

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО



ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Третій (освітньо-науковий) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Доктор філософії

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

КВАЛІФІКАЦІЯ Доктор філософії з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
протокол № 7 від 19 травня 2022 р.,

Голова Вченої ради Є.Н. Пристуна

Освітньо-наукова програма вводиться в дію
з «01» жовтня 2022 р.

РЕКТОР

Є.Н. Пристуна

Наказ № 207 від «20» 06 2022 р.

ЛЬВІВ-2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-наукової програми

Перший проректор

 Ф.В. Музика

Проректор з наукової роботи

і зовнішніх зв'язків

 А.С. Вовканич

Керівник навчального

відділу

 В.М. Стефанишин

Відділ аспірантури і

докторантури

 Л.О. Свищ

Розглянуто і погоджено на засіданні комісії з моніторингу якості освіти

(Протокол № 5 від «18» грудня 2022 р.),

Голова комісії

 проф. А.В. Передерій

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(Протокол № 6 від «16» грудня 2022 р.),

Завідувач кафедри

готельно-ресторанного бізнесу

 проф. М.З. Паска

ПЕРЕДМОВА

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (ст. 1 «Загальні положення»), освітньо-наукова програма – єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої або освітньої та професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій).

Доктор філософії – це освітній і водночас перший науковий ступінь, що здобувається на третьому рівні вищої освіти на основі ступеня магістра. Ступінь доктора філософії присуджується разовою спеціалізованою вченою радою закладу вищої освіти або наукової установи в результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти відповідної освітньо-наукової програми та публічного захисту дисертації у спеціалізованій вченій раді (ст. 5 Закону України «Про вищу освіту»).

Освітньо-наукова програма є нормативним документом Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, в якому визначено структуру та зміст освітньої підготовки, встановлено вимоги до форм та обсягу її забезпечення, вимоги до наукової підготовки доктора філософії галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-наукова програма розроблена робочою групою науково-педагогічних працівників Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського із залученням стейкхолдерів у складі:

1. **Паска Марія Зіновіївна**, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор ветеринарних наук, професор, керівник робочої групи
2. **Графська Орислава Іванівна** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор економічних наук, **гарант освітньо-наукової програми;**
3. **Васильчак Світлана Василівна**, професор кафедри економіки та менеджменту, доктор економічних наук;
4. **Гузар Уляна Євгенівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук;
5. **Іжевська Орися Петрівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук;
6. **Холявка Володимир Зеновійович**, декан факультету туризму, кандидат економічних наук, доцент;
7. **Карпова Марта Романівна**, магістр 241 «Готельно-ресторанна справа», стейкхолдер кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
8. **Гілецький Іван Григорович** стейкхолдер кафедри готельно-ресторанного бізнесу, фахівець НАССР;

© Освітньо-професійна програма не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу та погодження із Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського.

1. Профіль освітньої програми для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського Відділ аспірантури і докторантури
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Доктор філософії Доктор філософії з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом доктора філософії, 58 кредитів ЄКТС(освітня складова), термін навчання 4 роки
Акредитуюча інституція	
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень; FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень
Передумови	Наявність другого (магістерського) рівня вищої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін освітньої програми	4 роки
Інтернет –адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ldufk.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньо-професійної програми	
Метою освітньо-професійної програми є якісна підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних та інтегрованих у світовий науково-інформаційний простір, фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних проводити наукову та науково-педагогічну діяльність пошуково-дослідницького характеру, здійснювати оригінальні наукові дослідження з використанням інноваційних методів відповідно до сучасних міжнародних стандартів, розвивати науково-теоретичні засади розвитку сфери обслуговування, використовувати наукові результати для її розвитку, зокрема у закладах вищої освіти.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма складається:

