

СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ ПЛАНУ ЗАХОДІВ

щодо удосконалення організації освітнього процесу,
підвищення якості реалізації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю
**241 Готельно-ресторанна справа та усунення недоліків, виявлених під час акредитаційної експертизи у
період з 18 до 20 листопада 2024 року**

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
Критерій 1. Проектування освітньої програми		
В	В	
НЕДОЛІКИ: 1. Відсутність практики опитування здобувачів 1-3 курсів щодо якості реалізації освітньої програми.		Розроблено анкету для опитування здобувачів 1-3 курсів, які опановують дану ОП. Проведено опитування студентів 1-3 курсу даної ОП у червні 2025 року. В опитуванні взяли участь 35 студентів денної форми здобуття освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які навчаються за даною ОП, що становить 59% від загальної їх кількості. Результати опитування обговорювалися на засіданні кафедри, Науково-методичній раді, Вченій раді ДГУ та оприлюднені в «Бюлетені якості вищої освіти» від 01.07.2025, випуск 19 (https://surl.li/uulnbnm).
2. Відсутність на ОП практики проведення заходів, які присвячені обговоренню проєктів ОП, за участю широкого кола зовнішніх стейкхолдерів, роботодавців.		27 березня 2025 року відбулося обговорення шляхів вдосконалення освітніх програм «Туризм та рекреація» та «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» До обговорення програм долучилися: пані Вікторія Чемеринська – менеджер по персоналу ГРК «Хутір», пан Андрій Саленко, к.е.н. – заступник Голови Дніпровського осередка Міжнародної громадської організації «Скауты України», пан Денис Кащєєв – операційний директор туристичної агенції «Чотири сезони», пан Сергій Коротун, к.геогр. н, доцент – завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування. Присутніми були також студенти та випускники освітньо-професійних програм «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Характеристику та оцінку ОП надали рецензенти та інші стейкхолдери програми: Гессен А.Є., к.е.н. – директор рекреаційного підприємства «Червоний Маяк» (м. Дніпро), Тихончук Л. Х., д.держ. упр., професор – директор Державного підприємства науково-виробничого об'єднання «Потенціал-Еко» (м. Київ),

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>Єкимов С., к.е.н. – доцент кафедри торгівлі та фінансів факультету економіки та менеджменту Чеського університету природничих наук (м. Прага).</p> <p>Висловили свою думку і представники кафедри – пані Наталія Яковлева-Мельник, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу, пані Олена Акімова, начальник навчально-методичного відділу та Катерина Тиха – випускниця ОП «Готельно-ресторанна справа». В своїх виступах рецензенти, стейкхолдери, співробітники університету надали корисні пропозиції щодо вдосконалення програм. https://dgu.edu.ua/news/20250327/</p> <p>В межах громадського обговорення ОП 20.06.2025 була проведена зустріч НПП кафедри зі стейкхолдерами – роботодавцями, іноземними колегами, студентами, представниками академічної спільноти. До участі у засіданні були запрошені:</p> <p>пані Колісніченко Пауліна – проректор з міжнародного співробітництва ВШТІІ Академії Прикладних Наук (м. Познань, Польща), доктор економічних наук;</p> <p>пан Єкимов Сергій – кандидат економічних наук, начальник міжнародного відділу, професор факультету економіки та менеджменту Чеського університету природничих наук (Прага, Чехія);</p> <p>пані Анастасія Генжер – менеджер з персоналу готелю TUI (Анталія, Туреччина).</p> <p>Серед роботодавців, що були присутні на засіданні:</p> <p>пан Анатолій Гессен – директор рекреаційного підприємства «Червоний Маяк» кандидат економічних наук;</p> <p>пан Денис Кащєєв – операційний директор туристичної агенції «Чотири сезони»;</p> <p>пані Юлія Швець – директорка мережі кав'ярень Coffeine.</p> <p>пан Володимир Саричев – представник академічної спільноти, доктор економічних наук, професор, професор кафедри військової підготовки Університету митної справи та фінансів.</p> <p>Також були присутні студенти даної ОПП Завізна Марина та Саленко Євген (4 курс), Власенко Данило та Москалець Дар'я (3 курс).</p>
Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми		
Е	Е	
НЕДОЛІКИ 1. Суттєвий недолік: псевдовибірковість	1. ГЕР погоджується з висновком ЕГ щодо псевдовибірковості	Переглянута система вибору ОК, що відображено в розділі 7 нової редакції «Положення про організацію освітнього процесу» (https://surl.li/ysfwgb). Повністю змінений підхід до планування вибіркової складової в ОП та НП, а також до

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
<p>вибіркових ОК в Кейсах 7 та 8 (зміст силябусів демонструє аналогічний зміст ППВ21-ППВ27; ППВ19-ППВ25, ППВ20-ППВ26; ППВ17- ППВ23, які здобувачі вивчатимуть за будь-якої індивід. освіт. траєкторії).</p>	<p>вибіркових ОК, зокрема в Кейсах 7 та 8 (зміст силябусів демонструє аналогічний зміст ППВ21-ППВ27; ППВ19-ППВ25, ППВ20-ППВ26; ППВ17- ППВ23, які здобувачі вивчатимуть за будь-якої індивід. освіт. траєкторії. Крім того, змістове наповнення ППВ24 та ППВ18 дублює зміст обов'язкової ПП16</p>	<p>формування персонального складу груп з вивчення вибірових ОК. Всі вибірові ОК (загальної та професійної підготовки) за всіма ОП, що реалізуються в Університеті, мають однаковий обсяг (4 кредити ЄКТС), що уможливує обрання ОК з інших ОП та рівнів освіти, а також формування груп для вивчення цих ОК з числа здобувачів різних ОП. Сформовані каталоги силябусів вибірових ОК загальної та професійної підготовки, які оприлюднені на сайті (https://surl.li/nrfxup). Нова процедура вибору ОК апробована наприкінці 2024-2025 навчального року.</p> <p>Розроблені та запропоновані нові вибірові ОК «Історія України в контексті європейського виміру», «Соціальні проблеми суспільства», «Міжкультурна комунікація в інтернет-просторі», «Політична соціологія». Запропоновані вибірові ОК забезпечені навчально-методичними матеріалами та пропонуються для вивчення на першому та другому році навчання для здобувачів всіх ОП, що реалізуються в Університеті. Нові ОК представлені в каталозі силябусів вибірових ОК циклу загальної підготовки (https://surl.li/pardzt).</p> <p>Розроблені та запропоновані нові вибірові ОК професійної (спеціальної) підготовки «Організація послуг кейтерингу», «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності», «Сталий розвиток в сфері гостинності». Запропоновані ОК забезпечено методичними матеріалами. З ОК «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» авторським колективом кафедри видано навчальний посібник (https://surl.lu/vfruhz). Нові вибірові ОК представлені в каталозі силябусів вибірових ОК циклу професійної підготовки (https://surl.li/ojpsyi).</p>
<p>2. Вибір обмежується нормативно встановленою мінімальною чисельністю групи (20 осіб) з вивчення вибірових ОК; груповий вибір здобувачами вибірових ОК (за домовленістю) що</p>		<p>З метою вдосконалення процедури вибору дисциплін було оновлено «Положення про організацію освітнього процесу у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет», затверджено Вченою радою 21.08.2025 протокол № 12 та введено в дію наказом від 28.08.2025, № 64-02. Відповідно до п. 7.6.12 нової редакції Положення «...чисельність Здобувачів у групі з вивчення вибірової навчальної дисципліни, як правило, має становити не менше 15 осіб, у виняткових випадках – не менше 10 осіб. 7.6.13. Якщо на вибірову навчальну дисципліну записалося менше ніж 10 Здобувачів, то з метою комплектації груп</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
обумовлено наявністю обмежень в чисельності груп.		навчально-методичний відділ записує таких Здобувачів на інші вибіркові навчальні дисципліни, виходячи із побажань Здобувачів». https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/npd/pol_oop_2025.pdf
3. Навчальний план заочної форми навчання не відповідає вимогам Стандарту та структури ОП в частині обсягів щорічної практики на 1-3 курсах навчання.		Навчальний план підготовки фахівців за даною ОП за заочною формою здобуття освіти приведений у відповідність до вимог Стандарту вищої освіти, структури ОП та навчального плану підготовки фахівців за денною формою здобуття освіти. Рішенням Вченої ради від 24.04.2025 (протокол № 8) внесені зміни до даного планового документу для здобувачів вищої освіти всіх років набору (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/).
4. В матрицях відповідності ОП не визначена інтегральна компетентність; не встановлено відповідність ПП29 “Переддипл. практика” з СК2, СК5-СК16.		В матрицях відповідності ОП визначена інтегральна компетентність. Крім того, інтегральна компетентність прописується і в інших методичних матеріалах. Встановлено відповідність ПП29 «Переддипломна практика» з СК2, СК5-СК16. https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/ .
5. Кількість дисциплін на навч. рік, співвідношення ауд. навантаження та самостійної роботи в НП2024 не відповідають внутрішнім нормативним документам Університету.	В НП денної форми розподіл дисциплін за роками навчання не відповідає вимогам внутрішніх нормативних документів ДГУ і складає: 1 курс - 21 дисципліна, 2 курс - 20 дисциплін, 3 курс - 18 дисциплін, 4 курс - 16 дисциплін.	Недолік усунутий внаслідок перегляду внутрішньої нормативної бази Університету щодо організації освітнього процесу («Положення про організацію освітнього процесу у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет», затверджено Вченою радою 21.08.2025 протокол № 12 та введено в дію наказом від 28.08.2025, № 64-02), а також коригування розподілу ОК за семестрами та роками вивчення в навчальному плані підготовки фахівців відповідно до вимог ОП.
6. В описі ОП не визначено форми здобуття освіти за цією ОП та розрахункові		Описова частина ОП у частині форм та термінів здобуття освіти за кожною з них приведена у відповідність до вимог чинного законодавства в галузі освіти, що віддзеркалено у «1.1. Загальна інформація» розділу «1. Профіль освітньо-професійної програми»

