
	<p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>	
	<p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p>	
	<p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p>	
	<p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>	
	<p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p>	
	<p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p>	
	<p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>	
	<p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>	

	<p><b>ЗК 12.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p><b>ЗК13.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	
<p><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)</i></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку</p>	<p><b>СК</b></p>



	<p>бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 14.</b> Здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.</p> <p><b>СК 16.</b> Здатність до персоніфікації клієнтів.</p> <p><b>СК 17.</b> Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратне оформлення.</p>	
<b>7 - Програмні результати навчання</b>		
	<p style="text-align: center;"><b>Знання</b></p> <p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 02.</b> 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.</p> <p><b>РН 03.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уміння</b></p> <p><b>РН 04.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 05.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 06.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 08.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 09.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>РН 10.</b> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	

	<p><b>РН 11.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 12.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p><b>РН 13.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p><b>РН 14.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p style="text-align: center;"><b>Комунікація</b></p> <p><b>РН 15.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН 16.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p style="text-align: center;"><b>Автономність і відповідальність</b></p> <p><b>РН 18.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 19.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 20.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p><b>РН 21.</b> 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.</p> <p><b>РН 22.</b> 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.</p> <p><b>РН 23.</b> Можливість генерувати нові ідеї, проявляти ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<p><i>Кадрове забезпечення</i></p>	<p>Викладачі, що забезпечують освітню-професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p> <p>90% викладачів, які забезпечують провадження освітньої діяльності англійською мовою, мають сертифікат відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти (на рівні B2) або кваліфікаційні документи, пов'язані з використанням іноземної мови. 12% викладачів є практикаками</p>

<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>	навчальні корпуси; гуртожитки; тематичні кабінети; комп'ютерні класи; лабораторії; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- офіційний сайт: <a href="http://duan.edu.ua">http://duan.edu.ua</a> ;</li> <li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>- наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>- віртуальне навчальне середовище Google Classroom та АСУ Університет</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<i>Національна кредитна мобільність</i>	Кожен здобувач вищої освіти має можливість в рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО – партнерах (в межах науково-освітнього консорціуму) окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ВНЗ одночасно визначається законодавством України.
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та міждержавними угодами. Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів / періодів навчання.
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>	Програма передбачає можливість навчання іноземних громадян

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Таблиця 1

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<b>1.1. Цикл загальної підготовки (ОЗП)</b>			
ОЗП 1.	Іноземна мова	10,0	Заліки
ОЗП 2.	Українська ідентичність: історія, культура, мова	4,5	Екзамен
ОЗП 3.	Друга іноземна мова	26,0	Заліки, екзамени
ОЗП 4.	Інформаційні та комунікаційні технології	4,0	Залік
ОЗП 5.	Екологія	5,0	Екзамен
	Фізична культура		Заліки
ОЗП 6.	Іноземна мова професійного спрямування	21,0	Заліки, екзамен
<b>1.2. Цикл професійної підготовки (ОПП)</b>			
ОПП 1.	Вступ до спеціальності	3,0	Залік
ОПП 2.	Товарознавство	6,0	Залік, екзамен
ОПП 3.	Основи економічної науки	4,5	Екзамен
ОПП 4.	Географія туризму (англ.)	4,5	Екзамен
ОПП 5.	Організація готельного господарства	10,0	Залік, екзамен
	Курсова робота - Організація готельно-ресторанного господарства	1,0	
ОПП 6.	Інженерна графіка	4,0	Залік
ОПП 7.	Управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного комплексу	4,0	Екзамен
ОПП 8.	Організація ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОПП 9.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,0	Залік
ОПП 10.	Технологія готельної справи	4,5	Екзамен
ОПП 11.	Технологія продукції ресторанного господарства	4,5	Залік
ОПП 12.	Рекреалогія та рекреаційні комплекси	3,0	Залік
ОПП 13.	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Екзамен
ОПП 14.	Економічні основи міжнародного туризму та індустрії гостинності	3,0	Екзамен
ОПП 15.	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	4,5	Екзамен
	Курсова робота – Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	1,0	
ОПП 16.	Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі	5,0	Екзамен
ОПП 17.	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
ОПП 18.	Основи індустрії гостинності	4,5	Екзамен
<b>Практика</b>			
ПП 1.	Навчальна практика	4,0	Залік
ПП 2.	Технологічна практика	4,0	Залік

