

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Таврійський національний університет імені В.І.Вернадського</b>
Освітня програма	<b>14500 Готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

*Використані скорочення:*

<b>ID</b>	ідентифікатор
<b>ВСП</b>	відокремлений структурний підрозділ
<b>ЄДЕБО</b>	Єдина державна електронна база з питань освіти
<b>ЄКТС</b>	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
<b>ЗВО</b>	заклад вищої освіти
<b>ОП</b>	освітня програма

**Загальні відомості**

**1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)**

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>892</b>
Повна назва ЗВО	<b>Таврійський національний університет імені В.І.Вернадського</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>02070967</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Казарін Володимир Павлович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b><a href="http://www.tnu.edu.ua">www.tnu.edu.ua</a></b>

**2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО**

<https://registry.edbo.gov.ua/university/892>

**3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію**

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>14500</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанна справа</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>

Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Вид освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр</b>
Термін навчання на освітній програмі	<b>3 р. 10 міс.</b>
Форми здобуття освіти на ОП	<b>очна денна</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра економіки, підприємництва та природничих наук</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра філософії та історії, Кафедра спеціально-правових дисциплін, Кафедра автоматизованого управління технологічними процесами, Кафедра фінансів та обліку, Кафедра менеджменту та міжнародних економічних відносин</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>м. Київ, вул. Кирилівська, 164 м. Київ, вул. Електриків, 26/8</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>289616</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Соколовська Ірина Олександрівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>sokolovska.grs@tnu.edu.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(063)-350-59-81</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(093)-018-47-31</b>

#### 4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа», першого рівня вищої освіти «бакалавр», спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, галузь знань 24 «Сфера обслуговування» складається з розділів: 1. Профіль освітньої програми, 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність, 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти, 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми, 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми. В першому розділі наведена загальна інформація про ОП, її мета, характеристика, наведений перелік посад, на яких можуть працювати випускники ОП та їх можливості до подальшого навчання. Наведені принципи викладання на ОП та оцінювання ЗВО. Обов'язково вказані програмні результати навчання (ПРН), інтегральна, загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетентності. Вказаний перелік ресурсного забезпечення реалізації ОП. Другий розділ містить перелік ОК, форму атестації ЗВО – комплексний екзамен, структурно-логічну схему і матриці відповідності: ПРН – ОК; ЗК/ФК – ОК. ОП ГРС розроблена на кафедрі економіки, підприємництва та природничих наук у 2016 році, як відповідь на виклик ринку праці щодо підготовки кадрів для роботи у закладах інфраструктури гостинності, які, в умовах скорочення кількості промислових виробництв, навпаки, отримали новий поштовх до розвитку своєї мережі. ОП була погоджена на засіданні робочої групи ОП та на засіданні кафедри, з подальшим затвердженням Вченою радою Університету, протокол № 10 від 24 лютого 2017 р. Робота над удосконаленням програми велась постійно, протягом 2017 року змінився склад робочої групи, внесені зміни до ОП. Оновлену програму погоджено кафедрою (28.08.2018 р.), Навчально-методичною радою ТНУ (07.09.2018 р.) з затвердженням Вченою радою ТНУ, протокол №2 від 28 вересня 2018 р. Набір на 2018-2019 н.р. відбувався вже на підставі оновленої ОП. Головною новацією було запровадження у циклі 1 вибіркових дисциплін до процедури вибору ЗВО, що навчаються на ОП, можливості вибору будь-яких дисциплін в межах вже всього ТНУ з будь-яких ОП або дисциплін, що запропонували зовнішні стейкхолдери. Ця новація, що підтвердила вірність обраної стратегії на студентоцентризм і індивідуальну траєкторію навчання, залишилась і у 2019-2020 н.р. (<http://tnu.edu.ua/vibirkovi-disciplini-faili>).

#### 5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	
			ОД	У тому числі іноземців
1 курс	2019 - 2020	16	61	0
2 курс	2018 - 2019	14	46	0
3 курс	2017 - 2018	32	39	0
4 курс	2016 - 2017	5	5	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	<i>програми відсутні</i>
перший (бакалаврський)	<b>14500 Готельно-ресторанна справа</b>

рівень другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

#### 7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	16416	12075
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	16416	12075
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

#### 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	14500OPP_GRS.pdf	ukkAw9fcFn0UaHMIso7ELkxqM8E4vH1r3ilvCu6jKTE=
Навчальний план за ОП	14500NP_GRS.pdf	kkmindWDMT+An2JofRFEYlqITK7qljbTwyamARLZKI=
Рецензії та відгуки роботодавців	14500Recenziya2.pdf	NXxlRUMYPesBO7CoFu0IO8UjOHlw7SEMQu0TgyTI/sc=
Рецензії та відгуки роботодавців	14500Vidguk1.pdf	aFrdsG4h1zMPAObMYT8npZzMsLwew7YsLkdig4mBoXw=
Рецензії та відгуки роботодавців	14500Vidguk2.pdf	QjsZHdlgMLvhsDXdKMfwtWheXHzqF1KTt945RWHKV00=
Рецензії та відгуки роботодавців	14500Vidguk3.pdf	fqmhW2feR6Hw05CM0wX6YkFqyEp0RK3MFScI51psLuM=
Рецензії та відгуки роботодавців	14500Recenziya1.pdf	SLYQr6qmW7Nc2bdrvNGp/iwc0Ek+vpAxbzA1igmEoZA=

#### 1. Проектування та цілі освітньої програми

##### Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

Цілі ОП спрямовані на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного обслуговування, що здатні: вирішувати складні завдання щодо організації і ведення бізнесу у сфері обслуговування; використовувати тенденції ринку і враховувати попит; планувати, створювати і розвивати бізнес у сфері обслуговування; застосовувати новітні підходи і технології для створення і організації власної справи; вести і управляти малими і великими підприємствами у сфері готельно-ресторанного обслуговування; розвивати бізнес з залученням зовнішніх і внутрішніх інвестицій.

Особливістю ОП є те, що здобувачі вищої освіти за ОП під час навчання набувають навички, що дозволяють їм працювати не тільки в якості найманих працівників закладів готельно-ресторанної сфери, але й відкривати власний бізнес в сфері гостинності. Це забезпечується шляхом включення до складу освітніх компонентів, що вивчають здобувачі вищої освіти тих, які надають і теоретичні і практичні знання з організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, створення і розвитку бізнес-проектів в сфері готельно-ресторанного обслуговування. Значний обсяг практичного навчання також сприяє отриманню навичок організації і функціонування бізнесу у сфері гостинності.

##### Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО

В статуті ТНУ імені В.І. Вернадського ( <http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/statut-2019.pdf> ) у розділі 2 на стор. 4-8 надана концепція освітньої діяльності в Університеті, яка базується на формуванні національних і загальнолюдських цінностей, запровадженні новітніх технологій при наданні освітніх послуг з врахуванням євроінтеграційних процесів України, забезпеченні відповідності освіти національним та світовим тенденціям на ринку праці. Цілі та результати освітньої програми повністю корелюють з принципами на яких базується стратегія розвитку освітньої діяльності університету. У розділі 3 на стор. 8-11 визначена мета, завдання, напрями діяльності Університету. Рішенням Вченої ради університету створена робоча група по розробці Стратегії ТНУ імені В.І. Вернадського (протокол засідання Вченої ради ТНУ № 2 від 02 жовтня 2019 року, пункт 2 <http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/protokol-no2-vid-02102019.pdf> )

Цілі ОП ГРС відповідають головній меті університету – створити умови для саморозвитку здобувачів вищої освіти, виховати покоління, яке постійно вдосконалює свої знання – оскільки дана ОП спрямована на формування у здобувача навичок використання новітніх підходів, діяти в умовах змін економічних тенденцій. При впровадженні ОП ГРС використовується студентсько-центристський підходи, що відображають завдання Університету і сучасні тенденції освіти.

##### Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП: - здобувачі вищої освіти та випускники програми

Оскільки акредитація освітньої програми проходить вперше – випускники за цією програмою відсутні, тож при формуванні цілей та програмних результатів були залучені здобувачі вищої освіти, роботодавці, враховувались рекомендації викладачів та випускників подібної спеціальності інших навчальних закладів.

До складу робочої групи з розробки ОП ГРС були включені студенти, які навчаються на даній ОП. Студенти приймали участь у засіданні робочої групи по створенню та удосконаленню ОП. До розробників увійшли два студенти, один зі студентів має професійно-технічну освіту – шеф-кухар. На засіданнях робочої групи були розглянуті і враховані пропозиції студентів, щодо удосконалення освітнього процесу і програмних результатів ОП. Для моніторингу побажань здобувачів вищої освіти за ОП на кафедрі щорічно складається графік консультацій за всіма освітніми компонентами (на 2018-2019 н.р. - затверджений протоколом №1 від 29 серпня 2018 року; на 2019-2020 н.р. - затверджений протоколом №1 від 29 серпня 2019 року).

- роботодавці

Для відповідності тенденціям ринку праці, до робочої групи були включені роботодавці. Цілями ОП зазначено підготовка фахівців, здатних керувати як великими, так і малими підприємствами, тому розглядалися питання максимальної охопленості ОП, роботодавці приймали активну участь у створенні та удосконаленні ОП. Враховуючи зміни на ринку праці, постійно плінний економічний клімат України, реформи в українському законодавстві, були враховані рекомендації та побажання директора ресторану та менеджера по персоналу готелю. Для отримання реакції потенційних роботодавців ОП ГРС була надана їм для ознайомлення – рецензія додається.

#### - академічна спільнота

Для максимальної відповідності ОП академічним потребам, були залучені викладачі інших навчальних закладів. Академічна спільнота не приймала участі у засіданнях робочої групи, оскільки не являється прямим стейкхолдером. Однак, були надані консультації та рекомендації. Всі отримані рекомендації були розглянуті і враховані на засіданнях робочої групи, та при складанні і удосконаленні ОП. Представник академічної спільноти призначений Головою ЕК у 2019-2020 н.р. (Протокол засідання Вченої ради ТНУ імені В. І. Вернадського № 4 від 20 грудня 2019 року - <http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/protokol-no4-vid-201220190.pdf>). Представника академічної спільноти за відповідною спеціальністю було залучено до аналізу ОП ГРС (рецензія додається).

#### - інші стейкхолдери

Оскільки фахівці в даній області випускаються на території України багатьма ЗВО (функціонує 83 ЗВО, що випускають бакалаврів Готельно-ресторанної справи <https://osvita.ua/vnz/guide/search-17-0-0-180-0.html>), до формування цілей і результатів навчання були залучені випускники інших ЗВО, як ті, що працюють за спеціальністю, так і ті, що отримали спеціальності і пішли працювати в інші сфери. Мета залучення таких стейкхолдерів – зрозуміти і врахувати можливі недоліки інших ОП та врахувати їх при впровадженні безпосередньої (рецензії додаються).

#### Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці

Сфера послуг розвивається надзвичайно стрімко, туристичний бізнес і бізнес у сфері гостинності та громадського харчування зазнає постійних змін, змінюються стандарти, удосконалюються технології, постійно змінюється екологічний і економічний клімат тих чи інших країн. Еволюціонує законодавство для забезпечення максимальної безпеки і комфортності споживача послуг. Все це, безумовно, впливає на розвиток і зміни в спеціальностях сфери обслуговування. Враховуючи постійні зміни економічних тенденцій, інвестиційного клімату, розвиток технологій та тенденцій по збереженню екологічної чистоти планети – постійно змінюється і ринок праці (аналіз тенденцій розвитку ринку праці зберігається на профільній кафедрі). Тенденції розвитку спеціальності встановлювалися шляхом аналізу даних спеціальної фахової літератури у сфері послуг, зокрема готельно-ресторанного бізнесу і туризму, що знайшло відображення у списку предметів і робочих навчальних програмах відповідних курсів (аналіз тенденцій вступної компанії на спеціальності Готельно-ресторанна справа і Туризм розміщений на сторінці кафедри економіки, підприємництва та природничих наук на сайті ТНУ [https://drive.google.com/drive/folders/1\\_kcYlXe-p3yixlVoRnkSV1doZFKYlxtD](https://drive.google.com/drive/folders/1_kcYlXe-p3yixlVoRnkSV1doZFKYlxtD)). При розробці навчальних робочих програм дисциплін викладачі враховують новітні зміни і тенденції розвитку спеціальності для забезпечення максимально якісного навчання.

#### Продемонструйте, яким чином під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст

Галузевий аспект ОП знайшов своє відображення у включенні до ОП наступних ОК: ОК10 Організація ресторанного господарства, ОК12 Технологія готельно-ресторанної справи, ОК13 Технологія продукції ресторанного господарства, ОК14 Організація готельного господарства, ОК19 Сервісологія, які покликані сформувати обсяг знань щодо галузі сфери обслуговування, а саме готельно-ресторанної справи. Для врахування регіонального контексту в склад ОК були включені дисципліни, які надають знання з особливостей регіонального економічного розвитку та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу, історичних та географічних передумов розвитку і розміщення закладів індустрії гостинності: ОК17 Етнічні кухні, ОК24 Регіональна економіка, ОК25 Географія релігій і культур, ОК28 Світлове готельне та ресторанне господарство, ОК37 Спеціалізовані ресторани ринки, які дозволяють сформувати у здобувачів розуміння наявності диспропорцій економічного розвитку у регіональному розрізі. Значну увагу, підтверджуючи особливості ОП, в процесі навчання приділяється організаційному аспекту розвитку готельно-ресторанного бізнесу, як складової сфери послуг, що також підтверджується включенням до складу ОК дисциплін, що надають здобувачам компетенції щодо порядку, етапів організації власного бізнесу в сфері послуг: ОК23 Економіка сфери послуг, ОК26 Організація торгівлі, ОК29 Захист прав споживачів, ОК31 Ціноутворення та цінова політика, ОК32 Основи стандартизації, метрології та управління якістю, ОК36 Основи підприємництва.

#### Продемонструйте, яким чином під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

Під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП було проаналізовано наявні у відкритому доступі в мережі Internet подібні ОП інших вітчизняних і закордонних навчальних закладів, країн пострадянського простору. В результаті проведеного аналізу було встановлено, що ОП з орієнтацією на отримання навичок з розвитку власного бізнесу у вітчизняних програмах, обмежена кількістю, а світові економічні тенденції на ринку праці вказують на обов'язковість отримання такого типу навичок. Враховуючи євроінтеграційні процеси в Україні, було проаналізовано подібні програми вищих навчальних закладів у деяких Європейських країнах – Франції, Швейцарії, Нідерландів а також інших країн – Лівану, США. Більшість закордонних ОП демонструють розвиток навичок у здобувачів саме до створення і ведення бізнесу у сфері послуг тобто до орієнтування здобувачів вищої освіти до самозайнятості – організації закладів сфери обслуговування, що в умовах зростаючих негативних світових економічних тенденцій є дуже актуальним. ОП розроблялась і вдосконалювалась, в тому числі, на зведеному аналізі (зберігається на профільній кафедрі) ОП інших ЗВО як вітчизняних так і закордонних, в поєднанні з практичним підходом організаторів-бізнесменів.

#### Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа поки ще не прийнятий.

#### Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Вимоги Національної рамки кваліфікації для Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти передбачає: здатність особи вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов (<https://mon.gov.ua/ua/osvita/nacionalna-ramka-kvalifikacij/rivni-nacionalnoi-ramki-kvalifikacij>)

ОП, як результат навчання, передбачає такі уміння/навички як володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства, що відповідає вимогам Національної рамки кваліфікації. ОП передбачає підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, здатних вирішувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у галузі професійної діяльності. Це передбачає застосування спеціальних технологій щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування і характеризується комплексністю та інтегративністю умов. Програмні результати навчання за ОП досягаються набором освітніх компонент ОП для обов'язково навчання та комплексом освітніх компонент за вибором здобувачів вищої освіти, які зокрема відображають специфіку ведення бізнесу в Україні та провідних країнах світу (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/grs.pdf>).

## 2. Структура та зміст освітньої програми

#### Яким є обсяг ОП (у кредитах ЕКТС)?

240

#### Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЕКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

149

## Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

60

## Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОП повністю відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності. Об'єктом вивчення та діяльності заявленої для нашої ОП спеціальності є сфера послуг, а саме - готельно-ресторанна справа. Об'єкт вивчення ОП Готельно-ресторанна справа відповідає змісту ОП. Цілями навчання для спеціальності Готельно-ресторанна справа є підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, під час професійної діяльності у сфері послуг, загалом, і готельно-ресторанній справі, зокрема або у процесі навчання, формування та розвитку професійної компетентності фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування. Для нашої ОП ГРС конкретизовано цілі відповідно до тієї мети, що ми ставимо - це міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців із готельно-ресторанної справи. ОП основана на концепціях, принципах і поняттях теорії гостинності, визначенні тенденцій та закономірностей сфери обслуговування. Предметна область містить знання з основ організації готельного та ресторанного господарства, економічного розвитку галузі, світових трендів галузі, технології готельно-ресторанного господарства, інформаційних систем, маркетингу та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства. Склад ОК ОП забезпечує всі програмні результати навчання та спрямований на формування компетентностей, що є достатніми для комплексного вирішення проблем у сфері обслуговування.

## Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Здобувачі вищої освіти на освітній програмі Готельно-ресторанна справа мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію через вибір навчальних дисциплін. Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів вищої освіти формується згідно Положення про порядок запису здобувачів вищої освіти на вивчення дисциплін з циклу вільного вибору (вибіркових навчальних дисциплін) в Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського (додаток 2 до наказу № 40- ОД від 24.02.2017 р., <http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>). Також до формування індивідуальної траєкторії можна віднести вплив здобувачів на зміст програми ОК. Студентам надається перелік тем майбутніх дисциплін для обговорення, після чого запропоновані ними зміни розглядаються спільно з викладачами і імплементуються, таким чином враховуються індивідуальні потреби кожного здобувача.

## Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Вибір навчальних дисциплін відбувається згідно Положення про порядок запису здобувачів вищої освіти на вивчення дисциплін з циклу вільного вибору (вибіркових навчальних дисциплін) в Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського (додаток 2 до наказу № 40- ОД від 24.02.2017 р., <http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>). Процедура вибору студентами дисциплін із першого циклу вибіркових ОК складається з етапів: 1. Списки вибіркових дисциплін з короткими анотаціями розміщуються на сайті Університету (<http://www.tnu.edu.ua/vibirkovii-disciplini-faili>). 2. На І курсі у 2 семестрі студенти обирають дисципліни 3 і 4 семестрів, студенти ІІ курсу - дисципліни 5 та 6 семестрів і т.д. шляхом написання заяв на ім'я Директору навчально-наукового центру організації освітнього та виховного процесу Університету. 3. Заяви студентів, силами студентської ради та навчально-наукового центру організації освітнього та виховного процесу Університету, аналізуються і узагальнюються, складаються групи за списком вибіркових дисциплін. 4. Дисципліни 1 вибіркового циклу включаються в робочі навчальні плани і навантаження викладачів на наступний навчальний рік. 5. Студентам надається орієнтовний перелік тем, в який вони можуть вносити корективи. Процедура вибору студентами дисциплін із другого циклу вибіркових ОК передбачає: 1.Здобувачам надається навчальний план за ОП. 2.Студенти вивчають пропозиції ОК відповідного майбутнього семестру навчання (на 1 курсі - 3 і 4 семестри; на 2 курсі - 5 і 6 семестри, на 3 курсі - 7 семестр). У разі відсутності у НП ОК, які би були цікаві здобувачам, вони пропонують свій варіант дисциплін. 3.Заяви здобувачів на ім'я ректора з обраними дисциплінами збираються на кафедрі і розглядаються на її засіданні. 4.Затверджені протоколом кафедри вибіркові дисципліни 2 вибіркового циклу включаються в робочі навчальні плани і навантаження викладачів на наступний навчальний рік.

## Опишіть, яким чином ОП та навчальні плани передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Організація практик здобувачів Університету є складовою системи організації освітнього процесу. Практика регламентується Положенням про організацію практик здобувачів ТНУ імені В.І.Вернадського (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>). ОП і НП спеціальності ГРС передбачає практичну підготовку в обсязі 24 кредитів ЄКТС і складається із ознайомчої практики на 1 курсі навчання та виробничої - на 2-4 курсах. Кожна з практик забезпечена Програмою. В навчально-науковому центрі організації освітнього та виховного процесу ТНУ функціонує спеціалізована служба з організації практики студентів (<http://tnu.edu.ua/navcalno-naukovii-centr-organizacii-osvitnogo-ta-vihovnogo-procesu>), яка організовує пошук місць практики здобувачам, заключає договори про проходження практик й веде базу місць проходження практики. Перед проходженням практики студенти проводяться інструктаж із техніки безпеки та охорони праці на виробництві, про що робиться запис у відповідному журналі реєстрації інструктажу з охорони праці. Перед проходженням практики, викладачі, які відповідають за практику, проводять інструктаж щодо етапів проходження практики та документів, які треба вести під час її проходження. Здобувачам видаються документи, з якими вони відправляються на місця проходження практики: направлення на практику, щоденник практики. Після закінчення практики студенти протягом тижня складають звіт про проходження практики, який докладають перед викладачем, відповідальним за проходження практики і отримують оцінку.

## Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

У навчальні робочі програми ОК за ОП включені теми, вивчення яких забезпечує отримання здобувачами соціальних навичок - Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, аналізувати і синтезувати соціально-значущі проблеми та процеси, мати навички міжособистісної взаємодії (ЗК 4 ОП ГРС), Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємстві сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) (ФК 6). Також до складу ОК включені такі, що принципово спрямовані на формування саме соціальних навичок: ОК2 Українська мова (за професійним спрямуванням), ОК6 Іноземна мова, ОК15 Професійний та діловий етикет, ОК19 Сервісологія, ОК29 Захист прав споживачів. Під час здійснення освітнього процесу здобувачам регулярно доноситься думка, що, в силу специфіки спеціальності, що пов'язана з постійним контактом з людьми, їм необхідно обов'язково виховувати в собі такі людські якості, як: комунікативність, навички роботи у команді, тайм-менеджмент, чесність, адаптивність, адекватне сприйняття змін, здатність планувати власну кар'єру, креативне і критичне мислення, емоційний інтелект, емпатію, вміння встановлювати особистісні і професійні межі, етичність, повагу до оточуючих, вміння справлятися із стресом, впевненість у собі, тощо. З цією метою використовуються відповідні форми й дидактичні методи організації освітнього процесу: спілкування, лекція-діалог дискусії, інтерактивні (ділові) ігри, ситуаційні задачі, творчі завдання, презентації тощо.

## Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

У зв'язку з відсутністю стандарту вищої освіти Міністерства освіти і науки України за спеціальністю Готельно-ресторанна справа, при розробці ОП нами були враховані наступні нормативні документи: Національна рамка кваліфікації (<https://mon.gov.ua/ua/tag/natsionalna-ramka-kvalifikatsiy>), Національний класифікатор України, Класифікатор професій ДК 003:2010 (<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>).

## Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Організація освітнього процесу Університету базується на законодавчо-нормативних актах, у пункті, що визначає обсяг навантаження на здобувачів вищої освіти: кількість кредитів на рік не має перевищувати 60 кредитів, тижневое аудиторне навантаження на здобувача має бути в межах 26-30 годин, кількість ОК не може перевищувати 8 у семестрі, кількість екзаменів - не більше 4 у семестрі. Організація навчального процесу: кількість навчальних тижнів, періоди сесій, канікул та їх тривалість визначаються річним графіком освітнього процесу. Розкладами занять передбачено виділення окремих днів навчання (бібліотечні дні) для самостійної роботи студентів. Для визначення ступеню фактичного навантаження здобувачів вищої освіти Університет використовує метод опитування останніх для з'ясування достатності часу на самостійну роботу (опитування по ННІ YEIP <https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=BXiEj2Ja5ry9votbgjlr52x07GzyGf&id=DQ5ikWdsW0yxEjajBLZtrQAAAAAAMAAOjVOM9URFhMVUUVUUNGUFk2UlhUj1pERkprVEVPQ4u> опитування студентів ГРС [https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1t\\_fupKtIXyV7ANbEFL\\_dUs2DRvcu3Gs](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1t_fupKtIXyV7ANbEFL_dUs2DRvcu3Gs), аналіз опитування зберігається на профільній кафедрі).

**Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти**

Дуальна форма освіти не передбачена даною освітньою програмою.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

**Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП**

<http://www.tnu.edu.ua/pravila-priiому>

**Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?**

На I курс на ОП ГРС вступники на основі повної загальної середньої освіти подають сертифікати ЗНО, що встановлені МОНУ і вступають згідно Правил прийому ТНУ (<http://tnu.edu.ua/pravila-priiому>):

Мінімальний бал сертифікатів ЗНО встановлюється МОНУ.

За наявності диплому ОКР молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за спеціальністю ГРС, вступник зараховується на навчання на ОП ГРС на II (III) курс (з нормативним терміном навчання), для здобуття ОКР бакалавра ([http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok21\\_2.pdf](http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok21_2.pdf)). За необхідності (розбіжності в ОК і НП ОП) встановлюється академічна різниця і термін її ліквідації.

За наявності диплому ОКР молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за іншою спеціальністю, вступник зараховується на навчання на ОП ГРС на II курс (зі скороченим терміном навчання), для здобуття ОКР бакалавра ([http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok21\\_2.pdf](http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok21_2.pdf)). В цьому випадку вступнику також встановлюється академічна різниця і термін її ліквідації.

Додатки 7.1, 7.2 Правил прийому ТНУ регламентують порядок прийому для здобуття освіти вступників, які проживають на тимчасово окупованих територіях України та місцем проживання яких є територія проведення антитерористичної операції (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok71.pdf>).

**Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Визнання результатів навчання в інших навчальних закладах відбувається згідно Положення про організацію освітнього процесу в Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>), п.п. 10.1, 10.4, 10.7, 10.10 та Правилами прийому (<http://tnu.edu.ua/pravila-priiому>). Факт ознайомлення вступника з правилами прийому, наявною ліцензією і сертифікатом про акредитацію за обраним напрямом підготовки (спеціальністю) фіксується в заяві вступника і завіряється його особистим підписом.

На навчання для здобуття ступеня бакалавра на другий (третій) курс (з нормативним терміном навчання) на вакантні місця приймаються особи, які здобули ОКР молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за умови вступу на споріднений напрям підготовки, який визначається відповідно до постанови КМ України від 20 червня 2007 року № 839 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста» та зазначається у Правилах прийому до Університету. Прийом на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста для здобуття ступеня бакалавра здійснюється за результатами фахових випробувань. Положення про організацію освітнього процесу знаходиться у відкритому доступі на сайті ТНУ. У разі виникнення питань у учасників освітнього процесу є можливість напряму звернутися до Приймальної комісії (<http://tnu.edu.ua/kontakti>).

**Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?**

На ОП ГРС ТНУ у 2018-2019 н.р. на 6 семестр у міжсесійний період була поновлена Усенко Маргарита Вікторівна, у 2019 році закінчила Коледж економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, за ОКР молодший спеціаліст з готельно-ресторанної справи, ОП ГРС, професійна кваліфікація адміністратор залу. Спочатку Усенко М.В. звернулася до Приймальної комісії ТНУ із заявою про зарахування. Згідно Правил прийому ТНУ (<http://tnu.edu.ua/pravila-priiому>), було складено наказ про зарахування на відповідну ОП в ТНУ. Наступним кроком Усенко М.В., на підставі наказу про зарахування, звернулася до деканату Інституту, при якому відбувається навчання за відповідною ОП. Працівник деканату, отримавши наказ про зарахування, порівнявши навчальний план ОП ГРС з додатком до диплому молодшого спеціаліста Усенко М.В., оформила їй відомість складання академічної різниці з терміном складання – три тижні згідно Положення про організацію освітнього процесу в ТНУ (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>). З цієї відомістю Усенко М.В. зверталась до викладачів, які викладають ОК академічної різниці, отримувала завдання і у призначений викладачем термін складала іспит або залік за всіма освітніми компонентами ОП. Оцінка за ОК виставлялась викладачем у відомість складання академічної різниці. Після здачі повністю заповненої відомості у деканат, Усенко М.В. була внесена в списки групи і їй була видана залікова книжка студента.

**Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Згідно Правил прийому на навчання (<http://tnu.edu.ua/pravila-priiому>), існує процедура зарахування до аспірантури Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського для здобуття наукового ступеня доктора філософії ([http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok-5\\_1.pdf](http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/dodatok-5_1.pdf)). Згідно пункту «4. Проведення вступних іспитів та конкурсний відбір» цієї процедури, вступники, які мають міжнародні сертифікати з іноземної мови, що засвідчують рівні B2 (дійсний сертифікат тестів TOEFL або International English Language Testing System або сертифікатом Cambridge English Language Assessment; німецької мови - дійсним сертифікатом TestDaF; французької мови - дійсним сертифікатом тесту DELF або DALF), звільняються від складання вступного іспиту з іноземної мови. Правила прийому на навчання до Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського знаходяться у вільному доступі на сайті Університету (<http://tnu.edu.ua/pravila-priiому>). Інші результати навчання, що отримані у неформальній освіті, можуть бути визнаними Університетом після законодавчого врегулювання можливостей неформальної освіти та навчання в Україні.

**Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)**

Практика врахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП ГРС відсутня.

### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

**Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи**

Положення про організацію освітнього процесу в ТНУ (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>) передбачає форми і методи навчання – п.6.1. – 6.6.

Освітній процес в ТНУ здійснюється за такими формами: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи. Основними видами навчальних занять в ТНУ є: лекція; лабораторне, практичне, семінарське, консультація. (п.6.12.); самостійна робота (п.6.18.). Лектори мають широкий науковий світогляд, володіють ґрунтовними знаннями і практичним досвідом у готельно-ресторанній сфері, вміють системно, аргументовано, на належному науковому, практичному і методичному рівні викладають в лекціях теоретичні основи навчальних курсів. Всі лекції мають глибокий, із змістом, і доступний, із формою, виклад. Методи навчання, які використовуються при реалізації ОП, за логікою навчального процесу, спираються на індуктивні й дедуктивні, аналітичні й синтетичні. Також використовуються такі методи організації навчального процесу як наочні – відвідування установ готельно-ресторанного бізнесу, організація пізнавальних екскурсій. Використовуються пояснювально-ілюстративний метод навчання (лекції), репродуктивний метод (бліц-опитування), метод проблемного викладання, евристичний метод (на основі роботи над РНП та з навчальними посібниками). Положенням передбачено право встановлювати й інші форми освітнього процесу та обирати відповідні види навчальних занять.

**Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрированого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?**

Здобувачі вищої освіти в ТНУ на початку занять знайомляться з формами, методами навчання й викладання. Кожного року студентам надається право вносити зміни в зміст дисциплін, згідно чого викладачі удосконалюють чи розробляють робочі навчальні програми.

Кожен науково-педагогічний працівник у межах дисципліни, що викладається, окрім лекцій, практичних і семінарських занять, проводить зі

студентами виїзні тематичні заняття та консультації, що дає змогу враховувати індивідуальні вподобання здобувачів вищої освіти. Аналіз результатів опитування (зберігається на кафедрі), щодо якості надання освітніх послуг в цілому та за кожним ОК обговорювались на засіданнях робочої групи та кафедри економіки, підприємництва і природничих наук (протокол № 9 від 03.03.2020 р.). Результати свідчили про те, що поки мають місце деякі розбіжності у відношенні форм і методів навчання між очікуваннями здобувачів вищої освіти і тим, що застосовують викладачі. Результати опитування надають широке поле удосконаленню форм і методів навчання для підтримання реалізації принципів академічної свободи та студентоцентрованого підходу до організації освітнього процесу.

#### **Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи**

Згідно до Закону України «Про вищу освіту», методи навчання і викладання, що застосовуються при реалізації поданої ОП, базуються на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Студенти, що навчаються на ОП, вільно обирають дисципліни з вибраних циклів навчального плану кожного семестру з групи дисциплін, що пропонуються. Студенти мають змогу приймати участь у конференціях, які проводяться ТНУ, а також іншими ЗВО. Викладачі самостійно обирають методи організації навчального процесу, виходячи з інтересів студентів та необхідності найкращого викладання матеріалу. Студентів, як показало опитування (<http://tnu.edu.ua/zviti-po-opituvannu-studentiv-akist-visoi-osviti>) опитування студентів ННІУЕП, [https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1t\\_fupKtIXYsv7ANbEFL\\_dUs2DRvcu3Gs](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1t_fupKtIXYsv7ANbEFL_dUs2DRvcu3Gs) опитування студентів за спеціальністю ГРС), вибір викладачами форм і методів викладання й навчання не в повній мірі задовольняє потреби здобувачів, тому робоча група ОП працює над розробкою рекомендацій щодо актуалізації форм і методів навчання, з метою їх доведення до повної відповідності принципам академічної свободи.

#### **Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів \***

На початку вивчення кожного освітнього компонента, кожним викладачем, шляхом усного повідомлення, здобувачам вищої освіти надається інформація щодо цілей і змісту навчання та порядку і критеріїв оцінювання успішності студентів (п.6.15.2. Положення про організацію освітнього процесу, <http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>). Також інформування здобувачів відбувається під час консультації перед виконанням конкретних видів робіт та перед проведенням підсумкових форм контролю за кожним компонентом. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку і критеріїв оцінювання у межах окремих ОК міститься у РНП, що розміщені на сайті ТНУ (<http://tnu.edu.ua/roboci-programi-navcalnih-disciplin>). Вказана інформація своєчасно доводиться до учасників освітнього процесу в друкованому та електронному вигляді. Також, завдяки розвитку електронних засобів зв'язку, студенти отримують потрібну інформацію електронною поштою, через месенджери та шляхом мобільного зв'язку. Про ефективність запровадженої системи інформування здобувачів освіти свідчать результати опитування студентів (опитування студентів ННІУЕП п.13-15, <http://tnu.edu.ua/zviti-po-opituvannu-studentiv-akist-visoi-osviti>).

#### **Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП**

Під час реалізації ОП поєднання процесів навчання і наукових досліджень відбувається шляхом виконання здобувачами вищої освіти наступних видів наукових робіт: написання курсових робіт за освітніми компонентами, вивчення яких забезпечує отримання фахових компетенцій («Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Світове готельне та ресторанне господарство»), виконання індивідуальних завдань, які містяться у робочих навчальних програмах практично всіх освітніх компонентів ОП (<http://tnu.edu.ua/roboci-programi-navcalnih-disciplin>). Під час освітнього процесу здобувачі вищої освіти мають можливість прийняти участь як у щорічній Міжнародній науково-практичній конференції «Теоретичні аспекти та практичні проблеми управління, економіки та природокористування в Україні» (<http://tnu.edu.ua/news/miznarodna-naukovo-prakticna-konferencija-teoreticni-aspekti-ta-prakticni-problemi-upravlinna>), так й у конференціях, що проводяться іншими закладами вищої освіти. В освітньому процесі за ОП використовуються монографії, підручники, навчальні посібники, довідники та методичні рекомендації, що знаходяться у бібліотеці або у мережі інтернет у вільному доступі згідно списків літератури для здобувачів вищої освіти, що містяться у кожній робочій навчальній програмі всіх освітніх компонентів ОП.