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
строки виконання ОП за кожною з них, що не відповідає вимогам п.1 статті 9 «Освітні Програми» ЗУ «Про вищу освіту»		(https://dgu.edu.ua/files/images/documents/portfolio/opp/opp_241b_2025-1.pdf).
Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання		
В	В	
НЕДОЛІКИ: Програма фахового іспиту з економічної теорії, для вступників, які здобули освітній ступінь бакалавра (магістра, ОКР спеціаліста), досить поверхово враховує особливості ОП «Готельно-ресторанна справа».		З метою врахування особливостей ОП замість фахового іспиту з економічної теорії, для вступників, які здобули освітній ступінь бакалавра (магістра, ОКР спеціаліста) запроваджено фаховий іспит з дисципліни «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві». Нова редакція програми пройшла процедуру обговорення на засіданні кафедри у березні 2025 року, схвалена на засіданні Приймальної комісії 31.03.2025, протокол № 4. (https://dgu.edu.ua/files/images/documents/pk/programs/epgrg_2025.pdf).
Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою		
В	В	
НЕДОЛІКИ: 1. Незадоволеність здобувачів рівнем застосування інтерактивних методів навчання під час аудиторних занять.		З метою підвищення якості підготовки здобувачів за даною ОП на кафедрі туристичного та готельно-ресторанного бізнесу у звітному періоді реалізовано низку заходів практикоорієнтованого та інноваційного спрямування. 16 лютого 2026 р. проведено практикоорієнтований методичний семінар за участю стейкхолдерів – представників ІТ-компаній на тему «Цифрові інновації у підготовці фахівців з гостинності» (https://dgu.edu.ua/news/20260216/). 25 лютого 2026 р. доцент кафедри, к.е.н. Анатолій Гессен провів відкрите заняття з дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі» на тему «Теорії інноваційного розвитку». Заняття проведено у форматі проблемного викладу з використанням практичного кейсу jSolutions (https://dgu.edu.ua/news/202602252/).