	<p>1. Обов'язкові освітні компоненти – 43 кредити ЄКТС у тому числі: практична підготовка – 6 кредитів ЄКТС;</p> <p>2. Вибіркові компоненти вільного вибору студента – 15 кредитів ЄКТС.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> наукові концепції, категорії, методи, принципи розроблення та/або удосконалення готельно-ресторанних концепцій.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> загальнонаукові методи пізнання і дослідницької діяльності, аналітичні, математико-статистичні, інформаційно-комунікаційні організаційно-технологічні, науково-педагогічні і маркетингові методи, методики і технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, прилади, лабораторне і технологічне обладнання, що застосовується у професійній діяльності</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-наукова, інноваційна, дослідження у сфері обслуговування</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Фундаментальні наукові дослідження теоретико-методологічних та прикладних засад підвищення ефективності функціонування підприємницьких структур у сфері обслуговування, активізація їх інноваційної, соціально-економічної, організаційно-управлінської діяльності для підвищення рівня конкурентоспроможності на ринку.</p> <p>Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, конкурентоспроможність, інноваційні технології, управління проектами, наукові дослідження</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка, висококваліфікованих фахівців дослідників, здатних генерувати нові знання у сфері обслуговування, та розробляти механізми їх практичного застосування з акцентом на регіональний контекст, що базується на високому поєднанні освітньої та наукової складових. Науково-орієнтована частина освітньої складової ОНП ґрунтується на багаторічних методологічних традиціях університету, у різних галузях знань, співробітництві та використанні досвіду науково-дослідної діяльності вітчизняних та закордонних закладів вищої освіти, використанні сучасного,</p>

	<p>зокрема авторського інструментарію, формуванні знань щодо авторського права та пропагуванні академічної доброчесності.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-наукової програми, є авторами фундаментальних та прикладних наукових робіт, лідерами наукових шкіл та фундаторами авторських наукових концепцій, пройшли стажування в європейських та українських закладах вищої освіти, мають досвід міжнародної співпраці в освітній та науковій царині, та здатні мотивувати здобувачів освітньо-наукового рівня вищої освіти до продуктивної діяльності.</p> <p>Реалізується шляхом проведення проблемних лекційних курсів, практичних занять, тренінгів, майстер-класів та самостійної науково-дослідної роботи</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Постдокторські посади у закладах вищої освіти та наукових установах.</p> <p>Відповідні посади у підприємствах і організаціях сфери готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Самостійне працевлаштування.</p>
Подальше навчання	Продовження освіти для здобуття наукового ступеня доктора наук.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, комунікативний та міждисциплінарні підходи до навчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, семінарів, інтерактивних та індивідуальних занять, консультацій з викладачами, самонавчання.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище (репозитарій).</p> <p>Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових лекцій, в тому числі за участі фахівців-практиків, проведення презентацій, дискусій, застосування</p>

	методу кейс-стаді із розв'язанням реальних завдань, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, робота в малих групах, самостійна робота студентів та практики.
Оцінювання	Види контролю: поточний, усний, тематичний, підсумковий, самоконтроль. Заліки, екзамени. Публічні щосеместрові звіти про виконання індивідуального плану аспіранта та публічна щорічна атестація. Апробація результатів досліджень на наукових конференціях та публікація результатів досліджень у періодичних наукових виданнях та монографіях відповідно до чинного законодавства.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність(ІК)	ІК. Здатність розв'язувати складні задачі інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність засвоїти філософські знання, категорії, використати філософські засади у визначенні методологічних підходів у процесі наукового дослідження. ЗК2. Здатність до ділового наукового спілкування. ЗК3. Володіння методологією наукового дослідження і методами аналізу. Здатність пізнання сучасних закономірностей, масштабних явищ, складних соціально-економічних процесів у суспільстві, економічній системі, соціальній сфері. ЗК4. Науково-дослідницька здатність. Здатність до генерування нових ідей, їх розвитку в процесі творчої діяльності і матеріалізації у вигляді інтелектуальної продукції. ЗК5. Здатність наукової комунікації. Здатність до спілкування з аудиторією фахівців, публічних наукових дискусій, презентації наукових результатів досліджень. ЗК6. Викладацькі здатності. Здатність до організації й проведення педагогічної роботи, засвоєння методів дидактики і впровадження сучасних методів у навчальний процес..
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	ФК1 Володіння глибокими знаннями теоретичних і прикладних проблем спеціальності. ФК2 Здатність до розуміння актуальних проблем наукового характеру, вміння узагальнити сучасні теорії, концепції, виявляти ключові тенденції, розширити горизонти досліджень економічних й організаційно-управлінських наук.