ПП 3.	Виробнича практика	4,0	Залік
ПП 4.	Комплексна практика з фаху	4,0	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>169 кред. / 5070 год.</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП *</b>			
2.1. Цикл загальної підготовки (ВЗП)			
ВЗП 1.	Вибіркова дисципліна 1	4,0	Залік
ВЗП 2.	Вибіркова дисципліна 2	5,0	Залік
ВЗП 3.	Вибіркова дисципліна 3	4,0	Залік
ВЗП 4.	Вибіркова дисципліна 4	3,0	Залік
2.2. Цикл професійної підготовки (ВПП)			
ВПП 1.1.	Громадське будівництво	4,5	Екзамен
ВПП 1.2.	Діловий етикет та протокол в ГРБ		
ВПП 2.1.	Дизайн	5,0	Залік
ВПП 2.2.	Основи міжкультурної комунікації (англ.)		
ВПП 3.1.	Світовий ринок готельних послуг	4,0	Залік
ВПП 3.2.	Економічні засади підприємництва		
ВПП 4.1.	ЗЕД підприємства	3	Залік
ВПП 4.2.	Міжнародні стандарти обслуговування		
ВПП 5.1.	Етнічна кулінарія	6,0	Залік
ВПП 5.2.	Кейтеринг		
ВПП 6.1.	Організація анімаційних послуг	5,0	Залік
ВПП 6.2.	Організація обслуговування напоями		
ВПП 7.1.	Моделювання діяльності підприємства	3	Залік
ВПП 7.2.	Прогнозування діяльності підприємства		
ВПП 8.1.	Електронна комерція	6,0	Екзамен
ВПП 8.2.	Психологія міжособистісного спілкування в туризмі та ГРБ		
ВПП 9.1.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	4,0	Залік
ВПП 9.2.	Статистика		
ВПП 10.1.	Івентний менеджмент	4,0	Залік
ВПП 10.2.	Організація туризму		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60,5 кред. / 1815 год.</b>	
<b>Атестаційний екзамен з іноземної мови</b>		1,5	
<b>Атестаційний екзамен зі спеціальності</b>		1,5	
<b>Кваліфікаційна робота</b>		6,0	
<b>Публічний захист кваліфікаційної роботи</b>		1,5	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240 кред. / 7200 год.</b>	

\* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" здобувачі вищої освіти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вибіркові освітні компоненти можуть формуватися у блоки, тоді здобувач вибирає блок освітніх компонент, після чого усі освітні компоненти блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір освітніх компонент здобувачами.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Розподіл освітніх компонент за циклами, послідовність їх вивчення, розподіл кредитів, конкретні форми проведення навчальних занять (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації, навчальні й виробничі практики) та їх обсяг, графік освітнього процесу, форми підсумкового контролю визначені навчальним планом.

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньо-професійної програми.

Компоненти освітньої програми	Послідовність вивчення компоненту освітньої програми
ОЗП 1.	базовий
ОЗП 2.	базовий
ОЗП 3.	базовий
ОЗП 4.	базовий
ОЗП 5.	базовий
ОЗП 6.	після ОЗП 1
ОПП 1.	базовий
ОПП 2.	базовий
ОПП 3.	базовий
ОПП 4.	після ОЗП 2, ОПП 1
ОПП 5.	після ОПП 1, ОПП 7, ОПП 10, ОПП 11, ОПП 12, ОПП 13, ОПП 14, ОПП 15, ОПП 16, ОПП 17, ОПП 18, ВПП 3.1, ВПП 4.2, ПП 2, ПП 3
ОПП 6.	Після ОЗП 4, ОПП 1
ОПП 7.	після ОПП 1, ОПП 2, ОПП 8, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 11, ОПП 13, ОПП 15, ОПП 18, ВПП 2, ВПП 3.1, ВПП 4.2, ПП 2
ОПП 8.	після ОПП 1, ОПП 2, ОПП 10, ОПП 11, ОПП 15, ОПП 18, ВПП 1.2, ВПП 4.2, ПП 2
ОПП 9.	Після ОПП 1, ОПП 2, ОПП 10, ОПП 11
ОПП 10.	базовий
ОПП 11.	базовий
ОПП 12.	після ОЗП 5, ОПП 4, ОПП 18
ОПП 13.	після ОПП 1, ОПП 3, ОПП 18, ВПП 3.1, ВПП 3.2
ОПП 14.	після ОПП 3, ОПП 17, ОПП 18, ВПП 3.2, ВПП 4.1, ВПП 5.1
ОПП 15.	базовий
ОПП 16.	після ОЗП 4
ОПП 17.	після ОЗП 4, ОПП 3
ОПП 18.	після ОПП 1
ПП 1.	після ОПП 18
ПП 2.	після ОПП 10, ОПП 11
ПП 3.	після ОПП 7, ОПП 8, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 11, ВПП 3.1, ВПП 3.2, ВПП 4.2
ПП 4.	після ОПП 5, ОПП 7, ОПП 8, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 11, ОПП 13, ОПП 15, ВПП 3.1, ВПП 4.2, ВПП 5.1, ВПП 6.1, ВПП 6.2, ВПП 7.1, ВПП 7.2, ВПП 10.1
ВЗП 1.	
ВЗП 2.	
ВЗП 3.	
ВЗП 4.	
ВПП 1.1.	після ОПП 6
ВПП 1.2.	після ОЗП 2, ОПП 18
ВПП 2.1.	після ОЗП 5, ОПП 6, ВПП 1.1
ВПП 2.2.	після ОЗП 1, ОЗП 2, ОЗП 3, ОЗП 6
ВПП 3.1.	після ОПП 1, ОПП 4, ОПП 18
ВПП 3.2.	після ОПП 3