#### **Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі**

Робочі навчальні програми освітніх компонентів освітньої програми оновлюються щорічно. Оновлення робочих навчальних програм відбувається з урахуванням результатів моніторингу аналогічних програм в інших закладах вищої освіти, які готують фахівців той же самої спеціальності, періодичної преси, вивчення публікацій на сайтах фахових журналів та асоціацій: <http://www.restorator.ua/>, <http://hotel-rest.com.ua/>, <http://aigu.org.ua/>, <http://hotelier.club/>). Також враховуються побажання і зауваження від здобувачів освіти та зовнішніх стейкхолдерів. Наперододні навчального року, на першому засіданні кафедри, робочі навчальні програми освітніх компонентів розглядаються і затверджуються протоколом засідання кафедри. Паперовий варіант робочих навчальних дисциплін із підписом і печаткою директора інституту зберігається на кафедрі і надається студентам, разом з електронною версією, перед початком викладання конкретної дисципліни. У разі необхідності, староста групи звертається на кафедру і йому повторно надається паперовий та/або електронний варіант робочої навчальної програми. Щорічно викладачі кафедри, разом із студентами, відвідують різноманітні спеціалізовані заходи, які стосуються навчання здобувачів за програмою ГРС. Так, наприклад, відвідують щорічний фестиваль дерунів (<https://korosten.top/den-deruna/> 2018 рік, <https://moemisto.ua/zt/h-miznarodniy-festival-deruniv-v-korosteni-108304.html>, <https://korosten.top/den-deruna-2019/> 2019 рік). Відвідування цього заходу дало можливість врахувати сучасні тенденції в організації майстер-класів, сучасні маркетингові прийоми («Найдешевший дерун»), що було враховано при проведенні практичних занять з освітньої компоненти «Індустрія гостинності», «Етнічні кухні». Відвідування заходу Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу і клінінгу (<https://forech.kiev.ua/ru/glavna/>) дало практичний матеріал для виконання самостійних завдань з дисципліни «PR-технології та брендинг», «Основи підприємництва» та ін. Відвідування 2-го міжнародного Rail Cargo Business forum (<https://www.facebook.com/groups/582312195565369/?ref=bookmarks>) дало можливість розширити уявлення студентів по дисципліні «Економіка сфери послуг».

#### **Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО**

В ТНУ інтернаціоналізаційні процеси виражаються у декількох напрямках:  
- у формуванні, підтримці та просуванні позитивного іміджу ТНУ в світовому освітньому просторі, для чого проводяться різноманітні заходи із запрошенням міжнародних фахівців (<http://tnu.edu.ua/miznarodne-spivrobotnictvo-novini>, <http://tnu.edu.ua/spivrobotnictvo-z-british-council-ukraine>, <http://tnu.edu.ua/miznarodne-spivrobotnictvokcii>);  
- у встановленні та розвитку партнерських зв'язків з університетами та науковими установами зарубіжних країн, підготовка двосторонніх договорів про співробітництво в сфері освіти, науки і культури (<http://tnu.edu.ua/news/universitet-stav-shvalenim-clenom-miznarodnoi-grupi-akosti-radi-z-akreditacii-visoi-osviti-v>, <http://tnu.edu.ua/news/universitet-zatverdzenii-clenom-alansu-universitetiv-sovkovogo-slahu>, <http://tnu.edu.ua/news/universitet-stav-shvalenim-clenom-miznarodnoi-asociacii-universitetiv-unesko>, <http://tnu.edu.ua/news/z-varsavi-do-kieva-spivpraska-universitetiv>, <http://tnu.edu.ua/news/norvezki-perspektivi-dla-studentiv-zumalistiv-u-tnu>);  
- у міжнародних стажуваннях, проходження дистанційного навчання в закордонних університетах, обміном досвідом викладачів;  
- у адаптації ОП до світових аналогічних програм з урахуванням тенденцій ринку праці;  
- у адаптації змісту та методів викладання (інтерактивні заняття, заняття англійською мовою тощо) освітніх компонентів під світовий ринок освітніх послуг;  
- залучення студентів до проходження практики за кордоном.

### **5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність**

#### **Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?**

Контрольні заходи - це форма організації освітнього процесу, що визначає відповідність рівня набутих здобувачами знань, умінь та компетентностей вимогам нормативних документів вищої освіти. Основу внутрішньої системи контролю складає контроль якості результатів навчання (діагностика знань студентів викладачем), який дає змогу виявити відхилення між очікуваними показниками та отриманими результатами через зворотний зв'язок, а також виконує мотиваційно-стимулюючу функцію. Завданнями контролю якості результатів навчання є: оцінювання рівня засвоєння знань кожним студентом і академічною групою загалом; виявлення умінь і навичок студентів оперувати набутими знаннями; виявлення рівня сформованості професійної компетентності; контроль самостійної роботи студентів; виявлення причин недостатнього або поганого засвоєння матеріалу; пошук ефективних методів навчання тощо. Поточний контроль, у вигляді: тематичних письмових самостійних робіт у формі доповідей, повідомлень, усне опитування студентів за тематикою освітніх компонентів, письмові контрольні роботи, тестування, проводиться за всіма навчальними дисциплінами, включеними до навчального плану, незалежно від виду семестрового контролю. Форми і методи проведення поточного контролю з кожної дисципліни визначаються кафедрами та

систематично розглядаються на засіданні кафедри для оперативного управління процесом навчання. Результати поточного контролю виставляються в журнал обліку навчальної роботи студентів академічної групи і враховуються при виставленні підсумкової оцінки. Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового контролю та атестації студента. Його здійснюють з метою оцінювання результатів навчання, а також рівня знань і вмінь студента, які він повинен продемонструвати для підтвердження відповідності набутих ним компетенцій нормативним вимогам.

Семестровий контроль визначається навчальним (робочим навчальним) планом у формі захисту курсового проекту (роботи), семестрового екзамену або диференційованого заліку з дисципліни в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою.

Підсумкова кількість балів з навчальної дисципліни виставляється особам, які навчаються за сумарною кількістю набраних балів, отриманих у результаті поточного та підсумкового контролю.

Засвоєння матеріалу по кожній дисципліні, яка закінчується складанням заліку, оцінюється в 100 балів (100% засвоєння матеріалу), до цієї категорії відносяться також курсові роботи і різні види практик (оцінювані також в 100 балів). Засвоєння матеріалу з дисциплін, які закінчуються екзаменом, оцінюється в 60 балів (за поточну успішність) та 40 балів за екзамен. Сума балів цих складових складає підсумкову оцінку за дисципліну.

#### **Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?**

В ТНУ затверджено та оприлюднено на сайті низку нормативних документів, якими визначаються рівні, форми проведення контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів: Положення про організацію освітнього процесу в ТНУ імені В.І. Вернадського, Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю з екзамену чи заліку ТНУ імені В.І. Вернадського, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ТНУ імені В.І. Вернадського (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenty-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>).

Загальні рівні та форми проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень представлені в Положенні про організацію освітнього процесу в ТНУ імені В.І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciu-osvitnogo-procesu-v-tnu>), у Р. 7 «Система моніторингу забезпечення якості освітньої діяльності». Для кожної ОК ОП розроблена РНП, у якій в обов'язковому порядку прописані форми контролю за даною ОК і вказані критерії та система оцінювання результатів навчання. РНП, згідно закону «Про вищу освіту» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>), оприлюднені на сайті Університету (<http://tnu.edu.ua/roboci-programi-navcalnih-disciplin>), де кожен здобувач вищої освіти має можливість ознайомитись із вимогами до оцінювання його знань, навичок і вмінь. Контроль навчальних досягнень студентів відбувається шляхом проведення: поточного (тематичного) контролю та підсумкового (семестрового контролю, підсумкової атестації).

#### **Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?**

На початку навчання кожного освітнього компоненту викладач повідомляє здобувачів вищої освіти про загальну кількість годин за освітньою компонентою, розбивку годин на лекційні та семінарські заняття, форми поточного контролю: тести, усне опитування, написання контрольних робіт, доповідей, есе тощо. Обов'язково повідомляється про наявність курсової роботи, якщо вона передбачена навчальним планом, і надається перелік тем курсових робіт разом із методичними рекомендаціями щодо її написання. Викладач доводить здобувачам вищої освіти вид підсумкового контролю: екзамен або залік, кількість балів, які можна набути за кожним заняттям, загальну кількість балів, що треба отримати для допуску до екзамену або заліку, форму проведення підсумкового контролю: усна, письмова або поєднання цих форм.

На сайті університету розміщені робочі програми навчальних дисциплін (<http://tnu.edu.ua/roboci-programi-navcalnih-disciplin>), в яких міститься інформація про форми контрольних заходів. Також необхідна для здобувачів інформація повідомляється старостам груп з метою додаткового інформування здобувачів освіти. Працівники деканату, завідувач кафедри, викладачі повідомляють здобувачів освіти про розклад занять, зміни у розкладі занять або іншу, важливу для реалізації освітнього процесу інформацію телефоном, електронною поштою, різними мобільними додатками (Вайбер, Telegram, WhatsApp, Messenger).

#### **Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?**

Стандарт вищої освіти за ОП готельно-ресторанна справа поки відсутній.

#### **Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Процедура проведення контрольних заходів прописана у Положенні про організацію освітнього процесу в Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciu-osvitnogo-procesu-v-tnu>), у Розділі 7. Система моніторингу забезпечення якості освітньої діяльності. Положення розміщено на сайті університету. У цьому ж положенні розміщено: Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю з іспиту чи заліку. Вказані документи є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Описані в них процедури контролю доводяться до здобувачів освіти на початку навчання в усних бесідах з адміністрацією, на початку кожного семестру – на консультаціях з завідувачем кафедри, на початку вивчення кожної освітньої компоненти пояснюються викладачами.

#### **Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП**

Об'єктивність оцінювання екзаменаторами навчальних досягнень студентів забезпечується чіткою регламентацією дій усіх суб'єктів освітнього процесу. Зокрема, студенти допускаються до складання екзаменів, якщо їх рейтинг з навчальної роботи становить не менше, ніж 60 балів з дисципліни. У разі, якщо здобувач вищої освіти, після екзамену, вважає, що оцінка, яку він отримав, не відповідає рівню його знань і компетенцій, він може звернутись з апеляцією, згідно Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю з екзамену чи заліку Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenty-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). Студенти мають право подавати апеляцію на будь-яку отриману підсумкову оцінку з екзамену чи заліку за шкалою ЕКТС, що виставлена з конкретної дисципліни (п.2 Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю з екзамену чи заліку Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського). Вказане Положення передбачає процедуру розгляду заяви студента у разі вирішення спірних питань, які виникли під час проведення семестрового контролю. На сьогоднішній день випадків звернення здобувачів вищої освіти за ОП Готельно-ресторанна справа із скаргами не зафіксовано.

#### **Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП**

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в ТНУ (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciu-osvitnogo-procesu-v-tnu>), контрольні заходи – це форма організації освітнього процесу, що визначає відповідність рівня набутих знань, вмінь та компетентностей вимогам нормативних документів вищої освіти. Основними видами контрольних заходів в ТНУ є: вхідний контроль; поточний контроль; підсумковий.

Здобувачі, які отримали в ході екзаменаційної сесії незадовільні оцінки, а також не склали заліки і не захистили курсові роботи за поточний семестр, вважаються такими, що мають академічну заборгованість.

Дирекцією інституту, не пізніше одного тижня після закінчення терміну екзаменаційної сесії, за погодженням із завідувачами кафедр складається графік ліквідації академ.заборгованостей і доводиться до екзаменаторів та здобувачів. Кафедри забезпечують виконання графіку ліквідації заборгованостей.

Перездача екзамену, з якої отримано незадовільну оцінку, в період екзаменаційної сесії не допускається.

Ліквідація заборгованостей повинна бути проведена у наступні терміни: осінній семестр - до початку весняного семестру; весняний семестр - до 01.09. наступного навчального року. Питання про призначення іншого викладача для повторного складання екзамену, за заявою здобувача, вирішує директор інституту після з'ясування всіх обставин справи. Випадків повторного проходження контрольних заходів на даній ОП не було.

#### **Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП**

Оскарження процедури і результатів проведення контрольних заходів відбувається згідно Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю з екзамену чи заліку ТНУ імені В.І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenty-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). Згідно пункту 2 цього Положення «Студенти мають право подавати апеляцію на будь-яку отриману підсумкову оцінку з екзамену чи заліку за шкалою ЕКТС, що виставлена з конкретної дисципліни». Апеляція студента щодо оцінки його знань подається в деканат особисто в письмовій формі не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Подана апеляція реєструється в спеціальному журналі секретарем апеляційної комісії. Апеляція розглядається на засіданні комісії упродовж 2-х робочих днів після її подання.

За бажанням студента, що подав апеляцію, він може бути присутнім при розгляді своєї заяви. Результатом розгляду заяви є прийняття АК одного з двох рішень: задовольнити або відхилити заяву. Якщо в результаті розгляду заяви комісія приймає рішення про зміну попередніх результатів контрольної заходу, нова оцінка знань здобувача виставляється спочатку в протоколі комісії, а потім у відомості обліку успішності здобувача. Рішення комісії є остаточним і доводиться до відома студента, який підтверджує це особистим підписом в протоколі засідання апеляційної комісії. Випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів ОП ГРС під час здійснення освітньої діяльності не було.



## **Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?**

Документи Університету, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності: Кодекс академічної доброчесності (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu/>), Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>), Положення про кваліфікаційну роботу для здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр», «Магістр» (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ТНУ імені В.І. Вернадського (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). Також, з метою формування доброчесного академічного середовища, професійного розвитку НПП ТНУ, забезпеченню якості освіти, захисту прав освітанів і науковців в їхній професійній діяльності, запровадження комплексних дієвих заходів зі сприяння академічній доброчесності та забезпечення належної якості вищої освіти, що впливає на розвиток науки і освіти, ТНУ підписав Меморандум із Центром академічної етики та досконалості в освіті «Етос» (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/memorandum.pdf>). Представники «Етос» організовують кругли столи із метою популяризації кращих світових практик організації доброчесного академічного середовища, в роботі яких приймають участь представники Університету ([https://www.facebook.com/groups/478963432954924/?ref=br\\_rs](https://www.facebook.com/groups/478963432954924/?ref=br_rs)).

## **Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?**

Для забезпечення дотримання академічної доброчесності та недопущення її порушення, для перевірки наукових робіт на ОП використовується програма UNICHECK (<https://unicheck.com/uk-ua>), про що вказано в Положенні про запобігання та виявлення академічного плагіату (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). Положення розроблено з метою встановлення базових засад дотримання академічної доброчесності та запобігання плагіату, підвищення якості організації навчального процесу, формування культури коректної роботи із джерелами інформації, визначення порядку проведення перевірки наукових робіт здобувачів, НПП та інших співробітників ТНУ на наявність академічного плагіату. Положення є складовою системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Профілактика плагіату здійснюється Уповноваженим представником керівництва з питань якості шляхом: інформування НПП, здобувачів, аспірантів про правила наукової етики та наслідки виявлення фактів академічного плагіату; формуванню навичок самостійної роботи здобувачів; розробки та розповсюдження методичних матеріалів зі стандартизованим визначенням вимог щодо належного оформлення посилань на інформацію, яка використовується в наукових роботах; проведення методичних семінарів з основ наукового письма та дослідницької роботи з особливою увагою до принципів самостійності роботи, коректного застосування інформації з інших джерел та уникнення плагіату тощо.

## **Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?**

В Університеті, згідно Положенню про запобігання та виявлення академічного плагіату (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>), призначена Уповноважена особа з питань якості. Текст Положення знаходиться у вільному доступі на сайті Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти проводиться шляхом проведення науково-педагогічними працівниками, що викладають на ОП, постійних консультацій та бесід щодо недопущення плагіату при написанні рефератів, есе, доповідей та інших письмових робіт, про існування вимог з написання наукових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, а також правил опису джерел та оформлення цитувань.

## **Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП**

Всі учасники освітнього процесу суворо виконують норми статті 42 Академічна доброчесність Закону України «Про Вищу освіту» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>). У разі виявлення порушень, згідно до ст. 42 Закону України «Про освіту», здобувачі вищої освіти, науково-педагогічні та інші співробітники Університету несуть відповідальність – пункт 7 Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату (<http://www.tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). Виявлення фактів плагіату у роботах науково-педагогічних працівників враховується при продовженні дії контракту та є підставою для дострокового припинення його дії. Виявлення фактів плагіату у здобувачів вищої освіти є підставою для повторного проходження освітнього компонента освітньої програми. Рішення про застосування стосовно здобувачів вищої освіти визначених заходів впливу приймає директор навчально-наукового інституту на основі висновку - службової записки апеляційної комісії. Під час реалізації освітньої діяльності за ОП Готельно-ресторанна справа випадків порушення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу не виявлено.

## **6. Людські ресурси**

### **Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?**

Конкурсний добір викладачів на ОП відбувається згідно вимог законодавства України та внутрішніх документів ТНУ імені В.І.Вернадського, а саме - Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних, педагогічних, наукових працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/poradok-provedenna-konkursnogo-vidboru.pdf>). Основним критерієм відбору є професіоналізм претендента, зокрема: відповідність здобутої претендентом освіти посаді, на яку оголошується конкурс; наявності необхідної кваліфікації, наукового ступеня та вченого звання; стаж науково-педагогічної роботи; рівень науково-методичного викладання дисциплін; авторство монографій, підручників, посібників, іншої методичної літератури, що в подальшому дає змогу забезпечити успішну реалізацію освітньої програми. Важливим критерієм також є публікаційна активність претендента, участь у різного роду конференціях і міжнародних проєктах.

Конкурсний відбір проводиться на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень конкурсною комісією, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад, створення рівноправних умов для усіх кандидатів на посади.

### **Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу**

До організації та реалізації освітнього процесу на ОП ГРС роботодавці залучаються шляхом організації практичного навчання ЗВО, згідно Розділу 12. «Організація практик» Положення про організацію освітнього процесу в ТНУ імені В.І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>). В склад робочої групи з розробки ОП включені представники готельно-ресторанного бізнесу: директор ресторану і менеджер готелю. Роботодавців залучають до обговорення та розробки ОП, з наступним урахуванням рекомендацій щодо програмних результатів навчання та доцільності запровадження окремих ОК; підписання угод про можливість співпраці (для проведення наукових досліджень, практичних занять, навчальної і виробничої практики, круглих столів, інтерактивних зустрічей).

Контакти з роботодавцями відбуваються в процесі організації та участі в щорічних заходах (конференціях, семінарах, виставках тощо), де обговорюються актуальні питання, відбуваються дискусії.

Спеціалісти у даній галузі залучені до викладання вибіркових дисциплін (директор ресторану та маркетолог ресторану). Роботодавці призначаються Головами екзаменаційних комісій для проведення атестації здобувачів вищої освіти ([http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/protokol-3\\_0.pdf](http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/protokol-3_0.pdf), стор.9).

### **Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців**

Університет залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, представників роботодавців, надає можливість провести лекції та практичні заняття, з метою демонстрації сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу, висвітлення ними окремих тем навчальних дисциплін.