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>28 лютого 2026 р. підведено підсумки Міжнародного конкурсу кулінарного мистецтва «Болгарські страви», що сприяв розвитку професійних компетентностей здобувачів у форматі створення відеоконтенту (https://dgu.edu.ua/news/202602281/).</p> <p>9 березня 2026 р. організовано практичне заняття з дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі», присвячене роботі з сучасною ІС jSolutions-Готель (модуль Back-office). Заняття проведено з використанням дистанційних технологій та віддаленого доступу до професійного програмного забезпечення (https://dgu.edu.ua/news/202603091/).</p> <p>У навчальному процесі системно впроваджуються сучасні цифрові інструменти та освітні платформи, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> – використання віртуального навчально-цифрового готелю «Університетський» для виконання практичних завдань з дисципліни «Маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі» та інших освітніх компонентів (https://dgu.edu.ua/news/20260216/); – застосування НПП Юлією Лучанською на заняттях з дисциплін «Барна справа» та «Організація ресторанного господарства» Національної системи хмарних рішень «POSTER POS» (https://dgu.edu.ua/news/20260216/); – використання системи дистанційного навчання Moodle та електронних журналів у ВНПЗ ДГУ (https://moodle.dgu.edu.ua/login/index.php). <p>Крім того, у межах реалізації ОК «Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» доцент Санакоєва Н.Д. забезпечує проведення підсумкового практикуму, під час якого здобувачі самостійно розробляють програму рекламної кампанії підприємства індустрії гостинності (https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/).</p> <p>Зазначені заходи сприяли підвищенню якості освітнього процесу, розвитку практичних навичок здобувачів та впровадженню інноваційних підходів у підготовку фахівців сфери гостинності.</p>
<p>1. Неактивність здобувачів щодо участі у заходах наукового гуртка, конкурсах студентських наукових робіт.</p>		<p>Активізовано участь здобувачів у засіданнях студентського наукового гуртка «Сузір'я гостинності», зокрема:</p> <p>23 березня 2025 р. відбулося засідання, що було присвячено історії туризму. Доповіді на засідання підготували студенти: Рожкова Валерія, Рогаченко Анна, Пицида Єлизавета та Литюк Анна (https://dgu.edu.ua/news/20250321/);</p> <p>23 квітня 2025 р. засідання було присвячено проблемам лікувально-оздоровчого</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>туризму. Доповіді на засідання підготували студенти: Валерія Половнікова, Дмитро Корнійчук, Богдан Прокудін (https://dgu.edu.ua/news/20250423/);</p> <p>21 травня 2025 р. відбулося засідання з питань використання реклами та PR в готельно-ресторанному бізнесі. З доповідями виступили студенти: Джежела Ростислав, Коннік Анастасія, Свістухіна Анна, Слюсар Євгенія, Фоменко Дар'я, Шпажнікова Мар'я, Лещенко Вікторія (https://dgu.edu.ua/news/202505211/);</p> <p>25 вересня 2025 р. відбулося спільне зі студентами Національного університету водного господарства та природокористування (м. Рівне) засідання на якому виступили: студент Національного університету водного господарства та природокористування (м. Рівне) Роман Болотюк; студент ДГУ Половній Артем; студентка ДГУ Рогаченко Анна (https://dgu.edu.ua/news/202509252/);</p> <p>16 жовтня 2025 р. кафедра ТГРБ ВВПЗ «ДГУ» та кафедра туризму та ГРС Національного університету водного господарства та природокористування (м. Рівне) долучились до відзначення Всесвітнього дня продовольства та 80-річчя організації FAO та провели спільне засідання студентських наукових гуртків. Від ВВПЗ ДГУ виступив студент групи ГР-22 Лушук Юрій (https://dgu.edu.ua/news/202510161/);</p> <p>7 листопада 2025 р. відбулося засідання, що було присвячено особливостям болгарської кухні та майбутньому проведенню Міжнародного конкурсу кулінарного мистецтва «Болгарські страви». З доповідями виступили студенти Щербіна Олексій, Пищида Єлизавета, Бондар Єлизавета (https://dgu.edu.ua/news/20251107/);</p> <p>7 грудня 2025 р. відбулося засідання, що було присвячено проблемам архітектури та дизайну. Доповідь «Архітектура громадських будівель» зробила студентка групи ГР3-24 Кучерява Поліна. Доповідь на тему «Поєднання кольорів та актуальні тенденції в дизайні інтер'єрів» підготувала Рожкова Валерія – студентка групи ГР-24. https://dgu.edu.ua/news/20251207/</p> <p>26 лютого 2026 р. відбулося засідання «Цифрові інструменти управління в індустрії гостинності». Виступили студенти; Данило Власенко, Марина Бугасова (https://dgu.edu.ua/news/20260226/);</p> <p>17 березня 2026 р. відбулося засідання на тему «Гастрономічний туризм як драйвер розвитку територій». На засіданні виступили: Деберина К.В., Чичеріна К.О., Власенко Д.С.</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>Використовуються і інші форми залучення Здобувачів до наукової роботи.</p> <p>19 грудня 2025 р. було проведено Всеукраїнську студентську конференцію «Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні». Матеріали на конференцію надали 54 студента (включно з іншими університетами). На пленарному засіданні було заслухано десять доповідей. Вони були розподілені на два великих напрями:</p> <p>Перший напрям – інформаційні, комунікаційні, психологічні, культурологічні чинники розвитку індустрії та гостинності. В цьому напрямі представили свої доповіді Свистухіна Анна (ВНПЗ ДГУ) «Персоналізація досвіду гостей при відвідуванні готельно-ресторанного господарства», Чумарна Валерія (ЗНУ) «Особливості бренд-комунікацій закладів ресторанного бізнесу в соціальних мережах (на прикладі національної мережі пекарень «Львівські круасани» та локального ресторану Brooks у місті Дніпро)», Ткачова Єлизавета (ЗНУ) «Диджитал-стратегія у соцмережах для популяризації готельного бізнесу: кейс-аналіз готелю «Коруна», Кравець Наргіс (ДАНО) «Психологія волонтерського маркетингу: як соціальні ініціативи в сфері безбар'єрності змінюють поведінку», Жилюк Анна (НУВГП) «Інформаційно-цифрова компетентність майбутніх культурологів», Фоменко Дарина (ВНПЗ ДГУ) «Штучний інтелект та аналітика даних у проектуванні та управлінні готелями та ресторанами».</p> <p>Другий напрям висвітлював, економічні, аналітичні та матеріальні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності. В цьому напрямі представили свої доповіді Базарова Анастасія (ВНПЗ ДГУ) «Японська гостинність (рьокани з тисячолітньою історією)», Коннік Анастасія (ВНПЗ ДГУ) «Стан, тенденції та перспективи розвитку ресторанної галузі м. Дніпро» (ВНПЗ ДГУ), Слюсар Євгенія (ВНПЗ ДГУ) «Використання ВІМ-моделювання при проектуванні закладів готельно-ресторанного господарства», Москалець Дар'я (ВНПЗ ДГУ) «Розвиток ресторанної справи в світі» (https://dgu.edu.ua/news/20251219/).</p> <p>20 листопада 2025 року на Круглому столі «Актуальні питання розвитку готельно-ресторанних підприємств у сучасних умовах функціонування», разом із авторитетними науковцями виступила студентка групи ГР-24 Рогаченко Анна з доповіддю «Рішення генерального плану громадських будівель» (https://dgu.edu.ua/news/20251121/).</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
<p>РЕКОМЕНДАЦІЇ:</p> <p>1. НПП, які викладають на ОП, при оновленні курсів на 2025/2026 нр. переглянути методи навчання і передбачити використання інтерактивних методів навчання (проблемних занять, тренінгів, майстер-класів, в т.ч. з залученням фахівців-практиків).</p>		<p>Для Здобувачів даної ОП у минулому навчальному році було проведено наступні заняття, що мали сучасну форму інтерактивного характеру:</p> <p>18 березня 2025 року для Здобувачів було проведено гостьову лекцію «Запровадження інклюзивних підходів санаторно-курортними закладами в процесі реабілітації військовослужбовців». Лекцію проводив пан Володимир Саричев, д.е.н., професор, професор кафедри військової підготовки Університету митної справи та фінансів, учасник бойових дій, підполковник. У 2014-2015 рр. за мобілізацією протягом 14 місяців приймав участь в АТО на посаді заступника командира окремого 40-го батальйону по роботі з особовим складом 17-ої танкової бригади, учасник бойових дій під Дебальцевим. Пан Володимир нагороджений орденом «За оборону країни» Фонду оборони країни; пам'ятним орденом «Військова мужність» Січового козацтва запорізького; медаллю «За жертвовність і любов до України» Патріарха Київського і всієї Русі-України Філарета; медаллю «Учасник АТО» начальника Генерального штабу Збройних Сил України.</p> <p>10 квітня 2025 р. для студентів відбулася гостьова лекція «Здорове харчування та продовольча безпека: інституційні основи та імплементація міжнародних стандартів» від стейкхолдера, директора рекреаційного підприємства «Червоний Маяк» к.е.н. Анатолія Гессена (https://dgu.edu.ua/news/20250410_01/).</p> <p>22 квітня 2025 р. викладач кафедри пані Юлія Лучанська провела бінарне заняття разом з власницею кав'ярні «Coffeine» пані Анастасією Руковіцевою з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» безпосередньо в кав'ярні (https://dgu.edu.ua/news/20250422/).</p> <p>26 травня 2025 р. для Здобувачів та НПП кафедри провів заняття операційний директор компанії «Чотири сезони» Кашеєв Денис Олександрович. Зустріч було присвячено існуючим механізмам співпраці туристичних агенцій, туристичних операторів та готельних підприємств. Під час зустрічі пан Денис розповів про принципи ефективної співпраці між підприємствами готельного господарства та туристичними підприємствами, проаналізував безризикові схеми співпраці між готелем і туроператором (робота на умовах підвищеної комісії, робота на умовах пріоритетного бронювання, разові заявки на умовах стандартної комісії) (https://dgu.edu.ua/news/20250526/).</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>Під час оновлення силабусів на 2025/2026 навчальний рік НПП кафедри було переглянуто методи навчання та передбачено використання інтерактивних методів, що знайшло реалізацію у проведенні занять, що мали сучасну форму інтерактивного характеру:</p> <p>11 вересня 2025 р. відбулася відкрита лекція Директора Департаменту цивільного захисту та охорони здоров'я населення Рівненської обласної державної адміністрації, кандидата наук з державного управління Вівсянника Олега Михайловича з дисципліни «Курортна справа» на тему «Медична галузь в Рівненській області та курортний потенціал регіону». (https://dgu.edu.ua/news/20250912/).</p> <p>21 жовтня 2025 р. завідувач кафедри та Гарант даної ОП, д.е.н., професор Ігор Сазонець провів відкриту лекцію за темою «Організація відпочинку для рекреантів з особливими потребами». Основною метою лекції було підвищення кваліфікації присутніх на лекції НПП, вдосконалення їхніх навичок щодо провадження викладацької діяльності, а також обмін досвідом та впровадження інноваційних методів в освітній процес (https://dgu.edu.ua/news/202510211/)</p> <p>30 жовтня 2025 р. відбулася гостьова лекція для Здобувачів, які зацікавлені у розвитку комунікаційних та ділових якостей, із експертом у галузі виставкової діяльності та ділового туризму – паном Дмитром СЛЮСАРЕМ, який понад 25 років очолював одну з провідних компаній на ринку виставкового бізнесу України. Під час лекції пан Дмитро поділився практичним досвідом організації виставок, конференцій і корпоративних подій, а також розповів про сучасні тенденції розвитку МІСЕ-індустрії, роль ділового туризму у формуванні іміджу країни та його вплив на економіку (https://dgu.edu.ua/news/20251030/).</p> <p>5 листопада 2025 р. на кафедрі туристичного та готельно-ресторанного бізнесу відбулася відкрита лекція викладача пані Юлії Лучанської з дисципліни «Барна справа» на тему «Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин». Під час лекції пані Юлія детально розглянула широкий спектр питань, пов'язаних із культурою подавання вина. Зокрема, йшлося про техніку обслуговування гостей, приймання замовлення та підготовку вина до подавання, етапи технологічного процесу та сутність процедури декантації. https://dgu.edu.ua/news/202511051/</p> <p>12 листопада 2025 р. відбулося бінарне заняття з дисциплін «Технології продукції ресторанного господарства» та «Культура готельно-ресторанної справи» на тему</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>«Приготування та подавання перших страв: український борщ» для студентів денної форми здобуття освіти спеціальності майбутніх фахівців у сфері гостинності. Заняття проводили доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу пані Олена ЛИСЕНКО та викладач кафедри пані Юлія ЛУЧАНСЬКА (https://dgu.edu.ua/news/20251112/).</p> <p>27 листопада 2025 р. відбулася зустріч студентів нашого закладу менеджерами Асоціації U.C.M Italy пані Анною Калітою та паном Андрієм Садовим, який також виступає координатором проекту EuroEstz. Під час заходу здобувачі отримали вичерпну інформацію щодо проходження міжнародної практики, зокрема в італійських закладах гостинності (https://dgu.edu.ua/news/20251127/).</p> <p>10 грудня 2025 р. відбулася зустріч з представником госпіталю – психологом пані Галиною Гапіч. Під час зустрічі пані Галина розповіла про історію та сьогодення госпіталю. Була показана велика презентація про умови проживання, харчування та організації лікування та реабілітації в госпіталі. Після презентації було також продемонстровано відеоролік про методи та ефективність лікування в госпіталі. (https://dgu.edu.ua/news/20251210/).</p> <p>24 грудня 2025 р. відбулася презентація міжнародного стажування в Болгарії. Презентацію проводила менеджер з персоналу спортивного комплексу «Aqua Life» пані Тетяна Мальянова. Здобувачі мали можливість долучитися до онлайн-заходу, присвяченого міжнародному стажуванню для студентів усіх спеціальностей (https://dgu.edu.ua/news/20251224/).</p> <p>3 лютого 2026 р. викладач кафедри міжкультурної комунікації та соціально-гуманітарних дисциплін пан Сергій Ляшко провів бінарне заняття із метою ознайомлення студентів з іншими поглядами на проблеми етики та моралі як історичного, культурного та політичного явищ. Здобувачі мали можливість обговорити із гостею, пані Оксаною Баштанник, доцентом кафедри історії та політичної теорії, професором, доктором наук з державного управління, кандидатом політичних наук Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» тему «Предмет і завдання етики. Мораль як соціальний феномен» (https://dgu.edu.ua/news/20250203/).</p> <p>5 лютого 2026 р. у зв'язку з розширенням програми стажування була організована вже друга зустріч щодо стажування в Болгарії. Презентацію проводила менеджер з персоналу спортивного комплексу «Aqua Life» пані Тетяна Мальянова. Під час</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>зустрічі було представлено можливості проходження стажування у: спортивно-готельному комплексі «Аквалайф» (м. Кранево); ГРК «Еліт»; готелі «Тріград» (м. Девін, Болгарія) (https://dgu.edu.ua/news/20260205/).</p> <p>25 лютого 2026 р. доцент кафедри к.е.н. пан Анатолій Гессен провів відкриту лекцію з ОК «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі» на тему «Теорії інноваційного розвитку». Лекція відбулася у форматі проблемного викладу з обговоренням навчально-професійних ситуацій та застосуванням практичного кейсу jSolutions. Теоретичні положення застосовано до практики готельно-ресторанного бізнесу через кейс jSolutions (як доказ механізмів інновацій). https://dgu.edu.ua/news/202602252/</p> <p>27 лютого 2026 р. завершився Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва «Болгарські страви», який цього року вийшов на новий рівень міжнародного партнерства та професійної взаємодії. У цьому році конкурс об'єднав учасників із університетів, фахових коледжів та професійних училищ Дніпропетровської, Харківської, Житомирської, Волинської, Рівненської та Хмельницької областей. 26 грудня 2025 року конкурсна комісія визначила відеороботи, допущені до фінального етапу, а 27 лютого 2026 року відбулася урочиста церемонія нагородження (https://dgu.edu.ua/news/202602281/).</p> <p>27 лютого 2026 р. відбувся професійний майстер-клас із приготування традиційної болгарської страви – баніци, який проходив у сучасній лабораторії з технологій приготування страв. Захід відбувся у змішаному форматі та об'єднав студентів, викладачів і гостей університету. Провів майстер-клас пан Сергій Ільїнський, майстер виробничого навчання ДПНТЗ «Дніпровський центр професійної освіти», наставник переможця цьогорічного конкурсу, лауреат і переможець національних та міжнародних кулінарних змагань. У своїй професійній кар'єрі пан Сергій працював шеф-кухарем у відомих закладах м. Дніпро – ГРК «Хутір Farmhouse» та ресторані «Поплавок». Асистував під час проведення майстер-класу студент випускного курсу ДПНТЗ «Дніпровський центр професійної освіти» Олександр Замковий – учасник конкурсу «Болгарські страви», який представив саме баніцу та здобув перемогу в номінації «Креативне кулінарне відео» (https://dgu.edu.ua/news/20260301/).</p> <p>4 березня 2026 р. відбулася відкрита лекція пані Олени Лисенко, к.е.н., доцента кафедри з дисципліни «Організація готельного господарства». Темою заняття</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>стало «Формування тарифів на готельні послуги» - актуальне питання сучасної індустрії гостинності. Під час заняття було продемонстровано сучасний підхід до викладання матеріалу, поєднавши проблемно-орієнтований метод навчання з практичними інструментами аналізу. Здобувачі працювали з навчально-професійними кейсами, аналізували реальні аспекти формування тарифів на готельні послуги та шукали ефективні рішення із застосуванням статистичних методів і інформаційних технологій. Особливу зацікавленість викликала авторська комп'ютерна програма «ТАРИФ», створена у середовищі Microsoft Excel, що дозволяє моделювати процес ціноутворення у готельному бізнесі (https://dgu.edu.ua/news/20260306/).</p> <p>9 березня 2026 р. на кафедрі відбулося практичне заняття для студентів заочної форми здобуття освіти з дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі». Тематика заняття була присвячена налаштуванню сучасної готельної інформаційної системи jSolutions-Готель та роботі з функціоналом модуля Back-office. Заняття проходило у дистанційному форматі з використанням віддаленого доступу до комп'ютерів університету, на яких встановлено професійну PMS-систему (https://dgu.edu.ua/news/202603091/).</p> <p>11 березня 2025 р. представник компанії inCruises Володимир Зайцев провів гостьову лекцію, в якій висвітлив теми: круїзні компанії та круїзні лайнери, розвиток круїзного туризму і основні регіони круїзного бізнесу, персонал сфери гостинності круїзного лайнера, безпека під час круїзів. безбар'єрне середовище під час круїзу. Окремо він окреслив можливості Компанії inCruises в залученні клієнтів до системи круїзного туризму. Здобувачі задавали питання, що стосуються таких сфер як: круїзні компанії типу «стандарт» та особливості організації круїзів для відпочивальників з невеликими статками.</p>
<p>2. Гаранту ОП до 01.01.2025 р. провести зустріч із здобувачами освіти та ознайомити з напрямками роботи наукового гуртка, стимулювати здобувачів до участі в конкурсах</p>	<p>Гаранту ОП стимулювати здобувачів до участі в роботі наукового гуртка, участі в конкурсах студентських наукових робіт та у 2025 р.</p>	<p>Проведено інформаційну кампанію. щодо результатів роботи наукового гуртка кафедри. Кафедрою розроблено мотиваційні заходи, що спрямовані на активізацію наукової діяльності здобувачів.</p> <p>В Плані роботи кафедри на 2025-2026 н.р. заплановано керівництво підготовкою наукових робіт для участі у Всеукраїнських та Міжнародних конкурсах студентських наукових робіт за спрямуванням кафедри.</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
студентських наукових робіт та у 2025 р. організувати наукове керівництво здобувачами у Всеукраїнських та Міжнародних конкурсах студентських наукових робіт.		
Критерій 5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність		
В	В	
НЕДОЛІКИ: Не виявлено		
РЕКОМЕНДАЦІЇ		
Продовжувати роботу зі здобувачами вищої освіти про обізнаність з процедурами вирішення конфліктних ситуацій і апеляції контрольних заходів.	Продовжувати роботу зі здобувачами вищої освіти про обізнаність з процедурами вирішення конфліктних ситуацій і апеляції контрольних заходів.	В межах заходів моніторингу якості освіти (https://surli.cc/oswyot) систематично проводяться «Тижні якості» з питань ознайомлення з принципами академічної доброчесності (https://dgu.edu.ua/news/20250925/), результатами підсумкових контролів (https://dgu.edu.ua/news/20260317/) та підсумками рейтингування досягнень Здобувачів (https://dgu.edu.ua/news/20251002/). Під час таких зустрічей обговорюються питання академічної доброчесності, якості освіти та освітніх послуг, а також права здобувачів на отримання якісних освітніх послуг та переваг чесного навчання. По завершенні таких заходів обов'язково проводиться анонімні опитування Здобувачів, аналіз результатів яких розглядаються на засіданні Вченої ради та оприлюднюються на сайті у вигляді «Бюлетеня якості освіти».
Критерій 6. Людські ресурси:		
В	В	
НЕДОЛІКИ: 1. Невисока публікаційна активність окремих викладачів, задіяних до реалізації ОП, та переважно у вигляді публікації тез.	1. ГЕР погоджується з висновком ЕГ щодо низької публікаційної активності окремих викладачів, задіяних до реалізації ОП.	Починаючи з лютого 2025 року, НПП кафедри опубліковано 22 статті у фахових виданнях та виданнях, що входять до Scopus або WoS, зокрема: 1. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. <i>Інвестиції: практика та досвід</i> . 2025. № 7 с. 27–32. 2. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>підходів. <i>Агросвіт</i>. 2025. № 7. С. 72 – 77.</p> <p>3. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. <i>Ефективна економіка</i>. 2025. № 4. URL : https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 25.04. 2025 р.).</p> <p>4. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. <i>Інвестиції: практика та досвід</i>. 2025. № 8. С. 42 – 46.</p> <p>5. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. <i>Державне управління: удосконалення та розвиток</i>. 2025. № 4. URL : https://www.nauka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218 (дата звернення: 25.04.2025 р.).</p> <p>6. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Яковлева-Мельник Н.Г. Рівні корпоративної соціальної відповідальності вітчизняних корпорацій під час військових дій. <i>Інвестиції: практика та досвід</i>. 2025. № 9. С. 34 - 38</p> <p>7. Сазонець О.М., Яковлева-Мельник Н.Г. Джерела фінансування безбар'єрності: вітчизняна практика та іноземний досвід. <i>Ефективна економіка</i>. 2025. № 5. URL: https://www.nauka.com.ua/index.php/ee (дата звернення: 25.04. 2025 р.).</p> <p>8. Сазонець І.Л., Зінкевич С.Р. Завдання сталого розвитку готельних підприємств в контексті реалізації програм міжнародних організацій. <i>Агросвіт</i>. 2025. № 10. С. 57 – 63.</p> <p>9. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. <i>Ефективна економіка</i>. 2025. № 7. – URL : https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/issue/archive (дата звернення: 18.07.2025 р.).</p> <p>10. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. <i>Агросвіт</i>. 2025. № 15. С. 43 – 48.</p> <p>11. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Сутність поняття «якість товару» та діяльність міжнародних організацій в сфері її забезпечення. <i>Агросвіт</i>. 2025. № 23. С. 45-50.</p> <p>12. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Товарознавча оцінка якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку. <i>Агросвіт</i>. 2025.</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>№ 24. С. 76-80.</p> <p>13. Джинджоян В. В., Сазонець О. М., Гессен А. Є. Освітній кейс підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa. <i>Інвестиції: практика та досвід</i>. 2026. № 5. С. 48 – 55.</p> <p>14. Санакоєва Н. Д., Данилюк Н. . Комунікаційні стратегії українських брендів у святковий період під час війни та їх вплив на масову аудиторію: аналіз кейсів. <i>Держава та регіони. Серія: Соціальні комунікації</i> . 2025. № № 2.. С. С 113-124.</p> <p>15. Санакоєва Н., Вербицька К. Проблеми рецепції іміджу неприбуткових організацій масовою аудиторією в Україні. <i>Держава та регіони. Серія: Соціальні комунікації</i> . 2025. № № 2.. С. С 113-124.</p> <p>16. Калько А. Д., Коротун С. І., Скорина Т. М., Словінська М. Г. Ризики в туризмі та сферах гостинності та рекреації США. Київ: Наук. зб. КНУ імені Тараса Шевченка “Географія та туризм”. 2026. Вип. 81. С. 33-39.</p> <p>17. Коротун С. І., Калько А. Д., Скорина Т. М., Зубик Я. Я. Інтерактивні технології в ресторанних закладах. Київ: Наук. зб. КНУ імені Тараса Шевченка “Географія та туризм”. 2025. Вип. 70. С. 3-10.</p> <p>18. Ковальчук С. В., Гриб В. Й., Калько А. Д. Екологічні і країнознавчі аспекти поширення річкового вугра. <i>Природнича освіта та наука</i>. Рівне. РДГУ. Видавничий дім «Гельветика». Випуск 3. 2025. С. 76-81.</p> <p>19. Коротун С. І., Шаталов О. С., Скорина Т. М. Організація системи пожежогасіння в готельно-ресторанних закладах. Вісник НУВГП. Технічні науки. Рівне : НУВГП. Вип. 3 (99). 2025.</p> <p>20. Hromyk O. M., Korotun S. I., Skoryna T. M. Prospects for the use of water resources of the Manevytsk United Territorial Community of the Kamin-Kashir District of the Volyn Region of Ukraine in recreational activities. <i>Rehabilitation and Recreation</i>. Vol. 19 No. 1 (2025). P.127-138. URL: https://rehabrec.org/index.php/rehabilitation/article/view/572 DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1795.2025.19.1.12 (Scopus)</p> <p>21. Korotun S. I., Burachyk A. I., Naprasnikov S. M. The state of development of health and recreational activities of the Municipal Enterprise "Rivne Regional War Veterans Hospital" Rivne Regional Council. <i>Rehabilitation and Recreation</i>. Vol. 19 No. 3 (2025). P.101-116. URL: https://rehabrec.org/index.php/rehabilitation/article/view/643</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1795.2025.19.3.9 (Scopus) 22. Larisa V. Dmitrikova, Marina F. Seferova, Ganna S. Maslak Olena Hruzdieva Alkylation of substituted sulfonamides with benzotrichloride and ipso-substitution of the p-toluenesulfonamide group with nucleophilic reagents. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i> , Vol. 33, No. 3, 2025, 595-601, Україна. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.332919
2. Залучення роботодавців до проведення аудиторних занять, майстер-класів тощо не носить системний характер.		З метою наближення теорії та практики, а також врахування вимог ринку праці до випускників в Університеті затверджено графік залучення фахівців-практиків до освітнього процесу (https://surl.li/bpltjl). Під час організації освітнього процесу кафедра дотримується затвердженого графіку. Після рекомендацій акредитаційної комісії було проведено наступні заняття за участю роботодавців: 10 квітня 2025 р. відбулася гостьова лекція «Здорове харчування та продовольча безпека: інституційні основи та імплементація міжнародних стандартів» від стейкхолдера, директора рекреаційного підприємства «Червоний Маяк» к.е.н. Анатолія Гессена (https://dgu.edu.ua/news/20250410_01/). 22 квітня 2025 р. викладач кафедри Юлія Лучанська провела бінарне заняття разом з власницею кав'ярні «Coffeine» Анастасією Руковіченою з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» безпосередньо в кав'ярні (https://dgu.edu.ua/news/20250422/). 26 травня 2025 р. провів заняття операційний директор компанії «Чотири сезони» Кащев Денис. Лекція була присвячено існуючим механізмам співпраці туристичних агенцій, туристичних операторів та готельних підприємств. Пан Денис розповів про принципи ефективної співпраці між підприємствами готельного господарства та туристичними підприємствами, проаналізував безризикові схеми співпраці між готелем і туроператором (робота на умовах підвищеної комісії, робота на умовах пріоритетного бронювання, разові заявки на умовах стандартної комісії) (https://dgu.edu.ua/news/20250526/). 11 вересня 2025 р. відбулася відкрита лекція Директора Департаменту цивільного захисту та охорони здоров'я населення Рівненської ОДА, к.н. з держ.управління Вівсянника Олега з дисципліни «Курортна справа» на тему «Медична галузь в Рівненській області та курортний потенціал регіону». (https://dgu.edu.ua/news/20250912/). 30 жовтня 2025 р. відбулася гостьова лекція від експерта у галузі виставкової