	<p>ФК3 Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у сфері готельно-ресторанних технологій та дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>ФК4. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері харчування спортсменів.</p> <p>ФК5. Здатність до застосування сучасних методологій, методів та інструментів педагогічної та наукової діяльності за фахом.</p> <p>ФК6. Здатність до продукування нових ідей, виявлення і розв'язання задач дослідницького характеру оцінювання та забезпечення якості виконуваних досліджень поєднаних у харчовій промисловості, сфері обслуговування та спорті.</p> <p>ФК7. Здатність надавати рекомендації щодо ведення здорового способу життя, пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.</p> <p>ФК8. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування, розробляти аспекти здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.</p> <p>ФК9. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у вищій освіті.</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти (обов'язкові програмні результати навчання)</p>	<p>РН01. Застосовувати сучасні інструменти і технології пошуку оброблення та аналізу інформації у сфері обслуговування, критично аналізувати результати власних досліджень і результати інших дослідників у контексті комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми.</p> <p>РН02. Мати передові концептуальні та методологічні знання для генерування нових ідей, спрямованих на вирішення існуючих проблем у сфері обслуговування, глибоко розуміти загальні принципи та методи харчової науки, готельної та ресторанної справи, а також методологію наукових досліджень,</p> <p>РН03. Мати дослідницькі навички для планування, організації та виконання експериментальних та/або теоретичних досліджень з готельної та ресторанної справи та дотичних міждисциплінарних напрямів з використанням сучасних інструментів, інформаційних технологій та програмного забезпечення з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій.</p> <p>РН04. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень,</p>

	<p>наукові та прикладні проблеми у сфері обслуговування державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях у провідних міжнародних наукових виданнях.</p> <p>РН05. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та технологічні проблеми у дієтології, готельній та ресторанній справі з дотриманням норм академічної етики і врахуванням соціальних, економічних, екологічних та правових аспектів.</p> <p>РН06. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, засоби і методи інженерних наук для вирішення існуючих проблем та забезпечення подальшого розвитку дієтології, готельної та ресторанної справи з метою задоволення потреб суспільства.</p> <p>РН07. Розробляти і викладати загальноінженерні та спеціальні навчальні дисципліни з сфери обслуговування, дієтології, готельної та ресторанної справи та дотичних до неї дисциплін у закладах вищої освіти..</p>
8 - Форма атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, яке пропонує розв'язання конкретного наукового завдання в сфері обслуговування, результати яких становлять оригінальний внесок у розвиток науки, мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення та оприлюднені у наукових публікаціях в рецензованих наукових виданнях.</p> <p>Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.</p> <p>Дисертація має бути оприлюднена на офіційному сайті та у репозитарії Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.</p>
Вимоги публічного захисту	Захист дисертаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні разової спеціалізованої вченої ради. Обов'язковою передумовою допуску до захисту дисертаційної роботи є апробація результатів

	дослідження та основних висновків на наукових конференціях та їх опублікування у фахових наукових виданнях, згідно з чинними вимогами.
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Процес навчання забезпечують науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанного бізнесу та інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які здійснюють освітній процес з реалізації програми, відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365) □ До навчального процесу залучаються фахівці-практики.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні приміщення для здійснення освітнього процесу для реалізації програми, рівень забезпеченості їх комп'ютерними робочими місцями та мультимедійним обладнанням, соціальнопобутова інфраструктура відповідають вимогам, що передбачені Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний сайт: http://ldufk.edu.ua містить інформацію щодо навчально-методичного забезпечення (освітньо-наукова програма, навчальний план), навчальну, наукову та виховну діяльність, правила вступу. Для забезпечення навчального процесу та організації наукових досліджень Університет надає здобувачам доступ до електронного репозитарію та інформаційних ресурсів, апаратного та прикладного програмного забезпечення, інтернет-інструментарію вченого: ORCID, Scopus, Web of Science, Scince Direct, авторських розробок науково-педагогічних працівників університету.
10 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Проводиться на основі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського та закладами вищої освіти України, зокрема, Харківським біотехнологічним університетом, Полтавським

	<p>університетом економіки та торгівлі, Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного, Львівським торговельно-економічним університетом, ДВНЗ «Прикарпатським національним університетом ім. Василя Стефаника», Луцьким національним технічним університетом, Львівським національним університетом ім. Івана Франка, Ужгородським національним університетом.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Програма надає перспективи участі здобувачів у програмах академічної мобільності відповідно до підписаних міжнародних угод із якими можна ознайомитися: https://cutt.ly/Wb2dvIA</p> <p>Зокрема, за програмами Еразмус+ (між Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського і Державним Університетом імені Івана Павла II в Білій Підлясці (Польща), Університетом Косацелі (Туреччина), Жешувським університетом (Польща), Карконошською вищою школою в Єленій Гура (Польща), Академією виховання фізичного у Вроцлаві (Польща), Бінгол Університетом (Туреччина)</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Передбачено Правилами вступу на навчання до ЛДУФК ім. І. Боберського</p>