До проведення вибіркових (авторських) дисциплін залучені спеціалісти з PR у сфері гостинності Мединська Марина – робота в ресторанах вищого класу та класу люкс, а також готельно-ресторанних комплексах; директор ресторану Псядло Ольга – працювала директором в ресторанах BlackMarket, NAM, Balkan Sky.

Було заплановано лекційні заняття з професіоналами (Псядло О., Мединська М., Король О.) на березень-квітень 2019-2020 року, однак ці заняття перенесено на невизначений термін у зв'язку із введенням карантину у закладах освіти.

### **Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння**

Професійний розвиток викладачів, через постійне підвищення їх кваліфікації, входить в систему внутрішнього забезпечення якості освіти ТНУ, що сформована у порядку, визначеному законодавством України та внутрішніми документами, які обумовлюють обов'язковість професійного розвитку: Статут ТНУ (розділ 3, п.5.6) (<http://tnu.edu.ua/statut-universitetu/>), Колективний договір (п.2.1.1) (<http://tnu.edu.ua/kolektivnii-dogovor/>).

В ЗВО діє Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників у ТНУ імені В. І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>), згідно за яким працівники Університету підвищують свою кваліфікацію, згідно з цим Положенням, не рідше одного разу на п'ять років. Організацію підвищення кваліфікації в Університеті здійснює Центр підготовки та підвищення кваліфікації, що допомагає вирішити питання професійного розвитку НПП. В ТНУ підключений електронний доступ до наукометричних баз даних Scopus та WebOfScience.

Доцент кафедри Соколовська І.О. (гарант ОП) у 2019 році пройшла стажування за тематикою інтернаціоналізації вищої освіти у м. Варшава, із захистом проекту по інтернаціоналізації ОП «Готельно-ресторанна справа», дане стажування є актуальним, оскільки ведеться робота по удосконаленню ОП і адаптації її до світового ринку освітніх послуг.

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

Університет нормативно закріпив положення щодо стимулювання викладацької майстерності наступними документами: Правила внутрішнього розпорядку в Таврійському національному університеті імені В.І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/pravila-vnutrisnogo-rozporadku-tnu-27122017-r.pdf>) «за досягнення високих результатів у науковій, науково-педагогічній та інноваційній діяльності по підготовці фахівців для держави і за інші досягнення в роботі, застосовуються моральні і матеріальні заохочення: оголошення подяки; нагородження грамотою, преміювання - пункт 8.1.; Колективним договором (<http://tnu.edu.ua/kolektivnii-dogovor>) пункти 2.1.7., 5.2.2., додаток 4 - пункт 1.2. За зразкове виконання працівниками Університету трудових обов'язків, сумлінне ставлення до роботи та вагомі досягнення в роботі, за досягнення високих результатів у науковій, науково-педагогічній та інноваційній діяльності по підготовці фахівців і за інші досягнення в роботі, застосовуються моральні і матеріальні заохочення: оголошення подяки; нагородження грамотою, преміювання. За досягнення високих результатів у професійній діяльності працівники можуть представлятися до нагородження державними нагородами, присвоєння почесних звань, відзначення державними преміями, знаками, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення.

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

### **Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?**

Показники обсягу фінансових ресурсів наведені у документах річної фінансової та бюджетної звітності (<http://www.tnu.edu.ua/finansovi-dokumenti>). Фінансові ресурси забезпечують досягнення визначених ОП цілей та ПРН, оскільки планування їх здійснюється перспективно, передбачається планом роботи ТНУ та уточнюється у кінці кожного фінансового року.

Характеристика матеріально-технічних ресурсів забезпечення ОП наведена у Відомостях про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої/післядипломної освіти для осіб з вищою освітою (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/vidomosti-pro-kiliskisni-ta-akisni-pokazniki-materialno-tehnicnogo-zabezpecenna.pdf>). Показник забезпеченості приміщеннями для проведення занять відповідає нормативним вимогам. Всі студенти, хто цього потребує, забезпечені місцями у гуртожитках. В навчальному корпусі, де здійснюється освітній процес, функціонує ідальня, спортзал, бібліотека. Для реалізації ОП організована навчальна лабораторія - кухня, навчальна лабораторія - ресторан/бар, спеціалізована аудиторія туризму та готельної справи (вул. Електриків, 26/8) та заключено договір із університетським підрозділом - ідальнею.

Навчально-методичне забезпечення ОП складається із РНП ОК (<http://www.tnu.edu.ua/roboci-programi-navcalnih-disciplin>). РНП регулярно обговорюються (студентами, зовнішніми стейкхолдерами та викладачами кафедри) й оновлюються, про що вноситься інформація в протоколи засідання кафедри.

### **Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?**

Освітнє середовище ТНУ складається із кваліфікованого НПП, необхідної матеріально-технічної інфраструктури та загальної науково-освітньої атмосфери.

Під час здійснення освітньої діяльності на ОП в ТНУ створюються освітній соціум, інтереси членів якого підлягають обов'язковому врахуванню. Здобувачі залучаються до вирішення питань розгляду та оновлення ОП, переліку ОК, змісту ОК, оновлення лабораторного обладнання, розробці рекламних продуктів ОП тощо. Думка студентів враховується під час вибору ОК, розгляду варіантів відвідування виставок, круглих столів, семінарів тощо. Студенти самостійно обирають ОК з переліку вибіркових дисциплін.

Студентоцентриваний підхід до навчання дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів. Вони мають вільний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів, які є необхідними для навчання та наукової діяльності в межах ОП: вільний електронний доступ до наукометричних баз журналів (в т.ч. Scopus та WoS).

У разі потреби студенти завжди можуть написати анонімно до скриньки довіри, особисто звернутись до адміністрації, гаранта ОП, завідувача кафедри, викладачів з пропозиціями, рекомендаціями, жалобами тощо; кожного семестру проводиться опитування студентів щодо освітнього середовища в цілому, та по кожній ОК окремо.

### **Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?**

Безпечність освітнього середовища для здобувачів забезпечується відповідно до стандартів освітньої діяльності та стандартів вищої освіти. На виконання вимог протипожежної безпеки розроблені необхідні відповідні документи (<http://www.tnu.edu.ua/dokumenti-universitetu>).

Ознайомлення здобувачів вищої освіти з принципами безпечної системи організації освітнього процесу відбувається шляхом проведення: «вхідних» інструктажів щодо правил протипожежної безпеки, інструктажів щодо поведінки під час проходження навчальної та виробничої практик, регулярних інструктажів під час здійснення освітнього процесу (особливо лабораторних робіт).

Психологічне здоров'я здобувачів забезпечується профілактичними заходами у вигляді: бесід, спілкуванням на кафедрі з викладачами, гарантом ОП, з завідувачем кафедри для виявлення випадків, що можуть бути проявами небезпеки для студента.

У разі виникнення конфліктів на психологічній основі, студенти мають можливість звернутись до Центру медіації при психологічній службі у ТНУ імені В. І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/navcalno-naukovii-centr-organizacii-osvitnogo-ta-vihovnogo-procesu>).

Центр медіації функціонує на основі Положення про Центр медіації (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>).

На стенді кафедри розміщені інформаційні матеріали щодо булінгу та інших видів цькування, анкети для виявлення випадків такої поведінки, а також в ННІ є скринька довіри, куди можна звернутись анонімно.

### **Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?**

ТНУ забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти, які навчаються за ОП, на основі відповідного Положення про організацію освітнього процесу (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciu-osvitnogo-procesu-v-tnu>) в ТНУ, а також низки інших документів, оприлюднених на сайті ТНУ (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>).

Освітня підтримка здобувачів відбувається шляхом встановлення різноманітних каналів освітньої комунікації: лекції, семінарські заняття, лабораторні роботи, консультації, індивідуальні форми комунікації.

Організаційна підтримка здобувачів відбувається шляхом особистісно-орієнтованого, студентоцентрированого підходу до навчання, що забезпечує сприятливий соціально-психологічний клімат в освітньому середовищі, стимулює навчальну мотивацію студентів.

Згідно Розділу 8, п.8.1.1. Положення: «...Особи, які навчаються в Університеті, мають право на: участь у конкурсі на переведення на переведення на вільні місця, що фінансуються за кошти місцевого бюджету, з місць, що фінансуються за кошти фізичних (юридичних) осіб...»

Існує можливість безпосередньої взаємодії здобувачів з кураторами, співробітниками кафедри: інспектором та викладачами, працівниками деканату з питань організації навчання і викладання. Це створює умови для ефективної теоретичної, методичної і практичної підготовки здобувачів вищої освіти.

Інформаційна підтримка здобувачів відбувається шляхом оголошень на стенді кафедри, телефонного зв'язку, спілкування через електронну пошту, різні месенджери. У месенджері Telegram, в рамках ОП, створено канали «Gastro tours» та «Поведінкова економіка». Функціонує сторінка кафедри у Фейсбуці (<https://www.facebook.com/groups/582312195565369/>).

Офіційний сайт ТНУ (<http://tnu.edu.ua>) дозволяє забезпечити вільний доступ здобувачів до інформації щодо організації освітнього процесу, позааудиторних заходів, нормативних документів ТНУ, рішень Вченої ради, наказів і розпоряджень адміністрації тощо.

Кафедра оприлюднює графік надання консультацій, який знаходиться у вільному доступі на стенді кафедри.

Соціальна підтримка студентів першого курсу відбувається шляхом закріплення куратора за групою з метою адаптації до освітнього процесу у ТНУ. Здобувачам вищої освіти надається можливість користуватись усіма службами ТНУ: ідальня, спортзал, бібліотека, є можливість отримання стипендій, студентам-контрактникам надається можливість узгодження зручного графіка оплати освітніх послуг.

Всім без виключення студентам надається можливість, у разі необхідності, отримання психологічної допомоги, поради і допомоги у вирішенні спірних і конфліктних ситуацій тощо.

**Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)**

Реалізація права на освіту особам з особливими потребами закладена в нормативні документи ЗВО: розділ 6, пункт 6.11. Положення про організацію освітнього процесу (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>), Положення про дистанційне навчання (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>), що описують можливість дистанційної форм навчання, Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (<http://tnu.edu.ua/dokumenti-universitetu>, <http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/nakaz-no167-od.pdf>). Серед здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа немає осіб з особливими освітніми потребами.

**Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечують їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?**

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті визначаються Положенням про організацію освітнього процесу (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>) розділ 8, п.8.1.1.: «...Особі, які навчаються в Університеті, мають право на: захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства...». В Університеті функціонує Центр медіації при психологічній службі (<http://tnu.edu.ua/navcalno-naukovii-centr-organizacii-osvitnogo-ta-vihovnogo-procesu>), в якій здобувачі можуть звертатися у конфліктних випадках, прояву явищ сексуального характеру, дискримінацією та корупцією. Пунктом 2.2. Положення про Центр медіації передбачено: «2.2. Основними напрямками діяльності Центру медіації є врегулювання спорів, які виникають у: університеті («студент-студент», «студент-викладач» (до викладачів можна також віднести інших працівників ЗВО), «викладач-викладач»); гуртожитках (між мешканцями гуртожитку, працівниками гуртожитку, мешканцями та працівниками гуртожитку); у сфері сімейних відносин та у інших сферах шляхом здійснення добровільної медіації». В навчально-науковому центрі організації освітнього та виховного процесу ТНУ функціонує служба психологічної підтримки здобувачів – працює практичний психолог (<http://tnu.edu.ua/navcalno-naukovii-centr-organizacii-osvitnogo-ta-vihovnogo-procesu>), до якого можливо звертатися здобувачам, які має відчуття прояви до себе різних видів психологічного утиску. В ТНУ прийнято і реалізується Положення про протидію булінгу, мобінгу та сексуальним домаганням в ТНУ імені В. І. Вернадського (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetupolozenna>). На кафедрі, на якій реалізується ОП ГРС, є методична документація, яка дозволяє кураторам груп, НПП кафедри та завідувачу кафедри регулярно проводити бесіди зі студентами щодо недопущення фактів різного роду утисків та проявів корупції. На стенді кафедри розміщені анкети, які дозволяють здобувачам, що вчаться на ОП ГРС та на інших ОП анонімно сповістити керівництво кафедри та інституту про факти прояву утисків. В інституті є скринька довіри, куди студенти можуть анонімно поскаржитися на тиск, у разі його прояву. В ТНУ функціонує студентська рада, яка приймає скарги, пропозиції та побажання студентів. Опитування студентів включає питання про можливі конфліктні випадки під час здійснення освітнього процесу (<http://tnu.edu.ua/zviti-po-opituvannu-studentiv-akist-visoi-osviti>).

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

**Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет**

Документами Університету, що регулює процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП, є: Положення про організацію освітнього процесу, розділ 4.5. (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciju-osvitnogo-procesu-v-tnu>), Методичні рекомендації розробки ОП (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>). На сайті Університету оприлюднений зразок оформлення ОП (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>). Освітні програми, за якими відбувається навчання здобувачів, розміщені на сайті Університету (<http://tnu.edu.ua/profil-osvitnih-program>).

**Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?**

ОП Готельно-ресторанна справа переглядається на засіданнях робочої групи, за потреби рекомендації змін виносяться на обговорення студентам та затверджуються протоколом засідання кафедри в подальшому, при затвердженні кафедрою змін до ОП, пропозиції розглядаються і погоджуються на Навчально-методичній раді ТНУ з подальшим розглядом і затвердженням Вченою радою університету. ТНУ – це внутрішньопереміщений ЗВО з АР Крим, функціонує в Києві з 2016 року. В тому ж році, враховуючи тенденцію ринку, було прийнято рішення про набір студентів на спеціальність Готельно-ресторанна справа. Було створено робочу групу (РГ) на чолі з к.е.н, доцентом Савенко А.Є. В 2017 році було затверджено Вченою радою ОП Готельно-ресторанна справа. Наприкінці 2017 року до складу робочої групи залучено інших фахівців (в тому числі сумісників), змінився склад РГ, зміст ОП був переглянутий на засіданнях РГ. Побажання залучених фахівців та внутрішні і зовнішні стейкхолдерів були враховані з подальшим внесенням змін до ОП. В 2018 році РГ очолила Соколювська І.О., к.т.н. (за спеціальністю 05.18.01.), і ОП була удосконалена та затверджена згідно нових вимог: - були внесені зміни до переліку освітніх компонентів; - відредаговано компетентності та результати навчання, які набуває здобувач вищої освіти, та вдосконалено їх зміст; - переглянуто матриці відповідності ЗК, ФК та ПРН до ОК; - удосконалено форми і методи навчання; - змінено склад РГ (залучено фахівців галузі та студентів); - оновлено цілі ОП. Рецензії та відгуки стейкхолдерів, а також протоколи засідань робочої групи зберігаються на кафедрі.

**Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП**

До робочої групи з перегляду ОП залучені 2 студенти. Також на початку кожного навчального року здобувачам вищої освіти пропонується долучитися до розгляду ОП і НП з внесенням пропозицій щодо зміни ОК, кількості кредитів за кожною ОК та загальною направленості ОП. Пропозиції студентів приймаються в письмовій формі та розглядаються на засіданнях робочої групи, обговорюються в т.ч. з роботодавцями (зовнішніми стейкхолдерами), які входять в робочу групу. Якщо пропозиція студента не була прийнята на засіданні робочої групи, студент запрошується на наступне засідання для аргументації своїх пропозицій та дискусії, після чого приймається остаточне рішення шляхом голосування. Так, наприклад, студентами ГРС 2018 року набору, Веронікою Марчук та Валерієм Хлистуном, запропоновано внести зміни по збільшенню обсягу або об'єднанню дисциплін. Пропозиція була винесена на розгляд робочої групи, в результаті обговорення було змінено освітні компоненти (наприклад, Основи готельно-ресторанної справи) в навчальному плані для студентів 2019 року набору.

**Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП**

Студентське самоврядування залучається до процедури внутрішнього забезпечення якості ОП ГРС шляхом: включення представників департаменту освіти студпарламенту ТНУ до групи розробки питань опитування здобувачів з якості вищої освіти; представники студпарламенту здійснюють процедуру опитування здобувачів ТНУ; представники студпарламенту надають інформацію щодо анкетування студентів для розміщення на сайті ТНУ (<http://tnu.edu.ua/zviti-po-opituvannu-studentiv-akist-visoi-osviti>); представники студпарламенту реалізують право на вибір дисциплін з «вибіркового блоку 1», розповсюджують інформацію серед студентів про вибіркові дисципліни, та надають підтримку щодо оформлення заяв і формування груп.

**Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості**

Представники роботодавців включені до складу робочої групи з розробки ОП: директор ресторану «Black Market» (нині директор ресторану «Balkan Sky») та менеджер по персоналу готелю «Дружба». Зовнішні стейкхолдери безпосередньо приймають участь у засіданнях РГ (очно та дистанційно, тобто онлайн), вносять пропозиції та залучаються до дискусії, допомагають у вирішенні спірних питань щодо перегляду ОП. Після розробки ОП ГРС, вона була надана для рецензування представнику ресторанного бізнесу – завідувачу виробництвом готельно-ресторанного комплексу ТОВ «ЦАРЬГРАД», схвально оцінив ОП (рецензія додається). При проходженні виробничої практики в закладах готельно-ресторанного бізнесу здобувачі отримують консультаційну допомогу від керівників закладів і рекомендації щодо покращання освітнього процесу на ОП через щорічне опитування роботодавців.

**Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП**

Випускників за ОП ГРС ще не було.

В Університеті призначена відповідальна особа, для виконання функцій збирання та акумулювання відомостей (номерів телефонів, адрес електронних пошт) щодо студентів, що випускаються. Згідно процедури, що впроваджується, кожна кафедра складає списки груп студентів, що випускаються, з їх номерами телефонів та електронних пошт і передає відповідальній особі Університету. Відповідальна особа акумулює цю інформацію, з наступним її використанням з метою отримання відомостей від випускників щодо місця їх роботи та займаної посади. Регулярно ці відомості будуть оновлюватись шляхом дистанційного опитування випускників щодо змін стану їх кар'єри та місця працевлаштування.