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>діяльності та ділового туризму – пана Дмитра Слюсаря, який понад 25 років очолював одну з провідних компаній на ринку виставкового бізнесу України. Лектор поділився практичним досвідом організації виставок, конференцій і корпоративних подій, а також розповів про сучасні тенденції розвитку МІСЕ-індустрії, роль ділового туризму у формуванні іміджу країни та його вплив на економіку (https://dgu.edu.ua/news/20251030/).</p> <p>27 листопада 2025 р. відбулася зустріч студентів нашого закладу менеджерами Асоціації U.C.M Italy пані Анною Калітою та паном Андрієм Садовим. Під час заходу здобувачі освіти отримали вичерпну інформацію щодо проходження міжнародної практики, зокрема в італійських закладах гостинності. Пан Андрій та пані Анна розповіли присутнім про можливі посади під час стажування, систему виплат та стипендій, а також про обов'язкову підготовку майбутніх учасників програми. Вона включає майстер-класи та курси італійської мови. Було підкреслено, що після завершення практики студенти зможуть отримати сертифікати міжнародного зразка, достойну фінансову винагороду та цінний професійний досвід роботи в європейських компаніях у мультикультурному середовищі (https://dgu.edu.ua/news/20251127/).</p> <p>10 грудня 2025 р. відбулася зустріч з представником Рівненського клінічного госпіталю – психологом пані Галиною Гапіч, яка розповіла про історію та сьогодення госпіталю. Була показана презентація про умови проживання, харчування та організації лікування та реабілітації в госпіталі. Було також продемонстровано відеоролік про методи та ефективність лікування в госпіталі. Пані Галина відповіла на запитання, що стосувалися організації системи харчування в госпіталі, організації співпраці госпіталю з волонтерськими організаціями, термінів реабілітації військовослужбовців в госпіталі, організації праці психолога на робочому місці (https://dgu.edu.ua/news/202512102/).</p> <p>24 грудня 2025 р. проведена презентація міжнародного стажування в Болгарії. Презентацію проводила менеджер з персоналу спортивного комплексу «Aqua Life» пані Тетяна Мальянова (https://dgu.edu.ua/news/20251224/).</p> <p>5 лютого 2026 р. у зв'язку з розширенням програми стажування була організована друга зустріч щодо міжнародного стажування в Болгарії. Під час зустрічі було представлено можливості проходження стажування у: спортивно-готельному комплексі «Аквалайф» (м. Кранево); готельно-ресторанному комплексі «Еліт»;</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
		<p>готелі «Триград» (м. Девін, Болгарія) (https://dgu.edu.ua/news/20260205/).</p> <p>27 лютого 2026 р. відбувся професійний майстер-клас із приготування традиційної болгарської страви – баніци на базі сучасної лабораторії з технологій приготування страв кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Захід відбувся у змішаному форматі та об'єднав студентів, викладачів і гостей університету. Провів майстер-клас пан Сергій Ільїнський, майстер виробничого навчання ДПНТЗ «Дніпровський центр професійної освіти», наставник переможця цьогорічного конкурсу, лауреат і переможець національних та міжнародних кулінарних змагань. У своїй професійній кар'єрі пан Сергій працював шеф-кухарем у відомих закладах м. Дніпро – ГРК «Хутір Farmhouse» та ресторани «Поплавок». Асистував під час проведення майстер-класу студент випускного курсу ДПНТЗ «Дніпровський центр професійної освіти» Олександр Замковий – учасник конкурсу «Болгарські страви», який представив саме баніцу та здобув перемогу в номінації «Креативне кулінарне відео» (https://dgu.edu.ua/news/20260301/).</p> <p>11 березня 2025 р. представник компанії inCruises Володимир Зайцев провів гостьову лекцію, в якій розкрив такі теми як: круїзні компанії та круїзні лайнери, розвиток круїзного туризму і основні регіони круїзного бізнесу, персонал сфери гостинності круїзного лайнера, безпека під час круїзів. безбар'єрне середовище під час круїзу. Окремо він окреслив можливості Компанії inCruises в залученні клієнтів до системи круїзного туризму. Після лекції студенти задавали питання: круїзні компанії типу «стандарт» та особливості організації круїзів для відпочивальників з невеликими статками. Цікавили студентів також найбільш популярні напрямки круїзного туризму, системи харчування на борту види ресторанів, режим роботи на круїзному лайнері та оплата праці персоналу на круїзному лайнері, медичні послуги на борту круїзного лайнера.</p>
РЕКОМЕНДАЦІЇ		
1. Гаранту ОП забезпечити підвищення публікаційної активності окремих викладачів, задіяних до реалізації ОП, у вигляді публікації статей у відповідних	Рекомендовано гаранту ОП, завідувачу кафедрою забезпечити підвищення публікаційної активності окремих викладачів, задіяних до реалізації	Аналізуючи представлені вище публікації можна зробити висновок, що у відповідності до ліцензійних вимог на теперішній час повністю відповідають п. 1. такі викладачі як Груздева О.В, Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г., які в минулому році не мали необхідної кількості фахових статей. Всі викладачі кафедри ТГРБ, що викладають на ОП мають не менше 5 фахових статей, крім викладача Горобей Т.В., яка є практиком та працює на кафедрі перший рік.