ВПП 4.1.	після ОПП 3
ВПП 4.2.	після ОЗП 1, ОПП 8, ОПП 10, ОПП 11
ВПП 5.1.	після ОПП 2, ОПП 8, ОПП 11
ВПП 5.2.	після ОПП 2, ОПП 8, ОПП 11
ВПП 5.3	Після ОЗП 1, ОЗП 6
ВПП 6.1.	після ОПП 15, ОПП 18
ВПП 6.2.	після ОПП 2, ОПП 8, ОПП 18
ВПП 7.1.	після ОПП 3, ОПП 14, ОПП 16
ВПП 7.2.	після ОПП 3, ОПП 14, ОПП 16
ВПП 8.1.	після ОПП 3, ОПП 13, ОПП 14, ОПП 16
ВПП 8.2.	після ВПП 2.2
ВПП 9.1.	після ОПП 6, ОЗП 5, ВПП 1.1, ВПП 2.1,
ВПП 9.2.	після ОПП 3
ВПП 10.1.	після ОПП 15
ВПП 10.2.	після ОПП 4, ОПП 14, ОПП 15

### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «241 Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену (з іноземної мови та зі спеціальності) і публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації:

Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**МАТРИЦЯ "КОМПЕТЕНТНОСТІ-РЕЗУЛЬТАТИ"**

	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	PH13	PH14	PH15	PH16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23
<b>ЗК 1</b>				+		+	+			+		+								+		+	+
<b>ЗК 2</b>	+							+								+				+	+		
<b>ЗК 3</b>		+		+						+		+	+			+		+	+		+	+	
<b>ЗК 4</b>	+	+			+	+	+	+	+	+		+			+								
<b>ЗК 5</b>					+	+	+	+	+	+	+												+
<b>ЗК 6</b>						+	+	+					+					+					
<b>ЗК 7</b>	+													+				+					
<b>ЗК 8</b>				+						+			+		+		+	+	+		+	+	
<b>ЗК 9</b>			+		+	+	+	+	+	+		+	+							+			+
<b>ЗК 10</b>				+	+	+	+	+															+
<b>ЗК 11</b>	+			+		+	+	+						+									
<b>ЗК 12</b>				+										+				+					
<b>ЗК 13</b>	+	+		+	+		+	+		+	+			+		+	+		+	+			+
<b>СК 01</b>	+	+		+						+				+	+	+							+
<b>СК 02</b>	+	+			+	+	+					+	+							+			+
<b>СК 03</b>	+		+	+				+	+			+	+	+	+								+
<b>СК 04</b>												+		+			+	+	+	+			+
<b>СК 05</b>	+		+		+				+		+		+		+	+		+	+	+	+	+	+
<b>СК 06</b>		+			+	+	+				+				+		+						+
<b>СК 07</b>					+	+	+	+	+		+												+
<b>СК 08</b>		+		+	+	+	+			+		+					+						+
<b>СК 09</b>					+			+	+														+
<b>СК 10</b>			+		+			+	+		+												+
<b>СК 11</b>		+				+	+	+		+		+			+						+	+	+
<b>СК 12</b>			+	+					+		+		+		+				+	+	+		+
<b>СК 13</b>	+	+		+	+		+	+		+	+			+		+	+		+	+			+
<b>СК 14</b>	+	+	+		+	+	+		+	+		+							+			+	



<b>СК 15</b>	+	+	+				+	+						+									
<b>СК 16</b>	+	+	+				+							+									
<b>СК 17</b>		+	+		+	+	+		+	+								+					+