#### **Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?**

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП ГРС був зроблений висновок про необхідність розробки процедури впровадження дуальної освіти на ОП. ОП ГРС є прикладною. Здобувачі даної ОП в своїй більшості прагнуть працювати повноцінно за спеціальністю вже з 1 курсу.

Дуальна освіта дала б змогу максимально (чого майже неможливо досягти у будь-якому ЗВО) забезпечити студентів матеріально-технічною базою та необхідними практичними навиками. Студенти ОП залучаються до роботи у дитячому таборі «Горка» (<https://childcamp.com.ua/ru/camp/details/detskiy-lager-gorka>), і показали надзвичайні результати в таких ОК як «Анімаційна діяльність», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» так як отримали практичні знання і більше розуміння принципу роботи закладів гостинності з середини.

#### **Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?**

Акредитація ОП ГРС проводиться вперше.

Акредитації за іншими ОП (ОП «Соціальна робота», ОП «Теплоенергетика») за новою процедурою буде проводитись також вперше і одночасно з ОП ГРС, тому можливості врахувати будь-які зауваження щодо змісту ОП і процедур здійснення освітнього процесу за нею, не було.

З появою НАЗЯВО з'явився вільний доступ у мережі Internet до акредитаційних справ, що дає змогу оцінити помилки інших ОП різних ЗВО та врахувати їх при вдосконаленні даної ОП.

Так, враховані зауваження щодо незначної кількості тематичних викладачів, НПП кафедри вирішив прийняти участь у підвищенні кваліфікації за програмою «Сучасні світові тенденції в сфері індустрії гостинності» (<http://tnu.edu.ua/perelik-program-pidvisenna-kvalifikacii-dla-pedagogicnih-ta-naukovo-pedagogicnih-pracivnikiv>).

#### **Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП?**

Учасники академічної спільноти включені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП ГРС шляхом надання ОП на рецензію представнику академічної спільноти - доценту кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв, який позитивно оцінив ОП (рецензія додається).

Учасники академічної спільноти приймають участь у Підсумковій атестації - Головою Екзаменаційної комісії зі встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти, вимогам освітньо-професійних програм та присвоєння їм кваліфікації за освітніми ступенями «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» призначений доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/protokol-no4-vid-201220190.pdf>).

#### **Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти**

Систему внутрішнього забезпечення якості в ТНУ розроблено згідно з принципами:

відповідності європейським і національним стандартам якості вищої освіти, автономії ЗВО; системного підходу, що передбачає управління якістю на всіх рівнях освітнього процесу; здійснення моніторингу якості; постійного підвищення якості; залучення здобувачів, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості.

Систему внутрішнього забезпечення якості передбачає здійснення таких процедур і заходів:

затвердження, моніторинг і періодичний перегляд ОП. Перегляд ОП відбувається за результатами їхнього моніторингу.

Критерії, за якими відбувається перегляд ОП, формуються як у результаті зворотного зв'язку із НПП, здобувачами і роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку галузі та потреб суспільства.

Показники: рівень оновлюваності ОП, рівень участі роботодавців у розробці та внесенні змін, рівень задоволеності ЗВО (випускників), індекс працевлаштування випускників, рейтинг за оцінками роботодавців, участь у міжнародних програмах підготовки.

Кожна кафедра обов'язково переглядає навчальні плани та робочі навчальні програми дисциплін щодо їх відповідності вимогам ліцензування та акредитації.

Відповідальні за впровадження та виконання: випускові кафедри, органи управління навчальних підрозділів, навчально-науковий центр організації освітнього та виховного процесу, перший проректор, НМР ТНУ, Вчена рада ТНУ.

## **9. Прозорість і публічність**

#### **Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?**

Права і обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються наступними документами: Положення про організацію освітнього процесу в ТНУ (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-organizaciu-osvitnogo-procesu-v-tnu>), Розділ 8. Права та обов'язки учасників освітнього процесу; Статут ТНУ (<http://www.tnu.edu.ua/statut-universitetu>), п.4. Права та обов'язки Університету, п.14. Учасники освітнього процесу; Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом ТНУ (<http://www.tnu.edu.ua/kolektivnii-dogovor>); Правила внутрішнього розпорядку ТНУ (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/pravila-vnutrisnogo-poradku-tnu-27122017-r.pdf>); Положення про планування і облік роботи НПП (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-planuvanna-ta-oblik-roboti-npp>); Положення про ЕК ТНУ (<http://tnu.edu.ua/polozenna-pro-ek-tnu>); Порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних, педагогічних, наукових працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<http://tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/poradok-provedenna-konkursnogo-vidboru.pdf>); нормативні документи студентського самоврядування (<http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-studentske-samovraduvanna>).

Всі вказані документи знаходяться у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу і розміщено на офіційному сайті ТНУ (<http://tnu.edu.ua/dokumenti-universitetu>, <http://tnu.edu.ua/normativni-dokumenti-osvitnogo-procesu-universitetu>).

#### **Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки**

<http://www.tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/opp-grscompressed.pdf>

#### **Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)**

<http://www.tnu.edu.ua/sites/default/files/normativbasa/opp-grscompressed.pdf>

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

#### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Сильними сторонами ОП ГРС є її націленість на бізнесовий сегмент ринку індустрії гостинності. Аналіз ОП іноземних ЗВО показав їх спрямованість на бізнесформулюючий аспект навчання здобувачів. Тому включення в перелік ОК ОП дисциплін, які надають здобувачам вищої освіти компетенції щодо принципів і механізмів організації закладів бізнесу (ОК14 Організація готельного господарства, ОК26 Організація торгівлі, ОК29 Захист прав споживачів, ОК31 Ціноутворення та цінова політика, ОК36 Основи підприємництва) є вірним і обґрунтованим. Позитивним є і досить великий обсяг - 24 кредити - практичної підготовки здобувачів, а це - 10% від загального обсягу кредитів ОП.

В той же час, для підсилення цього вектору спрямування ОП, слід було би ще посилити її практичну спрямованість шляхом впровадження дуальної

освіти за даною ОП. Після проведеного самоаналізу, робоча група дійшла висновку про необхідність вивчення вітчизняного та закордонного досвіду організації дуальної освіти і запропонувати керівництву ТНУ розробити Положення про дуальну освіту в ТНУ, а як пілотний проект, запровадити його саме на ОП ГРС, враховуючи наявність значної кількості Договорів про практику і наявності зацікавленості зовнішніх стейкхолдерів у здобувачах за нашою ОП (наприклад, дитячий скаутський табір Горка - <https://childcamp.com.ua/ru/camp/details/detskiy-lager-gorka>), в якому вже на практиці і на канікулах задіяні здобувачі нашої ОП.

### **Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?**

Перспективою розвитку ОП ГРС упродовж найближчих 3 років є актуалізація профілю ОП в контексті дуальної освіти. Для цього необхідними шагами є: 1. Розробка Положення про дуальну освіту в ТНУ імені В.І.Вернадського. 2. Внесення відповідних змін у профіль ОП ГРС: будуть включені дисципліни, які мають важливі критерії, модулі, теми та питання, що посилюють теоретичну частину навчання, в той час як практична частина буде спрямована на реалізацію компетенцій в закладах готельно-ресторанного бізнесу. 3. Внесення змін до НП. 4. Перегляд і актуалізація програм практичної підготовки здобувачів. 5. Внесення змін до графіку освітнього процесу за ОП ГРС. 6. Внесення змін до РНП освітніх компонент за ОП.

### **Запевнення**

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

*Таблиця 1.* Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

*Таблиця 2.* Зведена інформація про викладачів ОП

*Таблиця 3.* Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

\*\*\*

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надаю документ, який посвідчує ці повноваження.

*Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.*

Інформація про КЕП

**ПІБ: Казарін Володимир Павлович**

Дата: 24.03.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
OK22 PR-технології та брендинг	навчальна дисципліна	14500SylPR_tekhn.pdf	W7fluTMskG2zfjXMQbK3w51yVkrTi0HKrN3+3fODMtl=	
OK23 Економіка сфери послуг	навчальна дисципліна	14500SylEkon_sferyposlug.pdf	pyklajaoi7Gg2mix8JkXS+xHD1BjFtC1R2Xeggdprk=	
OK24 Регіональна економіка	навчальна дисципліна	14500SylRegionalna_ekonomika.pdf	5uXp35RzHdbkj4IK7+BuL94ga9tcV3zoyRnIACj2qg=	
OK25 Географія релігій і культур	навчальна дисципліна	14500SylGeografiyareligii_kultur.pdf	v8EIMzJcy037h60xpNteo9hQ9FIkk2KFxg0D4uM5jqY=	
OK26 Організація торгівлі	навчальна дисципліна	14500SylOrganizaciya_torgivli.pdf	x7Ez1yp1IVWjK/7mQwVmQ2+PLNDLgJ0D4cn9H8v6CiU=	
OK27 Туристичні ресурси України	навчальна дисципліна	14500SylTurystychniresursy_Ukrainy.pdf	T8AjkgQ4WIGVHXvpwPFBWcij46HE9vhRxB1UHCEs4r4=	
OK28 Світове готельне та ресторанне господарство	навчальна дисципліна	14500SylSvitove_gotelnetarestoranne_gospodarstvo.pdf	lQ/ojGQcfGY+BzWtdzGnFPfHbSls5VAyjj03RWKqey8=	
OK21 Маркетинг	навчальна дисципліна	14500SylMarketynng.pdf	w5gcCnrA9P7iBT35cxUxegeQhJdkejXNvc1wgfBjfmE=	
OK29 Захист прав споживачів	навчальна дисципліна	14500SylZakhyst_pravspog.pdf	Llhdyu+fhr+RCCctTga2MHDt7vIMJD9a10lrCv0B0=	
OK31 Ціноутворення та цінова політика	навчальна дисципліна	14500SylCinova_polityka.pdf	9RlpDXxjd4msYYSb5SZX3ltxQ70xOs4ySoE0jELiLzE=	
OK32 Основи стандартизації, метрології та управління якістю	навчальна дисципліна	14500SylStandartyzaciya.pdf	2xasPoVBnlls6jBpdm6h1UbrHu/UTFRQTIZqBhVOYBo=	
OK33 Експертиза товарів та послуг	навчальна дисципліна	14500SelExpertyza_tovariv_poslug.pdf	RoqTtyKh8aDcgFnccSO+gECqF9KEvxnNszRDPpjqKK0=	
OK34 Кон'юнктура ринку сфери обслуговування	навчальна дисципліна	14500SylKonyunktura_rynku_sfery_poslug.pdf	NFsuBbKNcmWhn7Pbilw77jUMz/pxvP9SrrsRekFbc=	
OK35 Міжнародний туризм	навчальна дисципліна	14500SylMizhnarodny_turyzm.pdf	kEom8SwwaF64a/7/DSZwmkVNIH8D4wCyZw1/jdP0BgY=	
OK36 Основи підприємництва	навчальна дисципліна	14500SylPidpriemnyctvo.pdf	ljujarBzY1T/0H+IPBUL8RuYV/qpgarbXvy0UBT9xMI=	
OK37 Спеціалізовані ресторани ринки	навчальна дисципліна	14500SylSpec_restoranniryuky.pdf	pePFuuwa4P+qxa1fQazOZTz4JqH1uXRzFkCj/fhPpRw=	
OK30 Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	14500SylInformaciyni_tekhn_got-rest.pdf	KFKle4Jg1kpTcZG1eCiu6GfTc5fuGSqE7dSpr4CelGk=	Модель і марка персональних комп'ютерів, їх кількість: 1+15 шт, КБК «Brain» (термінал) +Vcloud point S100 (комп'ютер учня) Найменування пакетів прикладних програм (у тому числі ліцензованих): WindowsMultiPointServerPremiu 2016, M.E.Doc, Microsoft Office 2016, Opera
OK20 Рекреаційні комплекси світу	навчальна дисципліна	14500RNPRekreaciyni_kompleksy.pdf	ae/C1VrDohzdNAujE6u0Sjjq8xuubATsy2AbrBwYY4I=	
OK19 Сервісологія	навчальна дисципліна	14500RNPServiceologiya.pdf	b6+dps4kfZyktmAcXr5fqt1Jh+85FabiIDVrImpaDQ=	
OK18 Друга іноземна мова	навчальна дисципліна	14500RNPDruga_inozemna.pdf	vae4iLh9gqhXMcuajGtKWwJgah8FNLmVd2iZjcfDK0=	
OK1 Історія та культура України	навчальна дисципліна	14500RNPistoria_takultura.pdf	ieSJ0m2oMMU9uT7A7mcK+w4U94BJElGIEoNQHSZt15A=	
OK2 Українська мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	14500RNPukrainska_mova.pdf	gFCvoPUWvnWmNF6aEuYjTdhb1D7Rqlet7L1WQgZ9O8w=	
OK3 Основи права	навчальна дисципліна	14500RNPNosnovyprava.pdf	ihai98+0EoiH4EvtEbYn+Y9uHc+emByWi0Yr9e0nSZQ=	
OK4 Основи економічної теорії	навчальна дисципліна	14500RNPNosnovy_ekonomteorii.pdf	N5ulglxtBB393++9A75a8ykSgXTuoa1fuTEGdTyEUa8=	
OK5 Філософія	навчальна дисципліна	14500RNPfilosofia.pdf	ZYkj+ej9u0uwZ+UarhgZldn+ZTKYxLET8taXKY1F4ao=	
OK6 Іноземна мова	навчальна дисципліна	14500RNPInozemna.pdf	BNEExFUHHBcsCggHjNTn+1ftcGL224EexK+YT8jnFU=	
OK7 Вступ до фаху	навчальна дисципліна	14500RNPvstup_dofahu.pdf	Vx6YAfSa3cqMHRyg2/1LWMg+Q19AurG7mAvCh0pp+0=	
OK8 Історія	навчальна дисципліна	14500RNPistoriya_ekonomichnoiidumky.pdf	nWbH6OUTvNpA1Tn9GwODSmO4As+IQWa7cvYN/m71Cl=	

економіки та економічної думки	дисципліна			
OK9 Інформатика	навчальна дисципліна	14500RNPIнформatyka.pdf	PVJHqVApSP7pp5oNfchlXLoZP8bGq0He+6fglnwZBM=	Модель і марка персональних комп'ютерів, їх кількість: 1+15 шт, КБК «Brain» (термінал) +Vcloud point S100 (комп'ютер учня). Найменування пакетів прикладних програм (у тому числі ліцензованих): WindowsMultiPointServerPremiu 2016, M.E.Doc, Microsoft Office 2016, Opera.
OK10 Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	14500RNPOrganizaciya_restorannogogospodarstva.pdf	n+gxACX9yqwh/ol6zNR/RtG2F2plMm+6Wp2L2blbVxs=	
OK11 Індустрія гостинності	навчальна дисципліна	14500RNPIнdустриya_gostynnosti.pdf	jm+7dtJRG8ozW0NdWBWvNGHLKbbXtaBhDvq1o7IASo=	
OK12 Технологія готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	14500RNPTekhnologiya_gotelno-restoranoi_spravy.pdf	7i/yQUWDoeN1IaoWjw2cZJkiSp3IL4rPih7uOPr3h3w=	Обладнання: Вітрина Gold WC, дата придбання: 27.03.2017 Плити ЕП 4ЖШ МЦЮ, дата придбання 27.03.2017 (13.10.2005) Холодильник, дата придбання: 27.03.2017 (16.12.2005)  Виробничі столи з полицею, дата придбання: 27.03.2017 Мийні ванни, дата придбання: 27.03.2017 Марміт, дата придбання: 27.03.2017 Зонт витяжний острівний, дата придбання: 27.03.2017 Чайник Water house EK3060, дата придбання: 13.12.2019 Мультиварка Delfa DMC-500, дата придбання 13.12.2019 Піч мікрохвильова Bosch HMT72M420, дата придбання: 13.12.2019 Кавоварка KRUPS XP320830, дата придбання: 13.12.2019 Гриль Tefal GC305012, дата придбання: 13.12.2019 Сокодавка Braun CJ3050WH, дата придбання: 13.12.2019 Блендер Tefal BL438831, дата придбання: 13.12.2019 Скиборізка Gorenje R 606 E, дата придбання: 13.12.2019 Міксер Tefal HT41313E, дата придбання: 13.12.2019 Малювальні та швидкозношувані предмети: Посуд: металевий, скляний, порцеляновий. Столова білизна: скатерті, серветки. Барний інвентар. Меблі: Барна стійка, шафа, столи та стільці в торговельній залі. Шафи на виробництві та на складі.
OK13 Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	14500RNPTekhnologiya_produkciiorestorannogo.pdf	vuci7LjFM2asXt0j3tp+Bzzn/tOcNQ6jKpUT4fdAilo=	Обладнання: Вітрина Gold WC, дата придбання: 27.03.2017 Плити ЕП 4ЖШ МЦЮ, дата придбання 27.03.2017 (13.10.2005) Холодильник, дата придбання: 27.03.2017 (16.12.2005) Виробничі столи з полицею, дата придбання: 27.03.2017 Мийні ванни, дата придбання: 27.03.2017 Марміт, дата придбання: 27.03.2017 Зонт витяжний острівний, дата придбання: 27.03.2017 Чайник Water house EK3060, дата придбання: 13.12.2019 Мультиварка Delfa DMC-500, дата придбання 13.12.2019 Піч мікрохвильова Bosch HMT72M420, дата придбання: 13.12.2019 Кавоварка KRUPS XP320830, дата придбання: 13.12.2019 Гриль Tefal GC305012, дата придбання: 13.12.2019 Сокодавка Braun CJ3050WH, дата придбання: 13.12.2019 Блендер Tefal BL438831, дата придбання: 13.12.2019 Скиборізка Gorenje R 606 E, дата придбання: 13.12.2019 Міксер Tefal HT41313E, дата придбання: 13.12.2019 Малювальні та швидкозношувані предмети: Посуд: металевий, скляний, порцеляновий. Столова білизна: скатерті, серветки. Барний інвентар. Меблі: Барна стійка, шафа, столи та стільці в торговельній залі. Шафи на виробництві та на складі.
OK14 Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	14500RNPOrganizaciya_gotelnogogospodarstva.pdf	fil8tp2l7NcD9bsMmdYKeId+eTy4ZTLUUKPyQd/OAIY=	
OK15 Професійний та діловий етикет	навчальна дисципліна	14500RNPProfesijnyy_dilovyy_etyket.pdf	b6fqFZVIkSFPgctGSobSW6NNarIUxA545GLozuUg++k=	
OK16 Екологія	навчальна	14500RNPFkologiya_livudnyy.pdf	cGfHmepOPK0nlC+Pmv209Rnx7e2T347hkCOsOrsho+c=	