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
фахових виданнях.	ОП, у вигляді публікації статей у відповідних фахових виданнях.	
Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси		
В	В	
<p>НЕДОЛІКИ:</p> <p>1. Договірних прав на спеціалізовані програмні продукти для проведення навчальних занять з готельної справи ЗВО не має та здебільшого користується лише демоверсіями.</p>		<p>Оновлено угоду про використання у навчальному процесі сучасної готельної інформаційної системи jSolutions-Готель. Договір № 66 від 23 10.2023 року. Договір діє протягом п'яти років та продовжується автоматично. Предметом договору є: підвищення рівня науково-методичного забезпечення навчально-виховного процесу; удосконалення системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів; формування та підтримка ринку інформаційних продуктів та послуг; створення необхідних умов в навчальному процесі...</p> <p>Використовується в навчальному процесі пакет авторських комп'ютерних програм ТАРИФ, РЕЄСТРАЦІЯ, КАСОВИЙ ЗВІТ створених за допомогою середовища Microsoft Excel" - к.е.н., доцента кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Лисенко Олени Вікторівни;</p> <p>Використовується Національна система хмарних рішень обліку в барах та ресторанах POSTER POS у викладанні дисциплін "Барна справа" та "Організація ресторанного господарства", що не потребує договірних прав</p> <p>Використовується сайт віртуального навчально-цифрового готелю у викладанні дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу»</p> <p>Використовується програми AUTOCAD у викладанні дисципліни «Інженерна графіка»</p> <p>Використовується програма Excel під час вирішення практичних завдань «Статистика в готельно-ресторанному справі»</p>
2. Серед навчально-методичних матеріалів, які доступні здобувачам через сайт бібліотеки, представлено тільки РПНД.		НМКД, конспекти лекції, навчальні посібники та підручники за ОК ОП розміщені в репозитарії Університету.
3. В літературі силабусів та робочих програм не		Переглянутий та оновлений зміст ОК нормативної частини підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи, оновлені переліки рекомендованої літератури з