Скорочення:

ЗК - загальні компетентності

СК - спеціальні компетентності

РН - результати навчання

**МАТРИЦЯ "ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ-РЕЗУЛЬТАТИ"**

Освітні компоненти / Результати	PH 1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH1 0	PH1 1	PH1 2	PH1 3	PH1 4	PH1 5	PH1 6	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																							
<b>1.1. Цикл загальної підготовки (ОЗП)</b>																							
Іноземна мова				+													+						
Українська ідентичність: історія, культура, мова			+	+																	+	+	
Друга іноземна мова				+													+						
Інформаційні та комунікаційні технології		+				+				+													
Екологія		+			+								+								+		
Фізична культура																							+
Іноземна мова за професійним спрямуванням				+													+						
<b>1.2. Цикл професійної підготовки (ОПП)</b>																							
Вступ до спеціальності	+	+	+		+	+															+	+	+
Товарознавство		+																					
Основи економічної науки		+			+									+									
Географія туризму (англ.)	+	+		+		+											+		+				
Організація готельного господарства	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+
КР - Організація готельно-ресторанного господарства	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		+		+	+	+	+	+		+
Інженерна графіка		+																					+
Управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-	+	+	+			+	+				+						+	+	+	+	+		+

ресторанного комплексу																							
Організація ресторанного господарства	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	+	+			+	+		+					+					+	+	+			+
Технологія готельної справи	+	+			+	+	+	+	+	+		+		+		+	+	+	+				
Технологія продукції ресторанного господарства	+	+			+	+	+	+	+	+		+		+		+	+	+	+				+
Рекреалогія та рекреаційні комплекси			+		+														+		+	+	
Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+					+				+		+	+	+	+	+			+
Економічні основи міжнародного туризму та індустрії гостинності	+	+	+		+									+									
Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+
КР - Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+	+	+				+			+	+	+	+	+	+				+
Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі						+				+									+				+
Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	+	+												+				+	+	+			+
Основи індустрії гостинності	+	+	+		+	+												+					
Практика																							



Організація обслуговування напоями	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	
Моделювання діяльності підприємства	+		+		+	+	+	+		+									+	+	+	+		+
Прогнозування діяльності підприємства	+		+		+	+	+	+		+									+	+	+	+		+
Етнічна кулінарія	+	+							+		+		+											
Психологія міжособистого спілкування в туризмі та ГРБ					+												+	+		+	+			
Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	+	+	+		+	+	+	+		+	+		+						+	+	+			+
Статистика	+		+							+														+
Івентний менеджмент		+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Організація туризму	+	+	+		+	+						+		+					+	+	+	+	+	+

#### 4. Опис внутрішньої системи забезпечення якості

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті виступає Закон України "Про вищу освіту" (розділ 5, стаття 16).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості вищої освіти.

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті наводяться в табл. 4.

Таблиця 4

#### Оцінка системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті імені Альфреда Нобеля

<b>Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"</b>	<b>Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті</b>
1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти	Освітні програми мають чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії Університету імені Альфреда Нобеля. Освітня діяльність базується на засадах студентоцентрованого навчання та удосконалюється з урахуванням освітніх потреб громадян, потреб ринку праці та інтересів всіх груп стейкхолдерів. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля, Положення про центр управління якістю, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положення про Центр міжнародної акредитації, Положення про Комісію з трансферу в Університеті імені Альфреда Нобеля, Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників, Положення про групи зі змісту та якості освіти в Університеті імені Альфреда Нобеля.
2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм	Затверджено рішеннями Вченої ради від 10 грудня 2015 р механізм створення освітніх програм з урахуванням компетентнісного підходу. Затверджено рішенням Вченої Ради від 24.11.2016 р. та введено в дію механізм періодичного перегляду освітніх програм. Затверджено рішенням Вченої Ради від 27.06.2017 р. механізм моніторингу навчального навантаження здобувачів вищої освіти. Розроблені та систематично застосовуються процедури моніторингу та перегляду освітніх програм.
3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників ЗВО та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО,	Діє механізм оцінювання досягнень здобувачів-претендентів на отримання стипендій; оцінювання науково-педагогічних працівників на основі рейтингів науково-дослідної, науково-методичної та науково-організаційної роботи і рейтингування викладачів за результатами анкетування здобувачів (Положення про стипендії, Положення про систему рейтингування науково-дослідної, науково-методичної та науково-організаційної роботи викладачів).