ОК17 Етнічні кухні	навчальна дисципліна	14500RNPEtnichni_kuhni.pdf	potjgB0WtWeooqDmq9a2+F/GAbYXYO+57FSbbYG3OK4=	Обладнання: Вітрина Gold WC, дата придбання: 27.03.2017 Плити ЕП 4ЖШ МЩО, дата придбання 27.03.2017 (13.10.2005) Холодильник, дата придбання: 27.03.2017 (16.12.2005) Виробничі столи з полицею, дата придбання: 27.03.2017 Мийні ванни, дата придбання: 27.03.2017 Марміт, дата придбання: 27.03.2017 Зонт витяжний острівний, дата придбання: 27.03.2017 Чайник Water house EK3060, дата придбання: 13.12.2019 Мультиварка Delfa DMC-500, дата придбання 13.12.2019 Піч мікрохвильова Bosch HMT72M420, дата придбання: 13.12.2019 Кавоварка KRUPS XP320830, дата придбання: 13.12.2019 Гриль Tefal GC305012, дата придбання: 13.12.2019 Сокодавка Braun CJ3050WH, дата придбання: 13.12.2019 Блендер Tefal BL438831, дата придбання: 13.12.2019 Скиборізка Gorenje R 606 E, дата придбання: 13.12.2019 Міксер Tefal HT41313E, дата придбання: 13.12.2019 Малоцінні та швидкозношувані предмети: Посуд: металевий, скляний, порцеляновий. Столова білизна: скатерті, серветки. Барний інвентар. Меблі: Барна стійка, шафа, столи та стільці в торгівельній залі. Шафи на виробництві та на складі.
Навчальна практика	практика	14500Programa_navch_praktyky.pdf	qyvNUyhXA2InffF09nTNQuz40l/MYv7XhPQqHv00Djw=	
Виробнича практика	практика	14500Programa_vyrobn_praktyky.pdf	6XPeqTIQKGmo88T7SIGtGRprXTDWnCVdihdSNjJm7HM=	

\* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
289147	Горбань Галина Петрівна	доцент			0	ОК28 Світове готельне та ресторанне господарство	тема дисертації: «Теоретико-методичні засади регіонального маркетингу як інструмента соціально-економічного розвитку туристського регіону» Наукові статті: 1. Горбань Г.П. Система управління регіональним розвитком туризму: передумови функціонування / Г.П. Горбань // Стратегія розвитку України: Економічний та гуманітарний виміри: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К.: ДП «Інформ-аналіт. агентство», 2015. – С. 48-50.
264567	Музика Юлія Дмитрівна	доцент			0	ОК25 Географія релігії і культур	Тема дисертації : «Удосконалення механізмів стратегічного планування в регіональному управлінні» за спеціальністю 25.00.02-механізми державного управління та здобула науковий ступінь кандидата наук державного управління ДК №029662 від 30 червня 2015р. Вища освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка за спеціальністю «Педагогіка і методика середньої освіти. Географія» за кваліфікацією магістра педагогічної освіти, викладача географії, вчителя біології, основ економіки, організатора краєзнавчо – туристичної роботи ТЕ №34815803 від 02 липня 2008р. Додаткова освіта : (диплом магістра) Академія муніципального управління за спеціальністю «Адміністративний менеджмент» за кваліфікацією менеджер(управитель) з адміністративної діяльності, Київ КВ№47490403 від 01 липня 2014р.
289147	Горбань Галина Петрівна	доцент			0	ОК27 Туристичні ресурси України	тема дисертації: «Теоретико-методичні засади регіонального маркетингу як інструмента соціально-економічного розвитку туристського регіону» Наукові статті: 1. Горбань Г.П. Проблеми управління розвитком туризму в регіоні / Г.П. Горбань // Теоретичні аспекти та практичні проблеми управління, економіки та природокористування в Україні: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К., 2017. – С. 158-159. 2. Горбань Г.П. Чи є перспективи розвитком туризму в Україні / Г.П. Горбань // Теоретичні аспекти та практичні проблеми управління, економіки та природокористування в Україні: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К., 2017. – С. 167-168.
289147	Горбань Галина Петрівна	доцент			0	ОК35 Міжнародний туризм	тема дисертації: «Теоретико-методичні засади регіонального маркетингу як інструмента соціально-економічного розвитку туристського регіону» Наукові статті: 1. Горбань Г.П. Проблеми управління розвитком туризму в регіоні / Г.П. Горбань // Теоретичні аспекти та практичні проблеми управління, економіки та природокористування в Україні: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К., 2017. – С. 158-159. 2. Горбань Г.П. Чи є перспективи розвитком туризму в Україні / Г.П. Горбань // Теоретичні аспекти та практичні проблеми управління, економіки та природокористування в Україні: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К.,



						2017. – С. 167-168. 1. Горбань Г.П. Система управління регіональним розвитком туризму: передумови функціонування / Г.П. Горбань // Стратегія розвитку України: Економічний та гуманітарний виміри: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К.: ДП «Інформ-аналіт. агентство», 2015. – С. 48-50.
263031	Мітал Олена Георгіївна	доцент		0	OK29 Захист прав споживачів	1.Международная академия исследования лжи, 2016. «Современная социальная психология и антропология» 308/КПК/2016 №772404034038 2.Он-лайн курс Kyoto University: Culture of Services: Paradox of Customer Relations Kyoto, Japan 606-8501 Сертифікат: 008x: Culture of Services: Paradox of Customer Relations a course of study offered by KyotoUx, an online learning initiative of Kyoto University. VALID CERTIFICATE ID 7419680034ba4dfca3c9920659033735 Публікації: 1.Мітал О.Г. Актуальні економіко-психологічні проблеми інноваційних процесів науково-технічного розвитку України /О.Г. Мітал // Наукові дослідження розвитку світової економіки:пропозиції, теорії. Збірник наукових праць, Дніпропетровськ, 2015. - Ч.2. –С. 35-40 2. Мітал О.Г. Вплив шерінгової економіки на індустрію гостинності/ Петровська І.О., Мітал О.Г.// Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство Випуск №29 . 2020. с.120-124 DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23">https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23</a>
263078	Петровська Ірина Олегівна	в.о. завідувач кафедри		0	OK31 Ціноутворення та цінова політика	Кандидат економічних наук, 1994, 08.00.11 – Статистика, «Економіко-статистичний аналіз пропонування та попиту на об'єкти малої приватизації (на прикладі масового харчування) Навчальні посібники: 1. Петровська І.О., Клиновий Д.В. Основи фінансової діяльності. Навчальний посібник для дистанційного навчання. / Основи фінансової діяльності: Навч. посібник для дистанц. навчання/Клиновий Д.В., Петровська І.О. – К.: Університет "Україна", 2005. – 344 с. – 21,5 друк. арк. (власний внесок – 13,2 друк. арк.) 2.Петровська І.О., Шмакова Т.В. Аудит. / Аудит: Навч. посібник для дистанц. навчання/ Петровська І.О., Шмакова Т.В. – К.: Університет "Україна", 2005. – 104 с. – 4,3 друк. арк. (власний внесок – 1 друк. арк.)
263078	Петровська Ірина Олегівна	в.о. завідувач кафедри		0	OK34 Кон'юнктура ринку сфери обслуговування	Кандидат економічних наук, 1994, 08.00.11 – Статистика, «Економіко-статистичний аналіз пропонування та попиту на об'єкти малої приватизації (на прикладі масового харчування) 1.Дармограй В.І., Петровська І.О. Мотиваційна модель формування іміджу у регіональному готельно-ресторанному бізнесі. / Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: «Економіка і управління». Том 29 (68). – № 5. – 2018. – С. 86 – 90. 2.Качала Т.М., Петровська І.О. Значення готельно-ресторанного бізнесу в господарчій системі регіону. / Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: «Економіка і управління». Том 29 (68). – № 5. – 2018. – С. 54 – 56.
263031	Мітал Олена Георгіївна	доцент		0	OK32 Основи стандартизації, метрології та управління якістю	Вища освіта: Національний університет біоресурсів і природокористування України. 2017.«Правознавство», кваліфікація – юрист, С17 №018823 Додаткова освіта: 1. Он-лайн курс: Nutrition and Health: Food Risks, Wageningen University & Research , Droevendaalsesteeg 2 Wageningen 6708 PB, Nederland. VALID CERTIFICATE ID 799aebb1787440bd98bbda799e3d8a25 Публікації: 1.Мітал О.Г. Фінансове забезпечення розвитку «зеленої» економіки в Україні/О.Г.Мітал// Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління» 1 (19) лютий 2018 с.78-81
263031	Мітал Олена Георгіївна	доцент		0	OK33 Експертиза товарів та послуг	Вища освіта: Національний університет біоресурсів і природокористування України. 2017.«Правознавство», кваліфікація – юрист, С17 №018823 Додаткова освіта: 1. Он-лайн курс: Nutrition and Health: Food Risks, Wageningen University & Research , Droevendaalsesteeg 2 Wageningen 6708 PB, Nederland. VALID CERTIFICATE ID 799aebb1787440bd98bbda799e3d8a25 Публікації: 1.Мітал О.Г. Актуальні економіко-психологічні проблеми інноваційних процесів науково-технічного розвитку України /О.Г. Мітал // Наукові дослідження розвитку світової економіки:пропозиції, теорії. Збірник наукових праць, Дніпропетровськ, 2015. - Ч.2. –С. 35-40 2. Мітал О.Г. Вплив шерінгової економіки на індустрію гостинності/ Петровська І.О., Мітал О.Г.// Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство Випуск №29 . 2020. с.120-124 DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23">https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23</a> 3. Сервіс-дизайн: новий рівень взаємодії з клієнтом /Подано до друку: «Регіональна економіка та управління» 1 (27) лютий 2020 року.
275248	Бойченко Еліна Борисівна	доцент		0	OK24 Регіональна економіка	ема дисертації: «Діагностика відтворення продуктивних сил в контексті розвитку регіонального соціуму» 1. Університетська освіта: конспект лекцій. Макіївка: ДОННАБА, 2011. – 103 с. 2. Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу „Психологія діяльності та навчальний менеджмент”: Макіївка: ДонНАБА, 2011. – 52с.
264573	Іваненко Валентина Василівна	доцент		0	OK21 Маркетинг	1. Іваненко В.В. Бакаєв Л.О. Світові тенденції розвитку міжнародної торгівлі товарами // Реформації соціально-економічного розвитку України: монографія. Київ, 2018 с. 398-413 2. Іваненко В.В., Пазиніч О.В. Організаційні форми реалізації транскордонного співробітництва суб'єктів українського бізнесу і країни Вишеградської четвірки. «CROSS-BORDER COOPERATION AS A VECTOR OF DEVELOPMENT OF SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES OF UKRAINE WITH THE V-4 COUNTRIES – 2 – ND ISSUE», Bratislava, VYSOKA SKOLA EKONOMIE A MANAZMENTU VEREJNEJ SPRAVY V BRATISLAVE, January 2017. 3. Іваненко В.В. «Теоретичні основи визначення впливу фінансової складової на економічні цикли» // Науковий вісник АМУ. Серія “Економіка”. – К: Видавничо-поліграфічний центр, 2016. – Вип. 1-2. 4. Іваненко В.В. Завдання публічного адміністрування в Польщі та Україні. Вибрана проблематика.-Warszawa.-2016.-171s.
264573	Іваненко Валентина Василівна	доцент		0	OK22 PR-технології та брендинг	1. Іваненко В.В. Бакаєв Л.О. Світові тенденції розвитку міжнародної торгівлі товарами // Реформації соціально-економічного розвитку України: монографія. Київ, 2018 с. 398-

						<p>413</p> <p>2. Іваненко В.В., Пазиніч О.В. Організаційні форми реалізації транскордонного співробітництва суб'єктів українського бізнесу і країни Вишеградської четвірки. «CROSS-BORDER COOPERATION AS A VECTOR OF DEVELOPMENT OF SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES OF UKRAINE WITH THE V-4 COUNTRIES – 2 – ND ISSUE», Bratislava, VYSOKA SKOLA EKONOMIE A MANAZMENTU VEREJNEJ SPRAVY V BRATISLAVE, January 2017.</p> <p>3. Іваненко В.В. «Теоретичні основи визначення впливу фінансової складової на економічні цикли» // Науковий вісник АМУ. Серія "Економіка". - К: Видавничо-поліграфічний центр, 2016. - Вип. 1-2.</p> <p>4. Іваненко В.В. Завдання публічного адміністрування в Польщі та України. Вибрана проблематика.-Warszawa.-2016.-171s.</p>
280919	Овсюк Ніна Василівна	доцент			0	<p>OK16 Екологія людини</p> <p>Тема кандидатської дисертації: «Формування основ економічної компетентності старшокласників у процесі навчання географії та економіки» ТНУ ім. В.І. Вернадського, 2020, магістр, Філологія «Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська» Міжнародне стажування 2020 р. Болгарія, University of Finance, Business and Entrepreneurship participated in internship on «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trend» Сертифікат №BG/VUZF/583-2020 Публікації: 1) «Фінансові інвестиції як складова формування соціально-відповідального бізнесу» тези, Збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. «Економіка, фінанси, облік та право: стратегічні пріоритети розвитку в умовах глобалізації», м. Полтава, 20 квітня 2019 р. у 7 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 3. С. 43-45. 2) «Стратегія ресурсного забезпечення сталого розвитку регіону» стаття, Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т. 30 (69). № 5. 2019. С. 154-158.</p>
280919	Овсюк Ніна Василівна	доцент			0	<p>OK26 Організація торгівлі</p> <p>Тема кандидатської дисертації: «Формування основ економічної компетентності старшокласників у процесі навчання географії та економіки» ТНУ ім. В.І. Вернадського, 2020, магістр, Філологія «Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська» Міжнародне стажування 2020 р. Болгарія, University of Finance, Business and Entrepreneurship participated in internship on «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trend» Сертифікат №BG/VUZF/583-2020 Публікації: 1) «Фінансові інвестиції як складова формування соціально-відповідального бізнесу» тези, Збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. «Економіка, фінанси, облік та право: стратегічні пріоритети розвитку в умовах глобалізації», м. Полтава, 20 квітня 2019 р. у 7 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 3. С. 43-45. 2) «Стратегія ресурсного забезпечення сталого розвитку регіону» стаття, Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т. 30 (69). № 5. 2019. С. 154-158. 3) «Legal and accounting support for operations with cryptocurrency in the conditions of innovative approaches to doing business». Монографія. Innovative mechanisms for managing the economic development of Ukraine: collective monograph / P.I. Bezus, K.S. Demenska, Y.V. Grudtsyna, I.S. Kocharian, N.V. Ovsyuk, etc. - Lviv-Torun : Liha-Pres, 2019. - P. 89-106. Liha - Pres is an international publishing house which belongs to the category „C” according to the classification of Research School for Socio - Economic and Natural Sciences of the Environment (SENSE) [isn: 3943, 1705, 1704, 1703, 1702, 1701; prefixMetCode: 978966397]. Official website - www.sense.nl. <a href="http://catalog.liha-pres.eu/index.php/liha-pres/catalog/book/25">http://catalog.liha-pres.eu/index.php/liha-pres/catalog/book/25</a> 4) «Фінансові інвестиції як складова формування соціально-відповідального бізнесу. Тези. Економіка, фінанси, облік та право: стратегічні пріоритети розвитку в умовах глобалізації. Збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 20 квітня 2019 р. у 7 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 3. С. 43-45. 5) «Проблеми формування та активізації інноваційного потенціалу регіонів України» стаття, Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т. 31 (70). № 2. 2020.</p>
280919	Овсюк Ніна Василівна	доцент			0	<p>OK36 Основи підприємництва</p> <p>Тема кандидатської дисертації: «Формування основ економічної компетентності старшокласників у процесі навчання географії та економіки» ТНУ ім. В.І. Вернадського, 2020, магістр, Філологія «Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська» Міжнародне стажування 2020 р. Болгарія, University of Finance, Business and Entrepreneurship participated in internship on «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trend» Сертифікат №BG/VUZF/583-2020 Публікації: 1) «Фінансові інвестиції як складова формування соціально-відповідального бізнесу» тези, Збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. «Економіка, фінанси, облік та право: стратегічні пріоритети розвитку в умовах глобалізації», м. Полтава, 20 квітня 2019 р. у 7 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 3. С. 43-45. 2) «Стратегія ресурсного забезпечення сталого розвитку регіону» стаття, Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т. 30 (69). № 5. 2019. С. 154-158. 3) «Legal and accounting support for operations with cryptocurrency in the conditions of innovative approaches to doing business». Монографія. Innovative mechanisms for managing the economic development of Ukraine: collective monograph / P.I. Bezus, K.S. Demenska, Y.V. Grudtsyna, I.S. Kocharian, N.V. Ovsyuk, etc. - Lviv-Torun : Liha-Pres, 2019. - P. 89-106. Liha - Pres is an international publishing house which belongs to the category „C” according to the classification of Research School for Socio - Economic and Natural Sciences of the Environment (SENSE) [isn: 3943, 1705, 1704, 1703, 1702, 1701; prefixMetCode: 978966397]. Official website - www.sense.nl. <a href="http://catalog.liha-pres.eu/index.php/liha-pres/catalog/book/25">http://catalog.liha-pres.eu/index.php/liha-pres/catalog/book/25</a> 4) «Фінансові інвестиції як складова формування соціально-відповідального бізнесу. Тези. Економіка, фінанси, облік та право: стратегічні пріоритети розвитку в умовах глобалізації. Збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 20 квітня 2019 р. у 7 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 3. С. 43-45. 5) «Проблеми формування та активізації інноваційного потенціалу регіонів України» стаття, Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. Т. 31 (70). № 2. 2020.</p>
263078	Петровська Ірина Олегівна	в.о. завідувач кафедри			0	<p>OK37 Спеціалізовані ресторани</p> <p>Кандидат економічних наук, 1994, 08.00.11 – Статистика, «Економіко-статистичний аналіз пропонування та попиту на об'єкти малої приватизації (на прикладі масового харчування)</p>