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
представлені власні навчально-методичні розробки та наукові праці НПП.		урахуванням власних публікацій НПП, які опубліковані в останні п'ять років, включно з 2026 роком. Сформовані НМК кожної дисципліни та оприлюднені на сайті (http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/96)
РЕКОМЕНДАЦІЇ		
1) Гаранту ОП та завідувачу кафедри туризму і готельно-ресторанної справи у 2025/2026 нр. створити умови для набуття здобувачами практичних навичок роботи з ліцензійним ПЗ під час навчання готельній справі.		<p>Оновлено угоду про використання у навчальному процесі сучасної готельної інформаційної системи jSolutions-Готель. Договір № 66 від 23 10.2023 року. Договір діє протягом п'яти років та продовжується автоматично. Предметом договору є: підвищення рівня науково-методичного забезпечення навчально-виховного процесу; удосконалення системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів; формування та підтримка ринку інформаційних продуктів та послуг; створення необхідних умов в навчальному процесі...</p> <p>Використовується в навчальному процесі пакет авторських комп'ютерних програм ТАРИФ, РЕЄСТРАЦІЯ, КАСОВИЙ ЗВІТ для студентів, що вивчають дисципліну «Організація готельного господарства» створених за допомогою середовища Microsoft Excel» - к.е.н., доцента кафедри Лисенко Олени Вікторівни;</p> <p>Використовується Національна система хмарних рішень обліку в барах та ресторанах POSTER POS у викладанні дисциплін «Барна справа» та «Організація ресторанного господарства», що не потребує договірних прав.</p> <p>Використовується сайт віртуального навчально-цифрового готелю у викладанні дисципліни «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу».</p> <p>Використовується програми AUTOCAD у викладанні дисципліни «Інженерна графіка».</p> <p>Використовується програма Excel під час вирішення практичних завдань «Статистика в готельно-ресторанному справі».</p>
2) НПП виконати п. 6.8 Положення про організацію освітнього процесу та перед початком 1 семестру 2025/2026 нр. подати на кафедру конспекти лекцій з ОК з подальшим їх	1. Рекомендовано НПП виконати п. 6.8 Положення про організацію освітнього процесу та перед початком 1 семестру 2025/2026 нр. подати на кафедру конспекти	Оновлено та розміщено в репозитарії та на сайті Університету повний перелік навчально-методичних матеріалів (силабуси, РПНД, конспект лекцій, плани семінарських та практичних занять, методичні рекомендації до написання курсових та кваліфікаційних робіт, програми практик тощо) відповідно до вимог внутрішньої нормативної бази Університету (https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/).