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"	Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті
на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб	Результати оцінки та рейтингування оприлюднюються на веб-сайті Університету.
4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників	Підвищення кваліфікації відбувається на постійній основі з метою професійного розвитку науково-педагогічних працівників відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти. Науково-педагогічні працівники підвищують кваліфікацію шляхом стажування, навчання за програмами підвищення кваліфікації, у тому числі участі у семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, конференціях, симпозіумах тощо; беруть участь у програмах академічної мобільності, науковому стажуванні, здобувають наукові ступені або вищу освіту.
5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у т.ч. самостійної роботи здобувачів, за кожною освітньою програмою	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній контент Google Classroom). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи здобувачів, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього контенту Google Classroom для здобувачів всіх форм навчання.
6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Використовуються інформаційні системи 1-С "Університет", ЄДЕБО, АСУ, система електронного документообігу (ЕДО).
7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації, у т.ч. інформація щодо освітніх програм кафедр англійською мовою, оприлюднюється на веб-сайті Університету.
8) 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	Кваліфікаційні та наукові роботи здобувачів вищої освіти, наукові, науково-методичні роботи НПП перевіряються на предмет дотримання академічної доброчесності. Основні процедури регламентує «Положення про організацію освітнього процесу Університету імені Альфреда Нобеля» (п.4.9) «Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти».
9) інші процедури і заходи	Діючу організаційну структуру системи внутрішнього забезпечення якості відображено у Положенні про організацію освітнього процесу Університету імені

<b>Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"</b>	<b>Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті</b>
	Альфреда Нобеля (додаток А.1.1).

### 5. Практика здобувачів

Практика здобувачів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців і проводиться на оснащених відповідним чином базах практики.

Види та обсяги практик, передбачених освітньою програмою підготовки фахівців, відображені у таблиці 5, а також в навчальному плані і графіку освітнього процесу. Практика здобувачів вищої освіти є обов'язковим компонентом освітньої програми для підготовки фахівців з вищою освітою та набуття ними компетентностей, визначених цією програмою.

Таблиця 5

№ з/п	Вид практики (семестр, в якому проводиться практика)	Кількість кредитів (тривалість практики в год.)	Заплановані результати	Зміст практики	Звітність
1.	Навчальна практика (1 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	РН 1, РН 2, РН 3, РН 5, РН 6, РН 19, РН 22	Введення до спеціальності та ознайомлення зі специфікою фаху (готельного та ресторанного бізнесу) з урахуванням традицій та особливостей України та країн світу	Захист індивідуальних завдань
2.	Технологічна практика (2 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	РН 1, РН 2, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 13, РН 18, РН 19, РН 20, РН 21, РН 23	Здобувачі знайомляться з технологічними процесами обслуговування клієнтів підприємствах готельно-ресторанного господарства, наданням основних та додаткових послуг на готельному чи ресторанному підприємстві.	Щоденник та письмовий звіт за результатами технологічної практики
2.	Виробнича	4 кредити	РН 1, РН 2, РН 3, РН 5,	Здобувачі на матеріалі роботи	Щоденник та письмовий звіт



	практика (3 курс, весняний семестр)	120 годин	PH 6, PH 7, PH 8, PH 9, PH 10, PH 11, PH 12, PH 13, PH 14, PH 15, PH 16, PH 17, PH 18, PH 19, PH 20, PH 21, PH 23	конкретного підприємства готельного чи ресторанного господарства набувають практичного досвіду в організації технологічних процесів на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, аналізують і роблять відповідні висновки.	за результатами виробничої практики
4.	Комплексна практика з фаху (4 курс, весняний семестр)	4 кредити 120 годин	PH 1, PH 2, PH 3, PH 5, PH 6, PH 7, PH 8, PH 9, PH 10, PH 11, PH 12, PH 13, PH 14, PH 15, PH 16, PH 17, PH 18, PH 19, PH 20, PH 21, PH 23	Здобувач має ознайомитись зі специфікою господарсько-фінансової діяльності підприємства (готелю або ресторану/кафе) – об'єкта практики, його організаційною структурою, станом управління діяльністю підприємства загалом.	Щоденник та письмовий звіт за результатами комплексної практики з фаху

Гарант освітньо-професійної програми  
Захарова С.Г. кандидат наук з державного управління, доцент



**УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ**  
**КОМПЕТЕНТНІСТНО-ОРІЄНТОВАНА СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ**



**Рис 1. Організаційна структура системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті імені Альфреда Нобеля**

Умовні позначення:

- ← підпорядкування  
- - - комунікації