					ринки	1.Дармограй В.І., Петровська І.О. Мотиваційна модель формування іміджу у регіональному готельно-ресторанному бізнесі. / Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: «Економіка і управління». Том 29 (68). - № 5. - 2018. - С. 86 – 90. 2. Качала Т.М., Петровська І.О. Значення готельно-ресторанного бізнесу в господарчій системі регіону. / Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: «Економіка і управління». Том 29 (68). - № 5. - 2018. - С. 54 – 56.
297980	Шостак Лілія Борисівна	професор		0	OK23 Економіка сфери послуг	1. Міжнародні економічні відносини: навч. посіб. - в 2-х частинах. - Ірпінь: Видавництво НУДПСУ, 2015. - 708 с. (у співав.) 2. Забезпечення інноваційного розвитку економіки в умовах глобального ринку // Моделювання та модернізація соціально-економічного розвитку України. - 2016. - №1. - 17
178086	Омецинська Наталія Вячеславівна	Доцент		0	OK30 Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	Тема дисертації: «Підвищення пропускної спроможності в волоконно-оптичних лінійних трактах на одномодовому волокні» 2003 1. Омецинська Н.В. «Вплив транснаціональних корпорацій на національну економіку України» / Омецинська Н.В. // Науковий вісник ТНУ ім. В.І.Вернадського серія «Економіка та управління», Том 28 (67). № 1, 2017 <a href="http://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2017/28_67_1/6.pdf">http://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2017/28_67_1/6.pdf</a> 2. Омецинська Н.В. «Конструктивні та безрозмірні параметри радіально неоднорідного волоконного світловоду та напрямовані ним моди» / Омецинська Н.В. // Науковий вісник Академії муніципального управління: Серія «Техніка», - 2016. - 198с 3. Омецинська Н.В. Аналіз регламентованих стандартами ІЕС і рекомендаціями ІТУ оптичних характеристик одномодових ОВ для мереж зв'язку/ Омецинська Н.В. // Науковий вісник Академії муніципального управління: Серія «Техніка», - 2015. - №1. - С.142-151. 4. Омецинська Н.В. Характеристика економіко-математичних методів і моделей прийняття рішень / Електронне наукове фахове видання "Ефективна економіка", - 2015. - №1. 5. Омецинська Н.В. Моделі оптимального управління: оренда з передоплатою / Електронне наукове фахове видання "Ефективна економіка", - 2014. - №12. 6. Омецинська Н.В. Практичні аспекти прийняття економічних рішень на прикладі малого підприємства / Омецинська Н.В., Юсіпів Т.В. // Теорії мікроекономіки-2013.-№41. - С. 86-91. 7. Омецинська Н.В. Кореляційно - регресійний аналіз залежності валового регіонального продукту від окремих видів інвестицій/ Омецинська Н.В./Науковий вісник Академії муніципального управління: Серія «Економіка»,- 2014. - №2. - С.116-124. 1.Омецинська Н.В. Комп'ютерні бізнес-технології: «Економетричні моделі для бізнес-прогнозування в MS Excel» /БішевецьН.Г., КузмичоваА.І, МедведєвМ.Г.,ОмецинськаН.В./ Навчальний посібник «Комп'ютерні бізнес-технології:Економетричні моделі для бізнес-прогнозування в MS Excel». - Київ: АМУ, 2011. - 250 с. 2.Омецинська Н.В. Імовірнісне та статистичне моделювання в Excel для прийняття рішень /БішевецьН.Г., КузмичоваА.І, ОмецинськаН.В./ Навчальний посібник «Імовірнісне та статистичне моделювання в Excel для прийняття рішень». - Київ: АМУ, 2011. - 200 с.
206878	Вишемірська Ярослава Сергіївна	Старший викладач		0	OK9 Інформатика	1. Ратушняк Т. В., Вишемірська Я. С. Передумови реорганізації житлово -комунального господарства міста Києва.// Міжнародна науково-практична конференція (АМУ 8 квітня 2016р.) Розвиток креативного публічного управління. 2. Вишемірська Я. С. Використання хмарних технологій у соціально-економічних дослідженнях екологічного спрямування // Збірник наукових праць Державного економіко-технологічного університету транспорту. Серія «Економіка і управління». - 2017. - Вип. 37. - С. 150-157. 3. Василік О.І., Вишемірська Я.С., Екологізація життя людини - підгрунтя забезпечення сталого розвитку на місцевому рівні. // III міжнародна науково-практична конференція (Київ, 21-22 листопада 2019 р.) Теоретичні аспекти та практичні проблеми управління, економіки та природокористування в Україні Старший викладач Вишемірська Я.С.
327599	Швачка Вікторія Юріївна	в.о. завідувача кафедри		0	OK3 Основи права	Підвищення кваліфікації: ВНЗ «Київський університет ринкових відносин» Центр Післядипломної освіти та підвищення кваліфікації «Адміністративне, фінансове та господарське право», 2019 р. 1 Співвідношення стихійних і цілеспрямованих засобів правосоціалізуючого впливу на особистість у сучасних умовах розвитку українського суспільства. Вчені записки Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського. Серія «Юридичні науки». 2019. № 4. Том 30 (69). 2 Theoretical and practical aspects of modern jurisprudence development: the experience of European countries and prospects for Ukraine. Collective monograph , - Lviv-Torun : Liga-Pres, 2019. -372 3 Formation and prospects for the development of national critical infrastructure protection system in Ukraine. collective monograph, - Lviv-Torun : Liga-Pres, 2019. -300 4 Theoretical and applied aspects of the development of modern psychology and pedagogy. Collective monograph , - Lviv-Torun : Liga-Pres, 2019. -228
273033	Дармограй Володимир Іванович	доцент		0	OK4 Основи економічної теорії	Доктор економічних наук за спеціальністю 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил та регіональна економіка, (дис. на тему «Стратегічні пріоритети ринкової трансформації регіональних господарських систем України» 2014 р.) Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.05 (дис. на тему: «Методологія стратегічного планування комплексного соціально-економічного розвитку регіону», 2008 р. Дармограй В.І. Динамічні характеристики соціально-економічного розвитку регіонів України / В.І. Дармограй, В.Г. Гусак // Проблеми і перспективи розвитку співробітництва між країнами Європи в рамках Чорноморського економічного співробітництва і ГУАМ: сб. науч. тр. - Винница: ДонУ, 2014. - С. 77-83. Дармограй В. І., Бондаренко В. М., Сучасні підходи до розміщення підприємств в системі економіки регіону. Ефективна економіка. 2018. № 7. - URL: <a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=7158">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=7158</a> Darmograi V., Panasjuk V., Melnichenko H.The direction of optimal resource on provision of regional development Markina I., Aranchiy Y. and other. Management of the 21st century: globalization challenges: [monograph]/in edition I. Markina. - Prague. - Nemos s.r.o. - 2018 - Czech Republic. - 508 p Дармограй В. І. Мотиваційна модель формування іміджу у регіональному готельно-ресторанному бізнесі / В. І.Дармограй, І. О. Петровська, // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. - 2018. - Т. 29(68). Дармограй В. І. Проблеми здійснення стратегічного планування та прогнозування підприємницької діяльності у готельному бізнесі./ В. І.Дармограй, Т.М. Качала // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. - 2018. - Т. 29(68), № 5. - С. 43-46.

275248	Бойченко Еліна Борисівна	доцент		0	OK7 Вступ до фаху	Тема дисертації: «Діагностика відтворення продуктивних сил в контексті розвитку регіонального соціуму» 1. Університетська освіта: конспект лекцій. Макіївка: ДОННАБА, 2011. – 103 с. 2. Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу „Психологія діяльності та навчальний менеджмент”: Макіївка: ДонНАБА, 2011. – 52с.
273046	Качала Тамара Миколаївна	професор		0	OK8 Історія економіки та економічної думки	Доктор економічних наук, за спеціальністю 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка, (дис. На тему: «Територіальна організація житлово-комунального господарства України», 2002 р.), професор кафедри менеджменту. Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.05 (дис. на тему: «Проблеми територіального регулювання матеріального виробництва», 1996 р.) Качала Т.М. Інституціоналізація економіки України: проблеми та перспективи: монографія. / // Черкаси: ЧДТУ, 2011. – У II книгах. – Книга I. – 475 с. Качала Т.М. Інституційні кластери як основа підвищення конкурентоспроможності економіки Проблеми формування та реалізації конкурентної політики: аспекти молодіжного підприємництва. Матер. міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ТзОВ „Компанія „Манускрипт”, 2009. – С. 136-139. Качала Т.М. Сучасні проблеми інституційного розвитку України. Вісник економічної науки України. Науковий журнал. – К., 2009. – № 2(16). – С. 48-49. Качала Т.М. Управління розвитком економіки України шляхом розробки та реалізації інвестиційних проектів та програм. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія Економічні науки. У трьох частинах. – Черкаси: ЧДТУ, 2011. – Вип. 27. – Частина III. – С. 3-7. Качала Т.М. Концепції модернізації суспільства в зарубіжній економічній думці Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. Серія: Економічні науки. – Полтава, 2011. – С. 21-26. Качала Т.М. Удосконалення програмно-цілевих інструментів розвитку регіональних господарських систем, / В.І. Дармограй // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. – Черкаси: ЧДТУ, 2014. – Вип. 36. – Ч. IV. – С. 5-11 2. Качала Т.М., Білоус С.І. Управлінські технології бізнес-інкубування // Східна Європа: економіка, бізнес та управління: електронне наукове фахове видання. - Дніпропетровськ. 2016. Вип. 2. - С.67-75 Качала Т.М. Інституціоналізація внутрішньо регіональних відносин: проблеми та вимоги сучасності, / В.І. Дармограй // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. – Черкаси: ЧДТУ, 2014. – Вип. 37. – Ч. III. – С. 5-10
289616	Соколовська Ірина Олександрівна	доцент		0	OK12 Технологія готельно-ресторанної справи	Працький інститут підвищення кваліфікації, сертифікат про підвищення кваліфікації, «Публікаційна та проектна діяльність в країнах Європейського союзу», «Управління міжнародними проектами в учбових закладах», з 20.11.2016р. по 27.11.2016р., Д№112016071 від 27.11.2016 Стажування з 8.11.2019 по 13.12.2019 на тему: "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація освітнього процесу та інноваційні методи викладання в вищій освіті в Польщі", Сертифікат N 39/2019, Виданий 13.12.2019, Коллегіум Сівітас (Collegium Civitas), м. Варшава. Тема дисертації: «Рациональне використання пектину і альгілату натрію в технології білкових кремів зниженої цукромісткості». 1. Kambulova Ju. Description of the influence of freezing on the quality of egg-white creams for pastries / Ju Kambulova, I. Sokolovska // Food and Environment Safety, Journal of Stefan cel Mare University, Suceava. – Vol. XV, Issue 2. – 2016. – P. 196-202 (Index Copernicus) 2. Соколовська І. О., Дослідження ступеню зв'язування води в елях пектину і альгілат натрію / І.О. Соколовська, Ю.В Камбулова., Н.О. Оверчук // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - Харків. - №2/11(80). - 2016. - С. 4-11. (Scopus) 3. Makhynko V. Diaas – improved method of food and diet biological value calculation / V. Makhynko, I. Sokolovska, A. Sharan // Алматы технологиялык университетінің хабаршысы. - №2. - 2017. - С. 48-53 Практичне стажування в ресторані «Tennessee Steak House»
289616	Соколовська Ірина Олександрівна	доцент		0	OK13 Технологія продукції ресторанного господарства	Працький інститут підвищення кваліфікації, сертифікат про підвищення кваліфікації, «Публікаційна та проектна діяльність в країнах Європейського союзу», «Управління міжнародними проектами в учбових закладах», з 20.11.2016р. по 27.11.2016р., Д№112016071 від 27.11.2016 Стажування з 8.11.2019 по 13.12.2019 на тему: "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація освітнього процесу та інноваційні методи викладання в вищій освіті в Польщі", Сертифікат N 39/2019, Виданий 13.12.2019, Коллегіум Сівітас (Collegium Civitas), м. Варшава. Тема дисертації: «Рациональне використання пектину і альгілату натрію в технології білкових кремів зниженої цукромісткості». Публікації: 1. Kambulova Ju. Description of the influence of freezing on the quality of egg-white creams for pastries / Ju Kambulova, I. Sokolovska // Food and Environment Safety, Journal of Stefan cel Mare University, Suceava. – Vol. XV, Issue 2. – 2016. – P. 196-202 (Index Copernicus) 2. Соколовська І. О., Дослідження ступеню зв'язування води в елях пектину і альгілат натрію / І.О. Соколовська, Ю.В Камбулова., Н.О. Оверчук // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - Харків. - №2/11(80). - 2016. - С. 4-11. (Scopus) 3. Makhynko V. Diaas – improved method of food and diet biological value calculation / V. Makhynko, I. Sokolovska, A. Sharan // Алматы технологиялык университетінің хабаршысы. - №2. - 2017. - С. 48-53 Практичне стажування в ресторані «Tennessee Steak House»
289616	Соколовська Ірина Олександрівна	доцент		0	OK17 Етнічні кухні	Працький інститут підвищення кваліфікації, сертифікат про підвищення кваліфікації, «Публікаційна та проектна діяльність в країнах Європейського союзу», «Управління міжнародними проектами в учбових закладах», з 20.11.2016р. по 27.11.2016р., Д№112016071 від 27.11.2016 Стажування з 8.11.2019 по 13.12.2019 на тему: "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація освітнього процесу та інноваційні методи викладання в вищій освіті в Польщі", Сертифікат N 39/2019, Виданий 13.12.2019, Коллегіум Сівітас (Collegium Civitas), м. Варшава. Тема дисертації: «Рациональне використання пектину і альгілату натрію в технології білкових кремів зниженої цукромісткості». Публікації: 1. Kambulova Ju. Description of the influence of freezing on the quality of egg-white creams for pastries / Ju Kambulova, I. Sokolovska // Food and Environment Safety, Journal of Stefan cel Mare University, Suceava. – Vol. XV, Issue 2. – 2016. – P. 196-202 (Index Copernicus) 2. Соколовська І. О., Дослідження ступеню зв'язування води в елях пектину і альгілат натрію / І.О. Соколовська, Ю.В Камбулова., Н.О. Оверчук // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - Харків. - №2/11(80). - 2016. - С. 4-11. (Scopus) 3. Kambulova, Y., Zvyagintseva-Semenets, Y., Kobylinskaya, E., Korzun, V., & Sokolovskaya, I. (2019). Микроструктура кремів із збитих вершків з полісахаридами та різними видами цукрів. Food