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
розміщенням до репозитарію бібліотеки.	лекцій з ОК з подальшим їх розміщенням до репозитарію бібліотеки.	
3) Гаранту ОП, НПП ОП у силабусах та РПНД на 2025/2026 нр. оновити перелік рекомендованої літератури за рахунок власних наукових та науково-методичних праць.	2. Рекомендовано гаранту НПП ОП у силабусах та РПНД на 2025/2026 нр. оновити перелік рекомендованої літератури власними науковими та науково-методичними працями	Проведено перегляд та оновлення силубасів та РПНД. Тематика дисциплін розроблена з урахуванням авторської навчальної та наукової літератури. Це знайшло своє відображення в літературі силабусів та РПНД (https://dgu.edu.ua/studentu/nm-kompleksi/).
	3. Забезпечити ЗВО удосконалення процедур внутрішнього аудиту якості з метою вчасного реагування на суттєві зауваження, викладенні в результаті акредитаційних експертиз освітніх програм та освітньої діяльності;	Проводиться моніторинг виконання заходів Плану усунення недоліків, розгляд реалізації заходів на засіданні Вченої ради Університету (протокол № 5 від 06.02.2025 року; протокол № 2 від 25.09.2025; протокол № 8 від 26.03.2026 року).
Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми		
В	Е	
НЕДОЛІКИ: 1) На сайті ДГУ та/або кафедри відсутня інформація про кар'єрний шлях випускників ОП;		Оновлено структуру та зміст сторінки кафедри на офіційному сайті Університету. Виокремлено модуль про кар'єрний шлях випускників ОП, які реалізуються на кафедрі, партнерів тощо (https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/department/tgrb/).
2) СВЗЯО не виявила суттєвий недолік та допустила псевдовибірковість при	Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду	Посилено заходів контролю щодо відповідності ОП та НП вимогам чинного законодавства в галузі освіти, Стандарту ВО та внутрішніх нормативних документів