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

2.1 Перелік компонент освітньо-наукової програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
	Компоненти з циклу загальної підготовки		
ОК. 1	Філософія і методологія науки	4,0	іспит
ОК. 2	Методологія наукового дослідження та наукової діяльності	6,0	залік, іспит
ОК. 3	Моделювання та інформаційні технології в наукових дослідженнях	3,0	залік
ОК.4	Управління науковими проектами	3,0	іспит
ОК.5	Академічна доброчесність	3,0	залік
	Компоненти з циклу професійної підготовки		
ОК 6	Інструментарій та технології управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства	6,0	іспит
ОК 7	Програмно-нормативні основи діяльності науково-педагогічного працівника вищої школи	3,0	залік
ОК 8	Сучасні досягнення харчової науки та дієтології	3,0	екзамен
ОК.9	Іноземна мова професійного спілкування	6,0	іспит
ОК.10	Педагогічна практика	6,0	залік
	Обсяг обов'язкових компонентів	43	
Загальний обсяг обов'язкових компонент: 43 кредити			
Загальний обсяг вибірових компонент: 15 кредити*			
Загальний обсяг освітньої програми: 58 кредитів			
** Здобувач має право обирати навчальні дисципліни відповідного обсягу з будь-якої освітньої програми, що реалізується в Університеті, за погодженням зі своїм науковим керівником та завідувачем докторантури, та які дотичні до тематики його дисертаційного дослідження.			

II. НАУКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Наукова складова освітньо-наукової програми передбачає проведення здобувачем власного наукового дослідження під керівництвом одного або двох наукових керівників та оформлення його результатів у вигляді дисертації.

Наукова складова освітньо-наукової програми оформляється у вигляді індивідуального плану наукової роботи.

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання комплексної проблеми в сфері обслуговування, дієтології та харчових технологій, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики.

Дисертаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації. Дисертаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти (наукової установи). Обсяг основного тексту дисертації повинен становити 5,0 - 6,5 авторських аркушів. Дисертаційна робота має відповідати іншим вимогам, встановленим законодавством.

Невід'ємною частиною наукової складової освітньо-наукової програми є підготовка та публікація наукових статей (кількість яких передбачена відповідними нормативно-правовими актами), монографій, науково-методичних рекомендацій, тез доповідей, виступи на наукових конференціях, участь у наукових семінарах, круглих столах, симпозіумах.

Наукова складова передбачає участь у виконанні бюджетних, госпдоговірних та ініціативних науково-дослідних робіт (тем). Впровадження результатів дослідження у виробництво та навчальний процес.

III. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (ст.6, п.3) атестація осіб, які здобувають ступінь доктора філософії, здійснюється разовою спеціалізованою вченою радою вищого навчального закладу чи наукової установи, що мають ліцензію на провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, на підставі публічного захисту наукових досягнень у формі дисертації.

Здобувач ступеня доктора філософії має право на вибір установи, де буде здійснюватися захист. Підсумкова атестація здобувачів, що повністю виконали ОНП підготовки докторів філософії за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, завершується присудженням наукового ступеня доктора філософії в галузі знань 24 Сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа із врученням диплому встановленого зразка про рівень освіти та кваліфікацію. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

IV. СИСТЕМА ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, що передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду навчально-методичного забезпечення навчального процесу;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- інших процедур і заходів.

2.3. Матриця відповідності освітніх компонент відповідним компетентностям освітньо-наукової програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7
ОК 1	X			X									
ОК 2		X	X			X	X						
ОК 3				X			X	X		X	X		
ОК 4		X							X			X	
ОК 5	X											X	
ОК 6		X				X	X						
ОК 7			X	X				X					X
ОК 8		X				X	X			X			
ОК 9					X		X						
ОК 10	X		X		X		X		X	X			

2.4. Матриця відповідності освітніх компонент відповідним програмним результатам навчання

	PH01.	PH02	PH0 3	PH0 4	PH05	PH0 6	PH0 7
ОК 1		X					
ОК 2						X	
ОК 3				X	X		
ОК 4		X		X			
ОК 5		X					X
ОК 6		X				X	
ОК 7				X	X		
ОК 8	X		X			X	X
ОК 9	X		X				
ОК 10	X		X				