						Science and Technology, 13(3). <a href="https://doi.org/10.15673/ft.v13i3.1471">https://doi.org/10.15673/ft.v13i3.1471</a> Практичне стажування в ресторані «Tennessee Steak House»
281506	Белоусова Наталія Володимирівна	доцент		0	OK20 Рекреаційні комплекси світу	Кандидат географічних наук з 2007 року. Дисертацію на тему «Еколого-географічний аналіз промислових регіонів України (на прикладі Луганської області)», у 2011 році отримала диплом доцента кафедри географії.
289616	Соколовська Ірина Олександрівна	доцент		0	OK10 Організація ресторанного господарства	Празький інститут підвищення кваліфікації, сертифікат про підвищення кваліфікації, «Публікаційна та проектна діяльність в країнах Європейського союзу», «Управління міжнародними проектами в учбових закладах», з 20.11.2016р. по 27.11.2016р., D№112016071 від 27.11.2016 Стажування з 8.11.2019 по 13.12.2019 на тему: "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація освітнього процесу та інноваційні методи викладання в вищій освіті в Польщі". Сертифікат N 39/2019, Виданий 13.12.2019, Collegium Civitas (Collegium Civitas), м. Варшава. Тема дисертації: «Раціональне використання пектину і альгінату натрію в технології білкових кремів зниженої цукромісткості». 1. Соколовська І. О. Розвиток готельно-ресторанної справи України в умовах глобалізації / І. О. Соколовська //Наукові розробки, передові технології, інновації, Збірник наукових праць. - Прага. - 2019. 2. Практичне стажування в ресторані «Tennessee Steak House» 3. Практичний семінар-тренінг Міністерство освіти і науки України Науково-методичний центр «Агроосвіта» Тема: «Впровадження системи HACCP на підприємствах харчової галузі України - забезпечення безпечності харчових продуктів», сертифікат від 23.02.2018
297980	Шостак Лілія Борисівна	професор		0	OK14 Організація готельного господарства	1.Міжнародні економічні відносини: навч. посіб. - в 2-х частях.- Ірпінь: Видавництво НУДПУС, 2015. - 708 с. (у співав.) 2.Забезпечення інноваційного розвитку економіки в умовах глобального ринку // Моделювання та модернізація соціально-економічного розвитку України. - 2016. - №1. - 17
263031	Мітал Олена Георгіївна	доцент		0	OK11 Індустрія гостинності	1.Международная академия исследования лжи, 2016 «Современная социальная психология и антропология» 308/КПК/2016 №772404034038 2.Он-лайн курс Kyoto University: Culture of Services: Paradox of Customer Relations Kyoto, Japan 606-8501 Сертифікат: 008x: Culture of Services: Paradox of Customer Relations a course of study offered by KyotoUx, an online learning initiative of Kyoto University. VALID CERTIFICATE ID 7419680034ba4dfca3c9920659033735 1.Мітал О.Г. Вплив шерінгової економіки на індустрію гостинності/ Петровська І.О., Мітал О.Г.// Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство Випуск №29. - 2020. с.120-124 DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23">https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23</a> 2.Мітал О.Г. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку/ О.Г. Мітал//Молодий вчений. № 12 (76) грудень, 2019 р. DOI: <a href="https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-12-76-98">https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-12-76-98</a> 3.Мітал О.Г. Інноваційні послуги як головний чинник зростання продуктивності готельного сектора/ О.Г. Мітал// Вісник ОНУ імені І.І.Мечникова. 2018. Т.23. Вип.6(72) стр 68-72 4. Сервіс-дизайн: новий рівень взаємодії з клієнтом /Подано до друку: «Регіональна економіка та управління» 1 (27) лютий 2020 року.
289445	Домніч Валентина Григорівна	доцент		0	OK18 Друга іноземна мова	Вища освіта, кваліфікація.
268590	Тимохіна Віра Сергіївна	старший викладач		0	OK6 Іноземна мова	Підвищення кваліфікації Тимохіна В.С. - курси підвищення кваліфікації в ТНУ імені В. І. Вернадського за програмою "Сучасні технології навчання дорослих." 18.10 - 17.12. 2019р (Свідцтво про підвищення кваліфікації ПК 02070967/00290-19). Участь у наукових та методичних заходах: 1. Науково-методичних семінарах "Academic mobility for university teachers"(31.01-7.02.2019). 2. Участь у науково-методичному семінарі "Welcome to the future of learning" 1.06.2019р. Участь у міжвузівському семінарі "Teaching English: Contemporary approaches" 29.11.2019 1. Тимохіна В.С. Критерії оцінювання навичок та вмінь презентації англійською мовою студентами економічних спеціальностей. Київський науково-педагогічний вісник. науковий журнал - Київ: Київська наукова організація педагогіки та психології, 2019. вип. №18 с.87-91 2. Тимохіна В.С. Оцінювання рівня презентацій англійською мовою студентів економічних спеціальностей. Актуальні проблеми психології та педагогіки. Збірник міжнародної науково-практичної конференції в м.Харків,Україна,8-9 листопада 2019р. Харків Східноукраїнська організація "Центр педагогічних досліджень" 2019р. с. 88-91.
240934	Чирко Богдан Володимирович	Доцент		0	OK15 Професійний та діловий етикет	Вища освіта, кваліфікація Атестат доцента ДЦ042023 від 23.10.1991
305869	Колодкевич Галина Вікторівна	доцент( старший викладач)		0	OK2 Українська мова професійного спрямування	1. Колодкевич Г.В., Нагачевська О.О., Юлдашева Л.П. Інтертекстуальність як феномен комунікації // Соціокультурні комунікаційні процеси як відображення полісемантичної картини світу (освітній процес, література, рекламознавство, кінематограф, театр): Колективна монографія. К.: КиМУ, 2019. 325 с. С.160-201. 2. Колодкевич Г. В. Рецепція Василя Стуса як тексту українською масовою культурою. Peer-reviewed digest published following the results of CLIV International Research and Practice Conference and III stage of the Championship in Art History, History, Philosophy, Culturology, physical culture and sports (London, October 18 - October 24, 2017) London, 2017, P. 69-70. // EDGES OF SCIENTIFIC CREATIVITY International collection of scientific papers of GISAP project participants, Autumn 2017. London, 2017. 150 p. 3. Колодкевич Г. В. Стус і Р.М. Рільке: діалог у межисвіті // Мистецтвознавство та соціальні комунікації: збірник наукових праць. У 2-х томах. К.: КиМУ, 2017. Т. 2. С. 21-33. 4. Колодкевич Г.В. Варіативність художнього мислення Василя Стуса: Монографія. К., 2015. 242 с. 5. Колодкевич Г.В. Елементи міфологізму художнього мислення В. Стуса // Проблеми державного будівництва в Україні № 23: у 2 томах: збірник матеріалів XX Міжнародної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу "Європейський вибір України в контексті безпекових викликів та сучасних реалій", 14 березня 2015 року, Київський міжнародний університет. К.: КиМУ, 2015. Т. 2. С. 49
240934	Чирко Богдан Володимирович	Доцент		0	OK1 Історія та культура України	Вища освіта, кваліфікація Атестат доцента ДЦ042023 від 23.10.1991

263031	Мітал Олена Георгіївна	доцент		0	OK19 Сервісологія	1.Международная академия исследования лжи, 2016. «Современная социальная психология и антропология» 308/КПК/2016 №772404034038 2.Он-лайн курс Kyoto University: Culture of Services: Paradox of Customer Relations Kyoto, Japan 606-8501 Сертифікат: 008x: Culture of Services: Paradox of Customer Relations a course of study offered by KyotoUx, an online learning initiative of Kyoto University. VALID CERTIFICATE ID 7419680034ba4dfca3c9920659033735 1.Международная академия исследования лжи, 2016. «Современная социальная психология и антропология» 308/КПК/2016 №772404034038 2.Он-лайн курс Kyoto University: Culture of Services: Paradox of Customer Relations Kyoto, Japan 606-8501 Сертифікат: 008x: Culture of Services: Paradox of Customer Relations a course of study offered by KyotoUx, an online learning initiative of Kyoto University. VALID CERTIFICATE ID 7419680034ba4dfca3c9920659033735 Публікації: 1.Мітал О.Г. Актуальні економіко-психологічні проблеми інноваційних процесів науково-технічного розвитку України /О.Г. Мітал // Наукові дослідження розвитку світової економіки:пропозиції, теорії. Збірник наукових праць, Дніпропетровськ, 2015. - Ч.2. -С. 35-40 2. Мітал О.Г. Вплив шерінгової економіки на індустрію гостинності/ Петровська І.О., Мітал О.Г.// Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство Випуск №29 . 2020. с.120-124 DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23">https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-29-23</a> 3. Сервіс-дизайн: новий рівень взаємодії з клієнтом /Подано до друку: «Регіональна економіка та управління» 1 (27) лютий 2020 року.
240934	Чирко Богдан Володимирович	Доцент		0	OK5 Філософія	Вища освіта, кваліфікація Атестат доцента ДЦ042023 від 23.10.1991

**Таблиця 3.** Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>OK22 PR-технології та брендинг</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, практична робота, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, екзамен.</p>
<i>OK23 Економіка сфери послуг</i>		
<p>ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p> <p>ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p>	<p>Лекції, мультимедійне забезпечення. семінари.</p>	<p>Поточне оцінювання, екзамен.</p>
<i>OK24 Регіональна економіка</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацювати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за</p>	<p>Репродуктивні методи: моделі, схеми, таблиці, лекційні записи, конспекти, тези, підручники й навчальні посібники</p> <p>У рамках інструктивно-репродуктивних методів - колективні й індивідуальні, усні й письмові, вправи за зразком і вправи, що варіюються, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організація мотивації певної дії;</li> <li>- засвоєння теоретичних положень;</li> <li>- інструктування та зразок дії (як треба правильно виконувати завдання).</li> </ul>	<p>- демонстрація осмислення дії;</p> <p>- тестування, модульний контроль;</p> <p>- самостійне виконання завдань й співвіднесення результату теоретичними положеннями (реалізація самоконтролю).</p> <p>Залік.</p>

<p>результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.          ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p>		
<i>OK25 Географія релігій і культур</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.          ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.          ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.          ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.          ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, практична робота, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю. Залік.</p>
<i>OK26 Організація торгівлі</i>		
<p>ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.          ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.          ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.          ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.          ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.          ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.          ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.          ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>Показовий (розмірковуючий) метод          Евристичний метод          Дослідницький метод          Написання курсової роботи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усне опитування</li> <li>- письмовий контроль</li> <li>- перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.</li> <li>- перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється</li> <li>- тестовий контроль</li> <li>- Екзамен, захист курсової роботи</li> </ul>
<i>OK27 Туристичні ресурси України</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.          ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.          ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.          ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.          ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p>	<p>Лекції, семінари, презентації, тести, реферати.</p>	<p>Поточне оцінювання, тематичне оцінювання, колоквіум, екзамен.</p>
<i>OK28 Світлове готельне та ресторанне господарство</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.          ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.          ПРН12 Знання принципів організації</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, практична робота, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, екзамен.</p>

<p>роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанный господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанный господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p> <p>ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>		
<i>OK21 Маркетинг</i>		
<p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізувати проект.</p> <p>ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанный господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>Лекція, бесіда, відео метод, комп'ютерні презентації, тренінг практичних навичок, вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, письмовий контроль, тестовий контроль, метод самоконтролю, метод самооцінки, екзамен.</p>
<i>OK29 Захист прав споживачів</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>Лекція, пояснення, ілюстрація та спостереження; відео метод, дискусія, ділова гра, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування індивідуальне, письмовий контроль перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, екзамен.</p>
<i>OK31 Ціноутворення та цінова політика</i>		
<p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок ,</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий</p>



<p>підрозділів.          ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.          ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.          ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>практична робота, самостійна робота студента.</p>	<p>контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, залік.</p>
<p><i>ОК32 Основи стандартизації, метрології та управління якістю</i></p>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.          ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.          ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.          ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.          ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.          ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.          ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.          ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.          ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.          ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.          ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний метод          Репродуктивний метод          Дослідницький метод.</p>	<p>- практичний контроль          - перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.          - перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.          - індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.          - підсумковий контроль – залік.</p>
<p><i>ОК33 Експертиза товарів та послуг</i></p>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.          ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.          ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.          ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.          ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.          ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.          ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, практична робота, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, залік.</p>
<p><i>ОК34 Кон'юнктура ринку сфери обслуговування</i></p>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.          ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.          ПРН4 Уміння обґрунтовувати</p>	<p>Лекція, бесіда, відео метод, комп'ютерні презентації, лабораторна робота, тренінг практичних навичок, вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, письмовий контроль, тестовий контроль метод самоконтролю, метод самооцінки, залік.</p>

<p>управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН18 Демонстрація умінь економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p> <p>ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p>		
<i>ОК35 Міжнародний туризм</i>		
<p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН18 Демонстрація умінь економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p>	<p>Лекція, ділова гра, кейс-метод, робота з навчально-методичною літературою, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки, екзамен.</p>
<i>ОК36 Основи підприємництва</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізовувати проект.</p> <p>ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>Лекція, пояснення, ілюстрація та спостереження; відео метод, дискусія, ділова гра, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування індивідуальне, письмовий контроль перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, залік.</p>
<i>ОК37 Спеціалізовані ресторани ринки</i>		
<p>ПРН4 Уміння обґрунтувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування</p>	<p>Лекція, ділова гра, кейс-метод, робота з навчально-методичною літературою, самостійна робота студентів.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки, залік.</p>

<p>та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.          ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.          ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>		
<i>OK30 Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі</i>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.          ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.          ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.          ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.          ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.          ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p>	<p>Бесіда, відео метод, комп'ютерні презентації, лабораторна робота, тренінг практичних навичок, вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, письмовий контроль, тестовий контроль метод самоконтролю, метод самооцінки, залік.</p>
<i>OK20 Рекреаційні комплекси світу</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.          ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.          ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.          ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p>	<p>Лекція, ділова гра, кейс-метод, робота з навчально-методичною літературою самостійна робота студента.          Написання курсової роботи</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки. Екзамен, захист курсової роботи.</p>
<i>OK19 Сервісологія</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацювати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.          ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.          ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.          ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.          ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.          ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.          ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.          ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.          ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p>	<p>Пояснювально-ілюстраційний метод          Метод проблемного викладу          Дослідницький метод</p>	<p>- інтерактивні завдання вікторинного та ігрового характеру.          - перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.          - перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.          - індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.          - письмовий та тестовий контроль          - екзамен.</p>
<i>OK18 Друга іноземна мова</i>		
<p>ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією</p>	<p>Ділова гра, кейс-метод, робота з навчально-методичною літературою</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування:</p>

державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя. ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.	самостійна робота студент	групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки, заліки, екзамен.
<i>OK1 Історія та культура України</i>		
ПРН 2. Знати найважливіші факти, події та процеси історичного минулого українського народу і людства загалом ПРН 3. Знати наукову хронологію, періодизацію і характеристики основних етапів вітчизняної та світової історії ПРН 5. Знати основні принципи і методи історичного пізнання ПРН 8. Розуміти основні завдання історичної науки	Лекція, бесіда, розповідь, пояснення. Робота з навчально-методичною літературою. Самостійна робота студента.	Усне опитування: індивідуальне, фронтальне, групове. Письмовий контроль. Перевірка самостійних робіт. Тестовий контроль. Залік.
<i>OK2 Українська мова професійного спрямування</i>		
ПРН 1. Вміння здійснювати пошук, аналіз і синтез інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань і встановлювати причинно-наслідкові зв'язки між соціальними подіями і явищами ПРН 5. Теоретично аргументувати шляхи подолання проблем та складних життєвих обставин, обирати ефективні методи їх вирішення, передбачати наслідки ПРН 21. Демонструвати толерантну поведінку, виявляти повагу до культурних, релігійних та етнічних відмінностей	Бесіда, розповідь, пояснення. Робота з навчально-методичною літературою.	Усне опитування: індивідуальне, фронтальне, групове. Письмовий контроль. Залік.
<i>OK3 Основи права</i>		
ПРН 3. Ідентифікувати, формулювати і розв'язувати завдання у сфері соціальної роботи, інтегрувати теоретичні знання та практичний досвід ПРН 4. Формулювати власні обґрунтовані судження на основі аналізу соціальної проблеми ПРН 10. Аналізувати соціально-психологічні процеси в малих та великих групах	Лекція, бесіда, розповідь, пояснення. Робота з навчально-методичною літературою.	Усне опитування: індивідуальне, фронтальне, групове. Письмовий контроль. Перевірка самостійних робіт. Залік
<i>OK4 Основи економічної теорії</i>		
ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацювати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини. ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій. ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси. ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі. ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту. ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.	Лекції, семінари, презентації, модульні роботи.	Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: індивідуальне, групове, письмовий контроль, тестовий контроль, перевірка самостійних робіт, оцінювання індивідуальної роботи (захист рефератів, презентацій, курсової роботи), залік.
<i>OK5 Філософія</i>		
ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацювати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини. ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідеї і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах. ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій. ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії. ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.	Лекція, бесіда, робота з навчально-методичною літературою, демонстрація, мозговий штурм, дискусія, вирішення ситуаційних завдань.	Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: індивідуальне, групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю. Залік.

<p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.</p>		
<i>OK6 Іноземна мова</i>		
<p>ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p>	<p>Розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, практична робота, самостійна робота студента</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, заліки, екзамен.</p>
<i>OK7 Вступ до фаху</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p>	<p>Лекція, бесіда, робота з навчально-методичною літературою, демонстрація, мозговий штурм, дискусія, вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: індивідуальне, групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю. Залік.</p>
<i>OK8 Історія економіки та економічної думки</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.</p> <p>ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.</p>	<p>Лекція, пояснення, ілюстрація та спостереження; відео метод, дискусія, ділова гра, самостійна робота студента</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування індивідуальне, письмовий контроль перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю, екзамен.</p>
<i>OK9 Інформатика</i>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідеї і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізувати проект.</p> <p>ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p>	<p>Лекція, бесіда, відео метод, комп'ютерні презентації, лабораторна робота, тренінг практичних навичок, вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, письмовий контроль, тестовий контроль метод самоконтролю, метод самооцінки, залік.</p>
<i>OK10 Організація ресторанного господарства</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізувати проект.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих</p>	<p>Лекція, бесіда, розповідь, пояснення, мультимедійна ілюстрація. Робота з навчально-методичною літературою. Самостійна робота студента.</p>	<p>Усне опитування: індивідуальне, фронтальне, групове. Письмовий контроль. Перевірка самостійних робіт. Екзамен.</p>

<p>процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН18 Демонстрація умінь економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>		
<i>OK11 Індустрія гостинності</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізувати проект.</p> <p>ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН18 Демонстрація умінь економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН19 Демонстрація умінь формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний метод. Евристичний метод. Пояснювально-спонукальний метод Написання курсової роботи</p>	<p>- комбіноване опитування - тестовий контроль - ситуаційні завдання - перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури. - перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється - підсумковий контроль – екзамен, курсова робота.</p>
<i>OK12 Технологія готельно-ресторанної справи</i>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізувати проект.</p> <p>ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.</p> <p>ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН18 Демонстрація умінь економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН19 Демонстрація умінь формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних</p>	<p>Лекція, ділова гра, кейс-метод, робота з навчально-методичною літературою, лабораторні роботи, самостійна робота студента</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки, захист лабораторних робіт. Екзамен.</p>

<p>вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p> <p>ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>		
<i>OK13 Технологія продукції ресторанного господарства</i>		
<p>ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.</p> <p>ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p>	<p>Лекція, робота з навчально-методичною літературою, лабораторної роботи, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки, захист лабораторних робіт. Екзамен.</p>
<i>OK14 Організація готельного господарства</i>		
<p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.</p> <p>ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>	<p>Лекція, кейс-метод, робота з навчально-методичною літературою самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: групове, тестовий контроль, оцінювання індивідуальної роботи, метод самоконтролю, метод самооцінки, екзамен.</p>
<i>OK15 Професійний та діловий етикет</i>		
<p>ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, практична робота, самостійна робота студента</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування: фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, метод самоконтролю. Екзамен.</p>

<p>і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p>		
<i>OK16 Екологія людини</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацювати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>	<p>Лекції, семінари, презентації, реферати.</p>	<p>Поточне оцінювання, тематичне оцінювання, колоквіум, екзамен.</p>
<i>OK17 Етнічні кухні</i>		
<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацювати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідеї і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.</p> <p>ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ПРН10 Вміння реалізовувати проект.</p> <p>ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.</p> <p>ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>	<p>Лекція, розповідь, пояснення, робота з навчально-методичною літературою, тренінг практичних навичок, лабораторна робота, самостійна робота студента.</p>	<p>Спостереження за роботою студента під час заняття, усне опитування; фронтальне, групове, письмовий контроль, перевірка самостійних робіт, захист лабораторних робіт, екзамен.</p>
<i>Навчальна практика</i>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідеї і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них,</p>	<p>Практичне навчання. Ознайомчі екскурсії.</p>	<p>Захист звіту.</p>



<p>на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.          ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>		
<p><i>Виробнича практика</i></p>		
<p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідеї і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.          ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.          ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.          ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.          ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.          ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.          ПРН10 Вміння реалізовувати проект.          ПРН11 Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.          ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.          ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.          ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.          ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.          ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів          ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.          ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації          ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.          ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.          ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.          ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.          ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>	<p>Практичне навчання</p>	<p>Захист звіту.</p>