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
<p>формуванні індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів; в НП заочної форми 2022,2024 рр. не виявила невідповідність вимогам Стандарту вищої освіти та положенням ОП в частині обсягів щорічної практики на 1-3 курсах</p>	<p>освітньої програми не забезпечують вчасне реагування на недоліки зовнішніх стейкхолдерів щодо реалізації ОП, в т.ч. в частині виконання зауважень, зроблених в процесі попередньої акредитаційної експертизи</p>	
РЕКОМЕНДАЦІЇ		
<p>1) Гаранту ОП, завідувачу кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу до 01.03.2024 р. забезпечити розміщення на сайті ДГУ інформації, яка відображає кар'єрний шлях випускників ОП.</p>	<p>Рекомендовано гаранту ОП, завідувачу кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу до 01.03.2024 р. забезпечити розміщення на сайті ДГУ інформації, яка відображає кар'єрний шлях випускників ОП.</p>	<p>Оновлено структуру та зміст сторінки кафедри на офіційному сайті Університету. Виокремлено модуль про кар'єрний шлях випускників ОП, які реалізуються на кафедрі, партнерів тощо (https://dgu.edu.ua/pro-universitet/struktura/department/tgrb/).</p>
<p>2) Начальнику навчально-методичного відділу, гаранту ОП до 01.02.2024 р. провести моніторинг навчально-методичних документів на ОП та виключити в проєкті ОП2025 р.</p>	<p>Начальнику навчально-методичного відділу, гаранту ОП до 01.02.2024 р. провести моніторинг навчально-методичних документів на ОП, переглянути перелік вибірових</p>	<p>1) Проведено аудит навчально-методичного забезпечення ОК даної ОП; 2) НМВ запропонована оновлена система формування індивідуальної траєкторії навчання, що презентована на засіданні Вченої ради 28.03.2025 (протокол № 6) і схвалена її рішенням. Оновлена система відображена в розділі 7 «Положення про організацію освітнього процесу» (https://surl.li/ysfwgb). Згідно з даною системою повністю змінений підхід до планування вибіркової складової в ОП та НП. Всі вибірові ОК (загальної та професійної підготовки) за всіма ОП, що реалізуються Університеті, мають однаковий обсяг (4 кредити ЄКТС), що уможливило обрання</p>

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
псевдовибірковість при формуванні індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.	дисциплін та їх змістове наповнення, виключити в проєкті ОП2025 р. псевдовибірковість при формуванні індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.	ОК з інших ОП та рівнів освіти. Сформовані каталоги силабусів вибіркового ОК загальної та професійної підготовки, які оприлюднені на сайті (https://surl.li/nrfxup). Нова процедура вибору ОК апробована наприкінці 2024-2025 навчального року; 3) Розроблені та запропоновані нові вибіркового ОК «Історія України в контексті європейського виміру», «Соціальні проблеми суспільства», «Міжкультурна комунікація в інтернет-просторі», «Політична соціологія». Запропоновані вибіркового ОК забезпечені навчально-методичними матеріалами та пропонуються для вивчення на першому та другому році навчання для здобувачів всіх ОП, що реалізуються в Університеті. Нові ОК представлені в каталозі силабусів вибіркового ОК циклу загальної підготовки (https://surl.li/pardzt); 4) Розроблені та запропоновані нові вибіркового ОК професійної (спеціальної) підготовки «Організація послуг кейтерингу», «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності», «Сталий розвиток в сфері гостинності». Запропоновані ОК забезпечено методичними матеріалами. З ОК «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» авторським колективом кафедри видано навчальний посібник (https://surl.lu/vfruhz). Нові вибіркового ОК представлені в каталозі силабусів вибіркового ОК циклу професійної підготовки (https://surl.li/ojpsyi).
3) Начальнику навчально-методичного відділу, гаранту ОП в НП2025 р. заочної форми навчання забезпечити відповідність обсягів щорічної практики вимогам Стандарту вищої освіти та положенням ОП.	Начальнику навчально-методичного відділу, гаранту ОП в НП 2025 р. заочної форми навчання забезпечити відповідність обсягів щорічної практики вимогам Стандарту вищої освіти.	Навчальний план підготовки фахівців за заочною формою здобуття освіти приведений у відповідність до вимог Стандарту вищої освіти, структури ОП та навчального плану підготовки фахівців за денною формою здобуття освіти. Рішенням Вченої ради від 24.04.2025 (протокол № 8) внесені зміни до даного планового документу для здобувачів вищої освіти всіх років набору (https://dgu.edu.ua/osvitnia-diyalnist/portfolio/).
Критерій 9. Прозорість та публічність:		
В	В	
НЕДОЛІКИ: На вебсайті закладу вищої освіти не публікуються		Підготовлено аналіз результатів громадського обговорення проєкту ОПП з інформацією про осіб, що надали зауваження та пропозиції

Рекомендації Експертної групи	Рекомендації Галузевої експертної ради	Реалізація заходів щодо покращення ОПП з урахуванням рекомендацій експертів та ГЕР НАЗЯВО
результати громадського обговорення проекту освітньої програми, які включають інформацію про осіб, що надали зауваження та пропозиції для її вдосконалення.		
РЕКОМЕНДАЦІЇ		
Гаранту ОП, після громадського обговорення проекту ОП, забезпечити опублікування результатів обговорення на сайті ДГУ, в обов'язковим зазначенням інформації про авторів, що подали зауваження, та пропозицій для покращення програми.	Рекомендовано Гаранту ОП забезпечити опублікування результатів обговорення на сайті ДГУ, в обов'язковим зазначенням інформації про авторів, що подали зауваження, та пропозицій для покращення програми.	Підготовлена таблиця результатів громадського обговорення проекту ОПІ з інформацією про осіб, що надали зауваження та пропозиції, яка оприлюднена на сайті.

Схвалено на засіданні Вченої ради «26» березня 2026 року, протокол № 8.

Гарант освітньо-професійної програми

Учений секретар Вченої ради

ПОГОДЖЕНО:

Перший проректор

Начальник

навчально-наукового відділу



Ігор САЗОНЕЦЬ

Дмитро ЛІСНИЙ

Тетяна АЛФЬОРОВА

Олена АКІМОВА